


FONDO PIZZOFALCONE


BIBLIOTECA PROVINCIALE
Armadio
Palchetto
Num.° d' ordine

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE.

TOME TROISIEME.

CET OUVRAGE, indispensable aux propriétaires de terres, aux cultivateurs, aux amateurs, et même aux personnes qui n'ayant encore aucune teinture des travaux de la campagne, désireroient acquerir quelques connoissances utiles, qu'il importe essentiellement d'avoir, CONTIENT:

Tout ce qui concerne les biens de campagne, le moyen de les améliorer, augmenter, entretenir et faire valoir: choix, acquisitions, bâtisse, productions différentes, et tout ce qui y est relatif; terres, bois, prés, vignes, arbres de toutes espèces, etc., chevaux, bestiaux, et généralement tous les animaux nécessaires à l'exploitation des terres, ou qui composent une basse-cour.

La meilleure culture des terres, selon l'emploi auquel on les destine: les matières les plus essentielles du code rural, la chasse, la pêche et tous les amusemens de la campagne: un traité de botanique et d'apothicairerie avec des remèdes simples et aisés, dont la connoissance est nécessaire tant pour la santé des hommes que pour celle des animaux.

La cuisine, la pâtisserie, la distillation, les confitures, ratafias, etc., etc.

Enfin, des opérations, et pratiques des arts et métiers, les plus en usage à la campagne.

CETTE ÉDITION est ornée de 60 planches, dessinées d'après nature, gravées au burin avec soin, dont 31 doubles, grand *in-fol.*, ce qui équivaut à 91 ordinaires, représentant plus de 1000 sujets.

Nota. La division de l'Ouvrage n'ayant pas toujours permis de rassembler dans un seul article tout ce qui concerne le même objet, considéré dans ses différens rapports, le Lecteur doit, ponr faire ses Recherches, consulter la *Table Générale des Matières*, qui se trouve à la fin du troisième volume.

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE RURALE,
PRATIQUE ET GÉNÉRALE
DE TOUS LES BIENS DE CAMPAGNE.

NOUVELLE ÉDITION, entièrement refondue, considérablement augmentée, et mise en ordre, d'après les expériences les plus sûres, les auteurs les plus estimés, les mémoires et les procédés de cultivateurs, amateurs et artistes, chacun dans les parties qui les concernent; PAR J.-F. BASTIEN:

AVEC 60 FIGURES.

TOME TROISIEME.



A PARIS,

Chez { DETERVILLE, libr., rue du Battoir, n°. 16, près celle de l'Éperon.
{ DESRAY, libraire, rue Hautefeuille, n°. 36, près S.-André-des-Arcs.

AN VI. — M. DCC. XCVIII.

TABLE

DES CHAPITRES ET DES ARTICLES

CONTENUS DANS CE TROISIÈME VOLUME.

QUATRIEME PARTIE.

LIVRE PREMIER.

Le Jardin des Simples, ou la Botanique, avec les vertus médicinales des Plantes.

Arrangement des plantes dans le jardin botanique selon leurs qualités, Page 1

Des simples par ordre alphabétique, et de leurs vertus particulières, 3 à 116

LIVRE SECOND.

Des Orangers, Grenadiers, Arbres, Arbrisseaux, Arbustes et Plantes d'Orangerie, de Serre chaude et Châssis.

CHAPITRE I.

Arbres, arbrisseaux et plantes d'orangerie, par ordre alphabétique, 117

CHAPITRE II.

Construction des serres chaudes, châssis, espalier, précoce, etc, 176

CHAPITRE III.

Arbres et plantes de serre chaude, par ordre alphabétique, 217

LIVRE TROISIEME.

La Vigne et les Boissons.

CHAPITRE I.

Explication des termes de vignobles, 271

CHAPITRE II.

De l'exposition des différens plans de vignes, 275

Des terres à vignes, *ibid.*

Assiette de la vigne, 276

Exposition de la vigne, 277

Principales espèces de raisins, à quoi et quand elles sont bonnes, *ibid.*

Raisins propres à de certaines espèces de terres plus qu'à d'autres, 282

Choix du plant de vigne, quant au bois, 283

CHAPITRE III.

Culture et gouvernement de la vigne jusqu'à sa cinquième année, 284

Manière de planter la vigne, 285
Temps de lever le plant de vigne, ibid.
Temps pour planter la vigne, ibid.
Vigne haute, 286
Vigne moyenne, ibid.
Pépinière de chevelées et de marcottes, 290
Travail qu'il faut faire aux vignes jusqu'à leur cinquième année, 291
De la façon d'accoller et d'effeuiller la vigne, ibid.
Travail de la première année, 293
Travail de la seconde année, 294
Ebourgeonnement de la vigne, ibid.
Travail de la troisième année, 295
Taille de la vigne par rapport à ses trois différens états, ibid.
Seconde taille de la haute vigne, 296
Seconde taille de la vigne moyenne, 298
Raison des deux tailles précédentes, ibid.
Seconde taille de la vigne basse, 299
Labour des vignes, ibid.
Sautelles de vignes, 302
Pépinière de marcottes de vignes, ibid.
Greffe de la vigne, ibid.
Soins et culture que demande la vigne lorsqu'elle est greffée, 303
Fumage et terrage des vignes, 304
Manière de terrer les vignes, 305
Insectes nuisibles à la vigne, 306
Autre espèce de vigne basse, 307
Vignerons, ibid.

CHAPITRE IV.

Des vendanges, et de la manière de les faire avec le plus grand avantage, 308
Ban de vendanges, ibid.
Du moment de faire les vendanges, 309
Manière de façonner les vins, ibid.
Vin rouge, 310
Vin à repasser sur le marc, 311
Vin gris, 312
Vin blanc ordinaire, ibid.
Vin clairet et surmoût, ibid.
Vin doux, 313
Vin muscat, ibid.
Vin de tokai composé, 314
Vin bourru, ibid.
Raisiné, ibid.
Manière de contrefaire le vin d'Espagne, ibid.
Vin de cerises, 315
Vin de coings, ibid.
Vin d'absinthe, ibid.
Vin de genièvre, ou Genevrette, ibid.
Vin de raisins secs, 316
Piquette ou demi-vin, ibid.
Rapés, 317
Usage des rapés, 318
Tartre, lie de vin, cendres gravelées, ibid.
Secrets concernant le vin, 319
Pour le bien clarifier, ibid.
Pour dégraisser le vin, ibid.
Pour empêcher le vin de tourner et le rétablir quand il l'est, 320
Pour ôter au vin le goût de moisi, ibid.
Pour rétablir le vin gâté, 321
Pour donner de la force et conserver un vin foible, ibid.
Pour le vin qui sent l'aigre ou l'amer, ibid.
Pour adoucir un vin vert, ibid.
Pour conserver le vin et le rendre bon jusqu'à la dernière goutte, 322
Pour rendre la couleur au vin blanc qui a jauni, ibid.
Recette pour les vins d'Espagne troublés par une lie violente, ibid.
Pour remettre un vin clairet gâté par une lie violente, ibid.
Pour rétablir le vin du Rhin qui est en travail, 323
Pour rétablir les vins d'Espagne et d'Autriche, devenus jaunes ou brunâtres, ibid
Pour remettre un vin de Bordeaux, dont la couleur est gâtée, ibid.
Pour corriger les vins qui pêchent dans leur consistance, c'est-à-dire, ceux qui sont lourds, troublés, ou visqueux, 324
Pour empêcher les vins devenir troubles et visqueux, ibid.
Pour corriger la mauvaise odeur, les vins piqués et les vins doux, ibid.
Pour remédier à la perte de la force et de l'esprit du vin, 325
Pratique des marchands dans la transmutation ou sophistiquerie des vins, 326

Manière d'améliorer les vins sains, et de corriger les défauts de ceux qui en ont, 329
Manière dont les Hollandois et les Anglois débarrassent promptement leurs vins des lies volantes, surtout les vins de France et d'Espagne, 328
Pour réparer la couleur des vins rouges, *ibid.*
Pour rétablir des vins blancs qui deviennent trop murs et qui prennent une couleur brune, *ibid.*
Pour rendre le vin d'Espagne blanc, *ibid.*
Pour corriger le brun des vins de Malaga et d'Espagne, 329
Pour améliorer les vins rouges, troubles et d'une couleur de tan, *ibid.*
Pour réparer l'état et l'odeur du vin de Malaga, *ibid.*
Pour réparer la saveur et l'odeur des vins de France et du Rhin, *ibid.*
Pour réparer et conserver les vins rouges, 330
Pour faire fermenter le vin de nouveau, *ibid.*
Du meilleur temps pour tirer le vin, *ibid.*
Vin altéré ou frelaté, *ibid.*
De la concentration des vins et autres liqueurs fermentées, manière de les conserver plus inaltérables, plus parfaits, plus durables, etc. 331
Méthode pour condenser les vins par la chaleur ou l'évaporation, 332
Méthode pour condenser les vins par filtration, 333
Méthode pour concentrer les vins et autres liqueurs salines et spiritueuses par le froid, 335
Avantages de la méthode de concentrer les vins par le froid, 337
Futailles, 338

CHAPITRE V.

Du vignoble de la ci-devant Champagne, ou de la manière de cultiver la vigne et de faire le vin en Champagne, 339
Vendange, 341
Pressurage, 342
Entonnage, 345
Vin rouge, *ibid.*
Vin gris, 346
Soutirage, *ibid.*
Vin mousseux ou non mousseux, 351

CHAPITRE VI.

Du vignoble de la ci-devant Bourgogne et de ses vins, 353
Des vins de primeur, 358
Vins de garde, et qui se conservent longtemps, 362
Vins blancs, *ibid.*

CHAPITRE VII.

Méthode de faire le vin dans la ci-devant Provence, 362

CHAPITRE VIII.

Méthode de planter la vigne dans le ci-devant Orléanois, et de se conduire dans ce travail, 363
Du temps de planter une vigne, et des différentes manières de le faire, 365
Temps de cueillir la vendange, 368
Des vins de l'Orléanois, 369
Manière d'y faire les vins, 370

CHAPITRE IX.

Des vignes d'Angleterre, 380
Réflexions fondées sur l'expérience, relativement à la manière de faire les vins en Angleterre, 387

CHAPITRE X.

Méthode de traiter les vignes et de faire les vins en Italie, 390
Ancienne méthode, 393
Méthode moderne, 394

CHAPITRE XI.

Pressoir pour les vins : description d'un grand pressoir, 398
Du grand pressoir façonné, ou gros pressoir à cage ou châssis, 401
Noms, longueur et épaisseur des pièces qui composent un grand pressoir, 402
Description d'une petite presse ou du pressoir nommé *étiquet*, 403

Pièces particulières d'un petit pressoir, 405
Autre pressoir plus facile et moins couteux, *ibid.*
Description des pressoirs de différentes espèces, 406
Détails des bois nécessaires pour la construction d'un pressoir à double coffre, capable de rendre douze pièces de vin rouge pour le moins, ensemble les ferremens, coussinets de cuivre, et bouquets de pierre pour les porter, 409
De la façon de manoeuvrer, en se servant des pressoirs à coffre simple ou double, 413
Manoeuvre du pressoir à double coffre, 415
De la manière d'élever et de conduire une pressée, 418

CHAPITRE XII.

Du cidre, du poiré, du cormé, et de plusieurs autres petites boissons, 425
Du cidre, *ibid.*
Façon du cidre, *ibid.*
Piquette ou petit cidre, 427
Autre cidre appelé *picasse*, *ibid.*
Du poiré, *ibid.*
Manière de faire d'excellent cidre et le poiré, 428
Du cormé, 431
Vin de prunelles, *ibid.*
Vin de genièvre, *ibid.*
Bouillon, boisson en usage en Flandre et en Picardie, 432
Ponche ou punch, *ibid.*
Chausset, bouillon des Turcs, *ibid.*

CHAPITRE XIII.

De la bierre et de l'hydromel, 433
De l'hydromel, 436

CINQUIEME PARTIE.

LIVRE PREMIER.

Les Etangs et la Pêche.

CHAPITRE I.

Des étangs, viviers, canaux, fosses, fossés et mares, avec des avis sur le débit du poisson, 438
Construction de l'étang, *ibid.*
Droit d'étang, 439
Pièces de l'étang, son assiette, *ibid.*
Chaussée, 440
Poële, 441
Bonde d'étang, 442
Auge et pilon, *ibid.*
Cage, 443
Relais ou décharge d'étang, *ibid.*
Empoissonnement des étangs, 444
Du gardon, 445
De la tanche, 446
De la perche, *ibid.*
Du brochet, *ibid.*
De la carpe, de la brême et de la vendoise, 447
Empoissonnement selon la grandeur de l'étang, 448
Alvin. — Frai, *ibid.*
Peuplade, et moyen de l'avoir, 449
Pêche des étangs, et débit du poisson, 449
De l'à-sec, des accidens et des ennemis de l'étang, 452
Des Viviers, réservoirs, canaux, fossés, fosses, mares, 456
Des étangs salés, parcs et autres pêcheries, 457

CHAPITRE II.

De la pêche et des qualités d'un bon pêcheur, 458
De l'anguille, 459
De la lamproie, 461

De la lote. — De la bourbote ou barbote, 461
De la vipère, 462
Du barbeau, 463
Du brochet, 464
Manière de pêcher le brochet avec des bricoles, 465
Manière de pêcher le brochet à la ligne volante, ibid.
Manière de le pêcher à la turlotte, 466
Autre manière de le pêcher, 467
Chasse du brochet, ibid.
Pêche amusante du brochet, ibid.
De la carpe, et de la manière de la pêcher à la ligne, 468
Manière de pêcher la carpe le long des crônes, avec un filet nommé *tramail*, 469
Autre manière de pêcher la carpe, 472
De la brême et de la vendoise, ibid.
Du Goujon, du chabot, de l'able, de l'éperlan et de la motelle, ibid.
De la loche et du meûnier, 473
De la perche, de la plie, et du carrelet, 474
Du saumon, 475
Manière de prendre les saumons à la fouine, ibid.
Manière de les prendre aux filets, ibid.
De la truite, de l'alose, des anchois et des sardines, 476
Secret pour la pêche de la truite, 477
De l'alose, 479
De l'anchois, et de la sardine, 480
Du congre, ibid.
Secrets pour attirer toutes sortes de poissons, et les prendre tant à la main qu'autrement, *ibid.*
Manière de prendre les poissons à la main, 481
Manière de prendre les poissons à la ligne, *ibid.*
Manière de faire venir le poisson après la ligne, *ibid.*
Autre manière d'attirer les poissons dans les filets qu'on a tendus, *ibid.*
Manière de prendre le poisson au feu, 482
Moyen pour empêcher toutes sortes de gros poissons de sauter par-dessus les filets, *ibid.*
Comment prendre des loutres au piége, 483
Manière de pêcher avec le filet qu'on appelle *saine*, *ibid.*
Manière de pêcher au filet appelé *louve*, 484
Du rafle, *ibid.*
Comment pêcher à l'épervier, à la truble, à la chaîne, et au cormoran, *ibid.*
De l'écrevisse, 486
Autre manière de prendre des écrevisses, 487
De la grenouille, 488
Des achées, laiches *ou* vers de terre, 489
Police de la pêche, *ibid.*
Manière de faire toutes sortes de filets, 490
Des filets ronds à goulets, 493
Des plombs propres pour les filets, 508
De la manière de teindre les filets et de les conserver, *ibid.*

LIVRE SECOND.

La Chasse et autres Amusemens champêtres.

CHAPITRE I.

Des différentes sortes de chasses, et principalement de la chasse au fusil, 511
Manière de faire la poudre à tirer. Matières, 513
Dose de ces matières, 515
Mélange et composition de la poudre, *ibid.*
Épreuves de la poudre à tirer, 516
Effets de la poudre, 517
Huile pour la brûlure de poudre à tirer, ou de feu artificiel, *ibid.*
Manière de faire le plomb à tirer, 518
Observations sur les charges et pratiques différentes suivant les gibiers, 519
De l'affut, 520

CHAPITRE II.

De la manière d'élever et de dresser les chiens d'arrêt et de les mettre au commandement, les faire chasser de près, de leur apprendre à rapporter, se tenir à cheval et aller à l'eau, 521
Comment corriger les chiens qui donnent sur la volaille ou sur le mouton, *ibid.*
Choix des chiens d'arrêt, *ibid.*
Comment apprendre aux chiens à quêter, 522
Moyen pour mettre les chiens au commandement, *ibid.*
Manière d'apprendre aux chiens à garder, 523
Comment apprendre aux chiens à arrêter aux champs, *ibid.*
Moyen pour empêcher les chiens de pousser et de quêter, 524
Saison pour dresser les chiens, *ibid.*
Comment faire arrêter et chasser deux chiens ensemble, 525
Manière pour empêcher les chiens de courir au gibier, *ibid.*
Manière pour faire rapporter de force les chiens, *ibid.*
Comment apprendre aux chiens à aller en trousse, 526
Manière de dresser les chiens pour aller à l'eau, 527

CHAPITRE III.

Des chiens courans et des chevaux de chasse.
Des différentes espèces de chiens de chasse, *ibid.*
Des allures et des défauts des chiens, 528
Connoissance des chiens par leur couleur, 529
Marque des bons chiens; manière de les élever et de les dresser, 530
Précautions pour avoir de bons chiens; *ibid.*
Manière de les élever jusqu'au for-hus, 531
Comment instruire les chiens à courre le cerf, 533
En quel temps il faut mener les chiens à la chasse, *ibid.*
Manière de dresser les chiens à la chasse du lièvre, 534
Lices et chiens courans des Anglois; exemple à suivre, *ibid.*
Chenil et soins nécessaires aux chiens, *ibid.*
De l'âge du chien, de la durée de sa vie et de ses maladies, 536
Des maladies auxquelles le chien est sujet, *ibid.*
Pour les guérir de la gale, *ibid.*
Autre remede, 537
Pour guérir le flux de sang des chiens, *ibid.*
Pour faire mourir et sortir les vers que les chiens ont dans le corps, *ibid.*
Pour faire tomber les vers qui s'engendrent dans les plaies des chiens, 538
Pour les chiens qui ont mal dans les oreilles, *ibid.*
Pour faire pisser les chiens, *ibid.*
Pour guérir les chiens de la crevasse des pieds et des autres plaies où ils ne peuvent porter la langue, *ibid.*
Pour les chiens qui ont les pieds engravés, *ibid.*
Des catarres, 539
Pour guérir les morsures des serpens et des vipères, *ibid.*
Pour les chiens blessés du sanglier, *ibid.*
Pour guérir la rage des chiens, *ibid.*
Pour les chiens qui sont mordus des chiens enragés, 541
Signes qui font connoître quand un chien est enragé, *ibid.*
Des chevaux de chasse, 542

CHAPITRE IV.

Des saisons et lieux où l'on trouve chaque espèce de gibier, 543
Temps de rut de chaque bête, 545

CHAPITRE V.

De la manière de peupler une terre de gibier, 546

CHAPITRE VI.

De la chasse du cerf, 549
Rut du cerf, *ibid.*
Mue des cerfs, 550
Où quêter le cerf, *ibid.*
Connoissance du pied du cerf, 551
Connoissance des fumées, *ibid.*
Connoissance des parties, 552
Connoissance des allures, des abattures et foulures, du frayer et de la voix du cerf, *ibid.*
Gagnage des cerfs, *ibid.*
Manière de mener le limier en quête, 553
Manière de quêter aux petites couronnes des taillis, *ibid*
Manière de quêter aux gagnages, 554
Manière de mettre les relais, *ibid.*
Comment on doit lancer et forcer le cerf, 555
Manière de secter le cerf, 558
Curée du cerf, *ibid.*
Dépouille du cerf, *ibid.*

CHAPITRE VII.

De la chasse du daim et du chevreuil, 559
Chasse du Chevreuil, 560
Connoissance des jeunes chevreuils d'avec les vieux, 561
Manière de détourner les chevreuils, *ibid.*
Comment chasser et forcer le chevreuil avec des chiens courans, *ibid.*
Dépouille du chevreuil et du daim, 563

CHAPITRE VIII.

De la chasse du sanglier, 564
Connoissance du pied, des boutis et du souil du sanglier, 565
Comment distinguer la voie du sanglier d'avec celle du cochon privé, *ibid.*
Où l'on trouve les sangliers, 566
Chasse du sanglier, *ibid.*
Dépouille du sanglier, 567

CHAPITRE IX.

De la chasse du loup, 568
Lieux où l'on doit aller en quête avec le limier, pour trouver et détourner les loups, *ibid.*
Choix de bons chiens pour le loup, 569
Connoissance du loup, et termes dont on se sert pour le chasser, 570
Comment chasser le loup, 571
Manière de prendre les loups avec différens piéges, 574
Au piége de fer appelé *traquenard*. — Avec des lacs coulans. — Avec un hausse-pied, 575
Moyens pour éventer les cordes dont on fait lacs coulans, 577
Manière de faire mourir les loups avec des aiguilles, *ibid.*
Appât pour attirer les loups et autres bêtes voraces à l'affut, *ibid.*
Dépouille du loup, 578

CHAPITRE X.

De la chasse du renard et du blêreau ou taisson; des belettes, des martes ou fouines, des putois, et des chats-harets, *ibid.*
Chasse du renard aux chiens courans, 579
Manière de dresser les bassets pour le renard et le blêreau, 580
Ruses et piéges pour détruire les renards, 581
Comment on prend les renards à l'appât, avec le traquenard, *ibid.*
Moyen pour faire venir les renards où l'on veut, et les tirer à l'affut. — Autre manière. — Amorce merveilleuse pour attirer les renards à l'affut, 583
Moyens singuliers pour attirer les renards à l'affut, 584
Comment empoisonner les renards, *ibid.*
Composition d'une mêche qui fait sortir les renards des terriers, 585
Manière de prendre les renards avec le lac coulant, *ibid.*
Dépouille du renard, 586
Chasse du blêreau ou taisson, *ibid.*
Manière de prendre les blêreaux au piége, 587
Dépouille du blêreau, *ibid.*
Chasse de la bélette, de la martre ou

fouine, des putois et chats-hareta, 587
Broyon ou assommoir pour prendre les bêtes puantes, 589
Avis important lorsqu'on veut empoisonner les animaux nuisibles, ibid.

CHAPITRE XI.

De la chasse du lièvre, 590
Connoissance du lièvre, *ibid.*
Saisons où l'on doit quêter les lièvres, 591
Ruses du lièvre couru, *ibid.*
Comment chasser les lièvres avec les chiens, 593
Curée des lièvres, 596
Dépouille du lièvre, *ibid.*

CHAPITRE XII.

De la chasse du lapin, ibid.

CHAPITRE XIII.

Des quadrupèdes sauvages, moins connus en France, 598
Des buffles et des brânes, *ibid.*
De l'élan, 599
Du renne ou rangier, *ibid.*
Du bouc sauvage, 601
Du chamois ou isard, et du bouquetin, *ibid.*
Du vigogne et du pacos, *ibid.*
De l'ane sauvage, 202
Du loup-cervier, *ibid.*
De l'ours, *ibid.*
De l'écureuil, *ibid.*
Du hérisson et du porc-épic, 603
Visicos et riches, *ibid.*

CHAPITRE XIV.

Du gibier-plume, et principalement de la sauvagine, 604
Des oiseaux résidens. — De la perdrix, *ibid.*
Du faisan, 607
Du francolin, *ibid.*
Du coq de bruyère, et de la gélinotte des bois, 608
Des pintades, *ibid.*
Des poules d'eau et des râles, 609
Du merle, *ibid.*
De la grive, 610
Des tourbes, *ibid.*
De la huppe ou paput, 611
Du vaneau, *ibid.*
De l'étourneau, 612
De la corneille; manière de les détruire, 613
Des mêmes oiseaux, *ibid.*
Des oiseaux de passage, 615
De la caille, *ibid.*
De l'alouette, 615
De l'ortolan, 616
Du pluvier, *ibid.*
Du guignard, 617
Des pigeons ramiers, des bizets, et des pigeons curieux, *ibid.*
De la tourterelle, 618
De la bécasse, 619
Des bécassines, doubles bécassines et béquots, *ibid.*
Des pics-de-terre; syriot ou grisette, 620
Des canards sauvages, *ibid.*
Des oies sauvages, 621
De la cercelle, 622
Remarques sur les oiseaux de marais, *ibid.*
Du héron, du courlis, du butor, et de la berge, 623
De l'autruche, *ibid.*
De l'outarde, et de la canepetière, 624
De la grue, 625
De la cigogne, *ibid.*
Des oiseaux de rapine, *ibid.*
Noms propres des cris des bêtes, et de ramages des oiseaux, 627

CHAPITRE XV.

De la fauconnerie, ibid.
Choix des oiseaux de proie, 628
Comment affaiter les oiseaux de proie, 630
Manière d'accoutumer l'oiseau au leurre, 631
Comment jeter le faucon, et l'obliger de s'élever de terre, 662
Observations sur les oiseaux qu'on a dressés, 633

Différens

Différens vols pour lesquels on dresse les oiseaux de proie, et comment les y instruire, 635
Soins qu'on doit prendre pour maintenir les faucons en santé, 638
Comment mettre les oiseaux de proie en mue, 639
Maladies des oiseaux de proie, et manière de les en guérir, 640
De la fièvre, ibid.
De l'apoplexie, ibid.
Des abcès de la tête, ibid.
Des cataractes, 641
Du rhume, ibid.
Du pantois, ibid.
De la craie, 642
De certains vers, dont les oiseaux de proie sont attaqués, ibid.
Des filandres, ibid.
De la chiragre ou goutte aux mains, 643
Croissances et ulcères qui viennent à la bouche des oiseaux, ibid.
Autres inconvéniens qui surviennent aux oiseaux de proie, ibid.

CHAPITRE XVI.

De l'autour, 645
Ce qu'il faut observer au commencement à l'égard des autours, 646
Manière de dresser les autours, 647
Comment lâcher les autours, ibid.
Vol pour le canard, 648
Vol pour le lapin, 649
Différence des autours, ibid.
Accidens des autours, ibid.

CHAPITRE XVII.

Du droit de chasse, de garenne, colombier, et c. 650

CHAPITRE XVIII.

Dictionnaire de vénerie et fauconnerie, ibid.

LIVRE TROISIEME.

Les Oiseaux de volière, leur éducation, la chasse aux oiseaux, les filets, appeaux, trébuchets et piéges de différentes espèces, les gluaux, la pipée et autres amusemens champêtres.

CHAPITRE I.

Des volières, 661
Du rossignol, ibid.
Instinct et inclination du rossignol, 662
Nid du rossignol, ibid.
Comment on prend les grands rossignols, et comment on les élève, 663
Comment on doit élever les rossignols pris dans le nid à la fin de mai, ou au commencement de juin (*à la mi-prairial*), 664
Nourriture des rossignols apprivoisés, 665
Comment distinguer un mâle d'avec une femelle, 666
Maladies des rossignols et remèdes, 667

CHAPITRE II.

Du serin de canarie, 668
Manière d'élever les serins, 669
Pâte toujours prête pour élever les serins, ibid.
Manière de mettre couver les serins, 670
Maladies des serins, 672

CHAPITRE III.

Des oiseaux de volière, 674
De la fauvette, ibid.
De la linotte, 675
Du chardonneret, 676
Du pinson, 678
Du tarin, 680
Du bréant, 681
De l'alouette, et de ses espèces différentes, ibid.
Du moineau, 687
De la tourterelle, 688
De la pivoine, ibid.

De la mésange, 689
Du roitelet, 690
Du merle, 694
Du sansonnet, 695
De la pie, 696
Du perroquet et des perruches, 697
Du bouvreuil, 702
Du bec-figue, 703
Du rouge-gorge, *ibid.*
Du coucou, 704
De l'ortolan, 705
Du gros bec, 706
Du geai, 707
Des maladies des oiseaux en général, *ibid.*
Purgation des oiseaux, 709
Comment il faut se servir des oiseaux pour en prendre d'autres, et pour les faire chanter, *ibid.*

CHAPITRE IV.

Des filets, appeaux, gluaux, trébuchets, piéges et autres ruses pour prendre les bêtes et les menus oiseaux, et notamment de la pipée, 710
Des filets de chasse, *ibid.*
Des piéges pour prendre les animaux, 714
De la pipée, 717
Manière de faire la glu et de la préparer, 718
Préparation de la glu pour s'en servir avec succès, 719
Gluaux, 720
Lieu propre et convenable pour faire une pipée, 721
Choix de l'arbre de la pipée et de sa préparation, 722
Loge pour cacher le pipeur, 725
Avenues ou routes qui font partie de la pipée, *ibid.*
Manière de tendre la pipée, 727
Heure favorable pour commencer à piper, 728
Manière de piper et d'appeler les oiseaux, 729
Saison convenable à faire la pipée, 731
Temps propre à pouvoir faire la pipée avec succès, 732
Oiseaux qui se prennent ordinairement à la pipée, 734

CHAPITRE V.

Des qualités nécessaires pour la chasse des oiseaux, 736
Explication des figures représentant les différentes sortes d'appeaux, piéges, et c. nécessaires à la pipée et à la chasse des oiseaux, et c., avec les instructions nécessaires pour les fabriquer, *ibid.*
Des appeaux naturels, 738
Du lacet, du collet à piquet, du collet pendu, de la glanée, des nappes à allonettes, du hallier *ou* tramail, du brai, de la pipée à l'arbre, de la roquette et du collet à ressort, 747
Du rejet, de la pince d'Elvalski, des différens trébuchets, de l'assommoir du Mexique, des pantières, de la mésangette et des tendues d'hiver, 756

SIXIÈME PARTIE.

LIVRE PREMIER.

La distillation et l'apothicairerie.

CHAPITRE I.

De la distillation, 765
Des alambics et de leurs différentes constructions, 766
Des fourneaux et de leur construction, 768
Des accidens qui peuvent arriver en distillant, *ibid.*
Moyen de prévenir les accidens; premièrement le degré du feu et le lutage, 769
Des remèdes qu'il faut apporter aux accidens lorsqu'ils arrivent, 770

Sur la nécessité de rafraîchir souvent l'alambic; autre moyen de prévenir les accidens, 772
De la necessité de mettre de l'eau dans l'alambic pour plusieurs distillations, 773

CHAPITRE II.

Des avantages de chaque distillation en particulier, 774
Comment on distille à l'alambic ordinaire ou réfrigérant, *ibid.*
Comment on distille au sable, et dans quel cas il faut s'en servir, 775
Comment on distille au bain-marie : avantage de cette manière de distiller, *ibid.*
Dans quels cas on doit se servir des alambics de verre et de terre; avantages et inconvéniens de leurs usages, 776
Avantages de la distillation au serpentin, *ibid.*
Avantages de la distillation au bain de vapeurs, *ibid.*
Dans quels cas on doit se servir de fumier, de marc de raisin et de la chaux, *ibid.*

CHAPITRE III.

Sur la filtration des liqueurs et le passage à la chausse, 777

CHAPITRE IV.

De la fermentation et des matières qui peuvent donner de l'eau-de-vie, 777
Eau-de-vie, 780
Esprit de vin, 782
Du choix et des épreuves de l'eau-de-vie et l'esprit de vin, tant simple que rectifié, 783

CHAPITRE V.

Manière naturelle de tirer le suc des plantes, 785
Utilité de ce suc, 786

LIVRE SECOND.

CHAPITRE I.

De l'apothicairerie ou pharmacie particulière, 788
Des ustensiles nécessaires dans une apothicairerie, *ibid.*
Des drogues simples dont on aura provision, 789
Des différens baumes, 790
Cataplasmes pour différentes maladies, 791
Confection contre les vers, 792
Confection d'hyacinte, *ibid.*
Diaprun, *ibid.*
Diascordium de fracastor, 793
Des élixirs, *ibid.*
Des emplâtres, 794
Des différens gargarismes, 795
Des gommes et de leurs propriétés, 796
Des herbes vulnéraires et de leurs vertus, 797
Des huiles tirées des végétaux et des animaux, avec leur préparation en médecine, 798
De l'infusion, 799
De l'injection, *ibid.*
Du lut, 800
Des miels simples et composés, 801
Des onguens, 802
Des parfums, 803
Des pillules, *ibid.*
Des pommades, 804
Ratafia purgatif, *ibid.*
Des sucs de réglise différens, 805
Des syrops simples composés, 806
Des tisannes, 808
Des contrepoisons, *ibid.*
Différens remèdes contre la rage, 809
Autre remède contre la rage, pour les hommes et pour les bêtes, 810

SEPTIÈME PARTIE.

La Cuisine, l'Office, la Pâtisserie, etc.

CHAPITRE I.

De la cuisine, par ordre alphabétique, 812

CHAPITRE II.

Du verjus et des vinaigres, 858
Du vinaigre, 859

Pour faire de bon vinaigre, 859
Pour faire de très-fort vinaigre du plus mauvais vin, 860
Pour faire du vinaigre en trois heures, ibid.
Pour faire du vinaigre avec de l'eau, ibid.
Pour donner de la couleur au vinaigre, ibid.
Pour faire du vinaigre très-promptement, ibid.
Vinaigre du grand connétable, 861
Pour faire du vinaigre sec, ibid.
Vinaigre rosat de sureau et autres, ibid.
Vinaigre d'estragon, ibid.
Vinaigre de cidre, ibid.
Vinaigre scillitique, 862
Vinaigre des quatre voleurs, ibid.
Lies de vinaigre, ibid.

CHAPITRE III.

De la Pâtisserie, par ordre alphabétique, ibid.

CHAPITRE IV.

Des confitures et des liqueurs, par ordre alphabétique, 882

CHAPITRE V.

Secrets et opérations des arts et métiers les plus utiles à la campagne, 910

Fin de la Table des Chapitres et des Articles du troisième volume.

PLANCHES CONTENUES DANS CE TROISIÈME VOLUME.

1 et 2. Plantes les plus en usage et les plus utiles, Pag. 56, 116
3. Manière d'encaisser les orangers, 158
4, 5, 6. Serres chaudes, châssis et tout ce qui y a rapport, 177, 193, 196
7. Espalier précoce; manière de les dresser, 213
8. Ananas, 220
9. Vendanges et travail du vin, 308
10. La vigne et sa plantation, en fosses, en perchées, 286
11. 12. Pressoirs différens, 406, 408
13. Instrumens de la pêche; filets, manière de les faire, 459
Figure de tous les chiens de chasse, etc. et d'un dogue, avec le signe et le siége de ses maladies, 527
15. Les animaux que l'on chasse et ceux qui sont carnassiers, 548
16. Piéges pour les loups, etc. 574
17. Oiseaux employés à la fauconnerie, 649
18, 19, 20. Piéges, trébuchets, appeaux, filets, etc. pour les oiseaux, 737, 717 et 756

Vingt planches, dont quatre doubles.

LA NOUVELLE

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DES BIENS DE CAMPAGNE.

QUATRIÈME PARTIE.
LE JARDINAGE,

LIVRE PREMIER.

Le Jardin des Simples ou *la Botanique ; avec les vertus médicinales des Plantes.*

On a exposé précédemment tout ce qui concernoit les jardins, de quelque espèce qu'ils puissent être. Il ne reste plus qu'à traiter une matière des plus utiles à la campagne, où l'on est presque toujours dénué des secours qu'on trouve dans les villes.

La botanique est l'art qui dépend de l'agriculture, et qui enseigne à connoître et à cultiver les plantes ; c'est encore la partie de la médecine qui s'attache le plus à examiner leurs vertus et leurs différentes qualités, pour s'en servir à guérir les maladies.

Arrangement des plantes dans le Jardin Botanique selon leurs qualités.

Il est à propos de disposer ses jardins, de façon qu'on en ait un particulier, dans lequel on ne mettra que des herbes médicinales, dont on tâchera d'acquérir la connoissance, et dont on se servira au besoin. On trouvera dans ce traité la manière de les cultiver, leurs vertus, leur dose, et la manière de les employer.

On peut même assurer qu'on n'avance rien qui ne soit fondé sur une longue et solide expérience, et que les maîtres de l'art n'ayent enseigné de tout temps.

On pourra disposer ce jardin par planches, comme celui à fleurs, avec des plate-bandes autour des murs, pour pouvoir y arranger les différentes espèces de plantes qu'on y mettra, suivant leur genre et les différentes expositions qu'elles demanderont.

Il est bon de les classer, et ranger avec ordre dans les planches ou plate-bandes du jardin botanique, de façon que celles qui ont les mêmes vertus, se trouvent ensemble et non dispersées, car on ne pourroit s'y reconnoître. On donnera d'abord un tableau de cette distribution : on trouvera ensuite les vertus plus détaillées de chacune par ordre alphabétique; on observera de n'admettre que les vertus qui sont bien connues : car les plantes, pour la plupart, sont trop négligées, et souvent employées mal à propos, en abusant de leurs qualités.

Les plantes doivent se diviser comme il suit : 1°. Les *alexitères* et *cordiales*. *Alexitère* signifie qui résiste au venin et à la malignité. Telles sont ici l'ail, la fraxinelle, dompte-venin, alleluia, citron, orange, agripaume, etc. On ne parle pas des plantes étrangères qui ne s'élèvent point ici, ou dont on ne cultive quelques-unes qu'avec des soins infinis.

2°. Les *anti-scorbutiques*, comme le cochlearia, le cresson, la berle, la capucine, la passerage, etc.

3°. Les *apéritives* et *diurétiques*, ou qui sont propres à procurer l'évacuation de la sérosité superflue du sang, par la voie des uretères et des urines. Telles y sont propres la chicorée sauvage, le pissenlit, l'oseille, la patience, le fraisier, l'alkekenge, l'ache, le persil, l'asperge, le fenouil, l'arrête-boeuf, la garence, le chiendent, oignon, poireau, pavot, genêt, artichaut, chervis, etc.

4°. Les *aromatiques* et *céphaliques*, propres aux maladies de la tête, comme la bétoine, le muguet, la fleur de tilleul, la pivoine, le gui de chêne, le caille-lait, le basilic, le calament, le thym, le serpolet, la sauge, la lavande, l'hyssope, la marjolaine, la digitale, etc.

5°. Les *béchiques* ou *pectorales* appaisent la toux, et procurent l'évacuation des humeurs pituiteuses, grossières et épaisses : le capillaire, la pulmonaire, la réglisse, le tussilage ou pas-d'âne, le napet, la bourrache et la buglose, l'année, la lierre terrestre, etc.

6°. *Carminatives* et *chaudes*, pour les indigestions, chasser les vents, guérir les maux d'estomac : l'anis, le mélilot, la camomille, etc.

7°. *Diaphorétiques* et *sudorifiques*. La reine des prés, la scorsonère, la scabieuse, le genièvre, l'angélique, l'impératoire, le buis, etc.

8°. *Emollientes*, pour amollir, adoucir et relâcher la trop grande tension des fibres : la mauve, guimauve, violette, mercuriale, pariétaire, seneçon, poirée, acanthe, berce, bouillon-blanc, lin, linaire, lis, etc.

9°. *Epaississantes* et *rafraîchissantes*, pour calmer, adoucir l'âcreté des humeurs, et modérer leur activité : citrouilles, concombres, courge, melon, laitue, laiteron, pourpier, chicorée sauvage, joubarbe, nénuphar, mâche, cynoglosse, etc.

10°. *Errhines* ou *sternutatoires*. Le tabac et la graine de moutarde en poudre.

11°. *Fébrifuges* La gentiane, petite centaurée, germandrée, benoite, argentine, bourse à pasteur, etc.

12°. *Hépatiques* et *spléniques*, propres aux maladies du foie et de la rate, l'aigremoine, l'eupatoire d'Avicène, la scolopendre, la polypode, la fougère, la fumeterre, le houblon, la serpentaire, le cerfeuil, etc.

13°. *Hystériques* ou *emménagogues*, propres à rétablir les évacuations naturelles

au sexe : l'aristoloche, l'armoise, la mélisse, la rue, la sabine, le souci, la valériane, le marrube, le safran, l'agnus castus, etc.

14°. *Narcotiques*, *anodines* et *assoupissantes*. Les remèdes anodins calment les douleurs ; les narcotiques diffèrent en ce qu'ils sont la plupart dangereux, et souvent de vrais poisons, pris intérieurement. Plusieurs plantes émollientes sont anodines, ainsi que la plupart des rafraîchissantes, en ce qu'elles appaisent l'inflammation et le mouvement précipité des liqueurs ; elles peuvent devenir en cela quelquefois assoupissantes. Mais entre les narcotiques, l'opium même cause des rêveries fatigantes ; et les autres, la jusquiame, la ciguë, la mandragore, et le stramonium ou pomme épineuse, ne doivent jamais être pris intérieurement.

15°. *Ophthalmiques*, ou propres aux maladies des yeux. Celles dont on se sert sont l'eufraise, la verveine, le barbeau ou bluet, *cyanus*, la bruyère, le trèfle, etc.

16°. *Purgatives*. Le nerprun, la rose pâle et la rose muscate, la flambe ou iris, la couleuvrée, l'yèble, l'agaric, le cabaret, les ellébores, le noir et le blanc, etc.

17°. *Résolutives*. La scrophulaire, petite chélidoine, petit liset et le seigle, etc.

18°. *Stomachiques* et *vermifuges*. Absinthe, aurone, baume, eupatoire, tanaise, etc.

19°. *Vulnéraires apéritives*, qui ont la propriété d'emporter les obstructions, pousser le sable et les matières glaireuses par la voie des urines : la véronique, verge d'or, mille-pertuis, ivette, pimprenelle, etc.

20°. *Vulnéraires astringentes*. La bugle, la brunelle, la sanicle, la pervenche, la mille-feuille, la renouée, la grande consoude, l'orpin, l'amaranthe, le plantain, la quintefeuille, la tormentille, la bistorte, l'ortie, l'épi des prés, etc.

21°. *Vulnéraires détersives*. La persicaire, la ronce, etc.

Des Simples par ordre alphabétique, et de leurs vertus particulières.

Absinthe, *absinthium*. *Voyez* sa culture et sa description, tome II, page 331. *Vertus*. Elles fournissent leurs feuilles et leurs sommités, qui sont chaudes, sèches, astringentes, atténuatives et diurétiques. La grande absinthe fortifie mieux l'estomac, aide à la digestion, excite l'urine et les mois, tue les vers, purge la bile, dissipe l'ivresse, excite la sueur, et guérit les fièvres, surtout la tierce. La petite est plus propre pour le foie et pour la rate ; on dit avoir vu des hydropiques, abandonnés des médecins, être guéris pour avoir mangé tous les matins à jeun, trois heures avant le repas, demi-once de conserve composée avec une livre de feuilles fraîches d'absinthe Pontique, et trois livres de sucre en poudre, bien pilées, et incorporées ensemble, dans un mortier de pierre, en forme de pâte. Le vin qu'on prépare au temps des vendanges, avec la grande absinthe, fortifie très-bien l'estomac, tue et chasse les vers des intestins, excite l'appétit, mais nuit à la tête et aux yeux quand on en use trop fréquemment.

Acanthe, ou branc-ursine, *acanthus*, *seu branca ursina*. L'acanthe vient en toute terre sans beaucoup de culture ; on la multiplie de semences, au printemps, et de plantes en racines en automne. Tous les ans il faudra avoir soin de lever cette plante pour en ôter le peuple qui pulluleroit trop abondamment. *Vertus*. Elle est chaude et sèche, et une des cinq herbes émollientes. On se sert de ses feuilles dans les clistères et cataplasmes anodins et émolliens, dans les fomentations et décoctions émollientes, dans les bains ordonnés pour ramollir et relâcher les voies, dans la pierre et dans l'accouchement difficile. La racine de l'acanthe sauvage bue, est bonne pour le flux

de sang, quand il provient de quelque veine rompue, dans la pulmonie, et dans les blessures internes causées par quelque coup, ou chute. Galien ordonne les feuilles de cette plante, mises en poudre, pour rétablir les digestions viciées.

Ache, *apium*, est ou de jardin, nommée autrement céleri, ou aquatique; ce dernier est plus en usage en médecine. *Voyez* tome II, à la culture des plantes potagères. *Vertus.* Cette plante est dessicative, apéritive, pectorale, carminative, vulnéraire, hystérique; elle facilite la respiration, elle nettoie les ulcères de la poitrine, elle provoque le crachat; mais son usage, quoique modéré, est contraire à ceux qui ont la vue foible. Sa racine est une des cinq apéritives; elle excite l'urine, les mois des femmes et le calcul; elle guérit la jaunisse, et mâchée, elle appaise la douleur des dents. La semence est beaucoup plus efficace que la racine; elle est une des quatre petites semences chaudes; on emploie l'une et l'autre intérieurement. Le jus de l'herbe mondifie les ulcères malins, particulièrement de la bouche et du gosier. On fait une eau de la tige, des feuilles et des fleurs cueillies au mois de juin (messidor), et l'onguent *de Apio*, qui est mondificatif, et excellent dans les tumeurs suppurées des mammelles.

Acorus véritable, *acorus verus*, *seu calamus aromaticus officinarum.* Racine longue comme la main, grosse comme le doigt, parsemée de petits noeuds et de filamens, légère, d'une substance raréfiée, rougeâtre en dehors, blanche en dedans, odorante, âcre au goût; on l'appelle vulgairement, mais improprement, *calamus aromaticus*, avec l'addition d'*officinarum*, pour le distinguer du véritable *calamus aromaticus*, racine d'une espèce de roseau étranger qu'on apporte des Indes orientales, très-rare en Europe, et celui qui se trouve chez les droguistes est ordinairement falsifié ou corrompu, a perdu son sel volatil, et est devenu inutile : c'est pourquoi on a recours à l'*acorus verus*, dont on parlera dans cet article, qui est son substitut; ses feuilles sont longues et étroites, approchantes de celles de l'iris. Cette plante croît dans les marais de l'Asie, dans la Lithuanie et dans la Tartarie; elle vient aussi en Angleterre, en Hollande et en France; les botanistes curieux la cultivent dans leurs jardins. Cette plante se multiplie en séparant ses nombreuses racines; pour peu qu'elles ayent de chevelu, elles reprendront aussitôt, si elles sont plantées dans un terrain humide; elles réussissent mieux au printemps qu'à l'automne; on se sert de sa racine en médecine. *Choix.* On la doit choisir la plus récente, la mieux nourrie, mondée de ses filamens, difficile à rompre, la plus odorante, prenant garde qu'elle ne soit vermolue, ce qui arrive souvent. *Vertus.* Elle est céphalique, stomachique, cordiale et hystérique; elle résiste à la malignité des humeurs; elle convient aux maux d'estomac causés par les crudités, au dégoût, à la digestion viciée, au vomissement et aux autres affections semblables. On l'emploie principalement dans les obstructions de la rate et du foie, dans la colique, et passion hystérique. La dose en substance et en poudre est ordinairement d'un gros, et en infusion d'une demi-once dans de bon vin rosé, ou autre liqueur cordiale. Comme ces racines perdent leur acrimonie et leur sel à mesure qu'elles se dessèchent, on en a confit, et on en donne la grosseur d'une aveline le matin à jeun pour fortifier l'estomac, et réveiller l'appétit. On vend chez les apothicaires le *diacorum*, électuaire souverain pour les maux d'estomac et pour la goutte.

Adiante ou capillaire commun, *adianthum nigrum*. C'est le véritable capillaire qui croît aux lieux ombrageux, et surtout proche des chutes des eaux. *Vertus.* L'herbe ou les feuilles ont la vertu de dessécher, atténuer, ouvrir, déterger, de remédier aux vices des poumons ou des reins, de lever les obstructions du foie et de la rate

et de provoquer le flux d'urine et les mois des femmes. Quelques-uns donnent les mêmes facultés au polytric et à la rue de muraille, et ne font point de difficulté de les substituer à l'adiante. On fait un syrop de la décoction de cette plante avec moitié sucre, qui est bon dans les maux de poitrine, dans les cachexies, et dans les maladies chroniques.

Agaric, *agaricum.* Manière de champignon blanchâtre, qui naît sur le tronc d'un arbre appelé *mélèse.* C'est le seul qui soit propre à être pris intérieurement, quoique la même excroissance se trouve sur les sapins, sur la pesse sauvage, et autres arbres. Il y a deux sortes d'agarics, le mâle et la femelle: le premier est rond, égal partout, plus rude et plus amer que la femelle, qui a en dedans des veines ou rayures droites, comme des dents du peigne, et quand on la mâche, elle est douce au commencement, et un peu après amère. *Choix.* Le bon agaric doit être blanc, léger, peu solide, bien friable, doux d'abord, puis amer et styptique, ce qui convient à l'agaric femelle, pourvu qu'il ne soit pas ligneux, ni long, ni dur, ni pesant. L'agaric se conserve plusieurs années sans perdre sa force, et le dehors vaut mieux que le dedans. *Vertus.* Il est chaud et dessicatif; il purge la pituite, ténue, aqueuse, séreuse et visqueuse de tout le corps, spécialement du mésentère, de la tête et des poumons. Il lève les obstructions, il excite l'urine; comme il cause des nausées à l'estomac, on le corrige avec le gingembre, le girofle, le nard celtique, ou avec quelqu'autre stomachique. Parce qu'il opère lentement, on y ajoute pour aiguillon le sel gemme, ou la crème de tartre. La prise est d'une dragme à deux, et en infusion de deux dragmes à cinq. On en fait un extrait, des trochisques, et des pillules.

Agnus castus. Petit arbrisseau, ainsi appelé, parce qu'on prétend qu'il réprime les ardeurs de Vénus: il croît en terre marécageuse. *Vertus.* On se sert de sa feuille, de sa fleur, et principalement de sa semence, pour résoudre, pour atténuer, pour exciter l'urine, pour émollir les duretés de la rate, et pour chasser les vents. On en prend en poudre et en décoction; on l'applique aussi extérieurement. *Voyez* tom. I.

Agripaume, *cardiaca.* Plante qui vient sans culture dans les haies, le long des chemins, et autour des murailles des vieilles habitations et de plants enracinés. *Vertus.* Elle est chaude et sèche, atténuante, résolutive, détersive, cordiale. Elle remédie spécialement à la distension des hypocondres, et à la cardialagie des enfans. Elle excite l'urine et les mois, déterge la pituite de la poitrine, dissipe la palpitation du coeur, répare les esprits, et tue les vers, prise en poudre et en décoction; et trois ou quatre onces de son jus bu seul, ou mêlé avec un peu de vin, guérit la pleurésie, ainsi qu'on l'a éprouvé.

Aigremoine, *agrimonia.* Plante qui croît sans culture le long des chemins, parmi les haies, et dans les près, dans les lieux pierreux et de plants enracinés. *Vertus.* Les feuilles et les sommités sont hépathiques, spléniques et vulnéraires; elles sont d'une substance tenue; elles dessèchent, échauffent, ouvrent, détergent, fortifient le foie, arrêtent les flux hépatiques, et sont ordinairement employées dans les maux qui procèdent de la foiblesse du foie, comme l'hydropisie et la cachexie; on les ajoute aussi dans les bains et dans les potions. L'aigremoine est spécifique dans le pissement de sang, pris intérieurement en décoction, aussi bien que le cours de ventre.

Ail, *allium.* Voyez tome II, culture des plantes potagères. *Vertus.* Sa racine est chaude, dessicative, incisive, apéritive, résolutive et alexipharmaque. Son

usage interne est dans la colique venteuse, contre les vers, dans la peste avec du vinaigre, contre la toux et le calcul; elle consomme les viscosités de l'estomac, et excite l'appétit. L'usage externe de l'ail est recommandé dans la galle; dans la toux, on oint la plante des pieds de son suc mêlé avec du saindoux. L'ail et l'oignon cuits avec de l'huile, et appliqués sur la région du pubis, lèvent la suppression d'urine.

Alcée ou bimauve, *alcea*. Plante qui ne diffère d'avec la mauve, qu'en ce que ses feuilles sont découpées plus profondément: elle croît sans culture, dans les prairies et lieux gras; elle se multiplie de plant enraciné ou de semences; il y en a de plusieurs espèces. *Vertus*. Elle digère, elle amollit, elle adoucit, elle arrête le sang; on s'en sert en lavemens et en fomentations; on en peut aussi user par la bouche pour adoucir les âcretés d'urine. La racine bue dans du vin, sert contre la dyssenterie, le flux et les ruptures.

Alkekence ou coqueret, *alkekengi*. Plante qui croît dans les vignes, dans les haies à l'ombre, elle demande de la culture et de l'arrosement pour porter beaucoup de fruits; on la multiplie de semences et de plants enracinés; ses fruits et baies, qui ressemblent assez à des cerises rouges, sont renfermés dans des vessies de même couleur, se cueillent vers le temps des vendanges. *Vertus*. Elles sont rafraichissantes, dessicatives, néphrétiques, diurétiques, et lithontriptiques par excellence, et fort usitées dans le calcul des reins et de la vessie, dans la rétention d'urine et l'hydropisie, écrasées et infusées au nombre de sept ou huit dans un verre de vin blanc: bonnes aussi dans la jaunisse et dans la coagulation du sang. On en prépare un vin au temps des vendanges, dont on use pour les maux ci-dessus.

Alleluia ou pain à coucou, *trefolium acetosum*. Petite plante qui croît dans les hautes forêts, et dans les lieux ombrageux. *Vertus*. Elle est propre pour désaltérer, pour calmer les ardeurs de la fièvre, pour rafraîchir et purifier les humeurs, pour fortifier le coeur, pour résister au venin, surtout dans les fièvres malignes. La poudre de cette plante donnée en suffisante quantité dans un peu de son eau distillée, guérit les palpitations du coeur. La décoction de l'alleluia avec de l'anis, faite dans du vin, est un remède excellent contre la jaunisse; faite en eau sans anis, et gargarisée, elle est bonne contre la pourriture des gencives, les ulcères de la bouche, et les inflammations de la gorge. Cette herbe mêlée dans les boissons est très-bonne contre les vertiges, et pour prévenir l'apoplexie. Rien n'est plus efficace pour corriger l'acide vicieux renfermé dans le sang qui cause la plupart des maladies, que de boire trois heures avant le repas un verre d'eau où l'on a fait bouillir de l'alleluia. Appliqué sur la tête en forme de cataplasme, il appaise les maux de tête de cause chaude. Les feuilles broyées et appliquées promptement sur les brûlures, y sont très-bonnes. Son jus fait disparoître les verrues, et les taches des habits: on en fait une eau, une conserve et un sirop. *Voyez* la table.

Alliaire, *alliaria*. Plante ainsi nommée à parce que les feuilles sentent l'ail quand on les écrase avec les doigts. On l'a autrefois prise pour le scordium: elle croît dans les haies, et sur le bord des fossés humides. *Vertus*. Elle est incisive, atténuante, détersive; elle excite l'urine; elle est propre pour résister au venin, contre la morsure des serpens, pour la dyssenterie, pour fortifier l'estomac; on s'en sert en décoction. Elle résiste à la pourriture, déterge et mondifie les ulcères putrides et sordides, et quoiqu'avec moins d'efficacité que le scordium, auquel on a recours quand celui-ci manque: et d'autant qu'elle perd sa vertu en se desséchant, on la cueille sur la fin d'avril ou au commencement de mai (en floréal); on la

fait ressuyer durant un jour à l'ombre, après quoi on la hache menu, puis on la pile dans un mortier, pour en exprimer le suc, qui se garde pour le besoin. On en mêle dans les onguens et les cataplasmes contre la gangrène, et les ulcères sordides. On applique ses feuilles vertes broyées sur les dartres, et on met sa poudre sur les ulcères carcinomateux.

Aloe ou aloës. Suc épaissi d'une plante qui porte le même nom, qui croît aux pays chauds, comme en Perse, en Egypte, en Arabie, en Amérique, en Espagne, et dans nos serres. On divise l'aloës en trois espèces : savoir, en succotrin, en hépatique et en cabalin. *Choix.* L'aloës succotrin, ainsi appelé, parce qu'on en tiroit autrefois beaucoup de l'île de Soccotra, est le plus beau et le meilleur de tous : il est net, de couleur noire ou brune, luisante en dehors, citrine en dedans, friable, résineux, assez léger, fort amer au goût, d'une odeur désagréable, devenant jaune quand on le pulvérise. Le second est appelé aloës hépatique, parce qu'étant rompu, il a la couleur du foie; on s'en sert au défaut du succotrin. Le troisième est appelé aloës cabalin, parce qu'étant plus grossier, plus terrestre, et moins bon que les deux autres, on ne s'en sert que pour les maladies des chevaux. *Vertus.* L'aloës est fort purgatif, dessicatif et chaud; il excite les mois, il ouvre les hémorrhoïdes, il fortifie l'estomac, et le purge, pourvu qu'on le prenne en mangeant; car si on le met dans un estomac vide, il y cause beaucoup de tranchées, et il purge peu. Il est propre pour tuer les vers, et pour les chasser dehors; il résiste à la corruption étant appliqué extérieurement; il resserre, consolide et déterge; en un mot, c'est un excellent vulnéraire.

Amaranthe, *amaranthus. Vertus.* Ses fleurs sont réfrigératives, dessicatives, et un peu astringentes; on s'en sert dans tous les flux, comme le crachament de sang, la dyssenterie, la diarrhée et le flux immodéré des mois, en décoction.

Ancolie. Cette plante est apéritive, diurétique, sudorifique, détersive, et anti-scorbutique; un gros de la poudre de sa racine, pris dans du vin, appaise la colique néphrétique; un gros de sa graine mis en poudre, mêlée avec un peu de safran, et délayée dans un verre de vin, est très-utile dans la jaunisse. La teinture de ses fleurs, tirée avec de l'esprit de vin, est excellente pour bien nettoyer la bouche et affermir les gencives. *Voyez* la table.

Aneth, *anethum.* Plante semblable au fenouil dont on ne se sert guère que de la semence. *Vertus.* La semence est chaude et dessicative, chasse les vents, excite l'urine, adoucit le hoquet, aide la digestion, fait venir le lait aux nourrices. Cette plante vient mieux de semences que de plant; elle craint le froid, et veut être souvent arrosée.

Angélique, *angelica. Voyez* sa culture, tome II, page 332. On confit au sucre sa côte et sa semence, et l'on en mange pour se préserver du mauvais air; mais sa racine est sa plus excellente partie. *Choix* Celle qu'on apporte sèche de Bohême est la meilleure, et ensuite celle d'Angleterre; elle doit être assez grosse, longue, brune extérieurement, blanche intérieurement, entière et non vermoulue, à quoi elle est sujette étant gardée; d'une odeur suave, d'un goût aromatique, tirant sur l'amer. *Vertus.* Elle est stomacale, cordiale, céphalique, apéritive, sudorifique, vulnéraire; elle résiste au venin; on l'emploie pour la peste, pour les fièvres malignes, pour la morsure du chien enragé, à laquelle on l'applique en cataplasme; on en avale une dragme dans la peste, qui chasse le venin par la sueur.

Anis, *anisum. Voyez* sa culture, tome II, page 333. On ne se sert guère que de sa semence, qui est chaude et dessicative; plus elle est fraîche, plus elle est

douce. *Vertus.* Elle est cordiale, stomacale, pectorale, carminative, digestive; elle excite le lait aux nourrices, elle appaise les coliques; on en fait prendre un scrupule aux enfans, pour purger doucement par haut et par bas les ordures du ventricule et des intestins.

Argentine, *portentilla*, *seu anserina.* Plante qui croît aux lieux humides le long des chemins, des rivières, des ruisseaux d'eau vive et des mares; elle se multiplie de plant en racine au printemps. *Vertus.* Elle est astringente, rafraîchissante, dessicative, consolidante, détersive et diurétique; elle remédie au crachement de sang, à la diarrhée, et aux autres flux de ventre et de matrice; elle brise le calcul des reins; on en use à la manière du thé; elle est propre au scorbut, en décoction; elle guérit les hémorrhoïdes, les écorchures qui se font entre les cuisses en marchant, et consolide merveilleusement les plaies, broyée et appliquée; en gargarisme elle calme la douleur des dents, et empêche la pourriture des gencives; elle modère l'ardeur de la fièvre, étant pilée avec du sel et du vinaigre, et appliquée aux plantes des pieds et aux poignets. Elle est recommandée dans la jaunisse, qu'elle chasse par les urines; et à cause de sa vertu diurétique, elle est admirable contre l'hydropisie ascite; elle adoucit l'inflammation des reins et de la vessie, et elle tempère l'ardeur de l'urine; l'eau distillée de toute la plante est bonne pour la chassie, et pour les ulcères des yeux.

Aristoloche, *aristolochia.* Plante qui vient en toute terre sans soins ni culture; elle se multiplie de plant enraciné au printemps; il y en a quatre espèces générales employées en médecine : savoir, la ronde, la longue, la clématite, et la petite. *Vertus.* La ronde et la longue sont détersives, céphaliques, hépatiques, pulmoniques et vulnéraires, chaudes et dessicatives, atténuantes et apéritives; elles résistent au venin et à la gangrène. On se sert souvent de leurs racines, et quelquefois de leurs feuilles pour les remèdes extérieurs. L'infusion de l'aristoloche ronde est ordinairement employée pour dessécher la galle, et pour mondifier et dessécher les plaies; les racines de l'aristoloche clématite sont apéritives, résolutives, détersives, vulnéraires; elles résistent à la corruption, elles fortifient; on les emploie intérieurement, et quelquefois extérieurement. Les racines de la petite aristoloche sont employées en médecine dans les remèdes intérieurs; elles sont les meilleures et les plus estimées de toutes les aristoloches; elles sont fort détersives, vulnéraires, propres pour résister à la malignité des humeurs, pour exciter l'urine et la sueur, pour atténuer la pituite, pour aider à la respiration, pour la gangrène. *Choix.* Les racines des aristoloches longue et ronde doivent être choisies grosses, bien nourries, nouvellement séchées, pesantes, prises en dehors, d'un goût extrêmement amer; la racine de la petite doit être bien nourrie, touffue comme la racine d'ellébore noir, récemment séchée, de couleur jaune, d'une odeur aromatique, d'un goût amer; elle est préférable à toutes les autres pour la thériaque.

Armoise, *artemisia.* Plante qui vient dans les lieux secs et pierreux, sans soins ni culture; on la multiplie de semences et de plant enraciné au printemps. *Vertus.* Cette plante est détersive, vulnéraire, apéritive, hystérique, fortifiante; elle excite les mois des femmes, elle aide à l'accouchement et à faire sortir l'arrière-faix; elle abat les vapeurs, elle rompt la pierre, et guérit la suppression d'urine; on s'en sert antérieurement et extérieurement.

Arrête-boeuf, *anonis*, *seu ononis.* Plante qui croît en toute terre sans culture; elle se multiplie de rejetons enracinés à l'automne; ses racines sont en usage en médecine, et spécialement leur écorce. *Vertus.* Elles sont chaudes et dessicatives, abstersives,

abstersives, atténuantes, incisives, apéritives, propres pour la rétention d'urine, la pierre des reins, la jaunisse, l'obstruction du foie, de la rate; la sarcocèle, les hémorrhoïdes internes, et les marisques du fondement; on boit de son infusion durant quelque temps; elle convient à la pourriture de la bouche et à la douleur des dents en forme de gargarisme; avant qu'elle pousse ses épines, on en confit avec du sel pour manger. On fait une eau distillée de toute la plante avec ses racines, un syrop et un sel, qui est un puissant diurétique.

Arroche puante, ou herbe de bouc, *atriplex fœtida*. Petite plante, dont les branches s'étendent sur la terre, ayant de petites feuilles grassettes, blanchâtres, d'une odeur insupportable par leur puanteur; elle croît sans culture dans les lieux sablonneux, le long des murailles et des chemins. *Vertus*. On emploie avec succès cette plante en décoction ou en lavement pour les passions hystériques; on en fait un miel pour servir dans les lavemens qu'on ordonne pour cet effet: on applique aussi l'herbe pilée sur le nombril des femmes attaquées de suffocation de matrice pour les en délivrer; et dans les ulcères pourris des animaux à quatre pieds, pour en faire sortir les vers.

Artichaut, *cinara, seu scolymus*. *Voyez* sa culture et ses espèces, tome II, p. 334. *Vertus*. L'artichaut est cordial, apéritif, sudorifique, nourrissant, restaurant, propre pour purifier le sang: la racine provoque fort l'urine, et la fait sortir puante, si l'ayant fait cuire en vin, on boit cette décoction; elle est aussi singulière à l'hydropisie et à la jaunisse. La feuille pilée avec du sucre, et appliquée sur les froissures et écachures des mains et autres parties, y est bonne.

Asperge, *asparagus*. *Voyez* sa culture, tome II, p. 338. *Vertus* Sa racine est diurétique, et une des cinq racines apéritives; elle est dessiccative, résolutive; déterge principalement la rate et les reins: on la donne dans des décoctions appropriées. La puanteur de l'urine qu'on rend un peu après avoir mangé des asperges, démontre leur caractère de dissoudre et de séparer le sel urineux volatil, et d'introduire la putréfaction, disposition au calcul plutôt qu'un remède; elle est par conséquent contraire à ceux qui ont de la disposition à la gravelle, d'autant que quand le sel urineux est une fois séparé dans les reins, s'il arrive que quelque accident étranger y soit apporté des premières voies, ils ne manqueront pas de se coaguler ensemble: c'est pourquoi on n'ordonne plus guère ce simple.

Aubifoin ou bluet, *cyanus*. Plante fort commune dans les blés, où elle pousse sans culture. *Vertus*. Sa fleur est astringente et rafraîchissante, propre pour les maladies des yeux. On en tire par la distillation avec de l'eau de neige, une eau qu'on appelle *eau de casse-lunette*, parce qu'elle éclaircit la vue. La décoction de l'aubifoin faite en vin blanc, ou en eau appropriée, prise intérieurement, est souveraine dans la suppression d'urine et des mois.

Aune, *alnus*. Arbre de grosseur médiocre, qui croît aux lieux aqueux, marécageux: on se sert de son écorce pour teindre en noir les cuirs et les draps. *Vertus*. Ses feuilles, écrasées et appliquées sur les tumeurs, sont résolutives; elles arrêtent et tempèrent les humeurs enflammées. On s'en sert en décoction pour laver les pieds des voyageurs, afin de les délasser, et l'on en frotte les bois de lits pour faire mourir les puces: son écorce et son fruit sont astringens, rafraîchissans, propres pour les inflammations de la gorge, étant employés en gargarismes.

Aunée, *helium, seu œnula campana*. Plante qui aime les lieux humides, gras et à l'ombre: comme ses semences sont très-rares, on la multiplie de plant à l'automne; sa racine est souvent employée en médecine. On la cueille au printemps,

avant qu'elle ait poussé ses feuilles : on la coupe par tranches, puis on la laisse sécher à l'ombre ; elle est chaude et dessiccative, abstersive, discussive, apéritive, pulmonique, stomachique, alexipharmaque et sudorifique. On s'en sert pour découper et chasser le tartre des poumons et des reins, dans la toux et dans l'asthme, pour corriger les crudités de l'estomac, pour ouvrir les uretères, pour éloigner la peste et les autres maladies contagieuses, et pour guérir la gale. On la met infuser, au temps des vendanges, dans du vin doux, qui devient, après la fermentation, excellent dans les crudités et les autres vices de l'estomac qu'il fortifie, et les intestins ; il est bon aussi pour la gravelle des reins et contre la colique.

Avoine, *avena*. *Vertus*. L'avoine est détersive, astringente, résolutive, adoucissante, pectorale. On s'en sert extérieurement et intérieurement ; on la fricasse avec un peu de vinaigre, puis on l'applique bien chaudement entre deux linges sur les douleurs de côté et des autres parties du corps ; elle les soulage, parce qu'en ouvrant les pores, elle fait transpirer l'humeur qui les causoit. On l'emploie aussi en décoction, ou en gargarisme, ou en lavement. Le sirop composé d'une forte décoction d'avoine et de sucre, est excellent contre la colique.

Aurone, *abrotanum*. Cette plante se multiplie mieux de plant au printemps, que de semences ; elle veut une belle exposition, et une terre terre bien cultivée. Il y en a de deux sortes : le mâle, et la femelle appelée quelquefois *petit cyprès*. *Vertus*. La plante d'aurone est incisive et atténuante, apéritive, détersive, vulnéraire, résolutive : elle résiste au venin, elle tue les vers, elle excite l'urine et les mois, elle chasse les vents ; elle fait croître les cheveux, étant écrasée et appliquée sur la tête.

Aurone femelle, ou petit cyprès, *abrotanum foemina*, *seu santolina*. *Vertus*. Cette plante a les mêmes qualités que l'aurone mâle, et son usage principal est les obstructions du foie, des reins et des uretères : elle remédie à la jaunisse, chasse les vers, est bonne contre la morsure des serpens et la piqûre des scorpions, pour résister à la corruption, pour fortifier les nerfs ; elle est admirable contre les vomissemens de sang. Sa poudre trempée en vin blanc, appliquée sur les loupes, les guérit, en quelques endroits du corps qu'elles soient, pourvu qu'elles ne soient point trop invétérées. On emploie ses feuilles et ses semences en décoction ou en poudre : on les met parmi le linge et les habits pour les préserver des vers, d'où on a donné à cette plante le nom de *garderobe*.

Barbe de bouc, ou salsifis, *tragopogon*, *seu barba hirci*. Plante potagère, dont il y a deux espèces principales ; l'une a la fleur jaune, et l'autre l'a rouge. *Vertus*. On mange leurs racines, qui sont apéritives, stomachales, pectorales ; leurs feuilles sont vulnéraires, consolidantes ; l'eau distillée, ou le jus de toute la plante, sert contre la pleurésie.

Barbe de chèvre, ou reine des prés, *ulmaria*, *seu regina prati*. Plante qui croît sans culture dans les lieux aquatiques. *Vertus*. Elle est rafraîchissante, dessiccative, sudorifique, astringente, vulnéraire ; elle résiste au venin ; elle sert à toutes sortes de flux, à la diarrhée, à la dyssenterie, au crachement de sang, à la peste ; l'usage externe est d'appliquer la racine pilée sur les plaies pour en arrêter le sang et les consolider : on en fait une eau par distillation, et un extrait propre contre la peste.

Barbeau. Voyez *Aubifoin*.

Bardane grande, ou herbe aux teigneux, *bardana*, *sive lappa major*. Plante qui croît sans soins ni culture sur les bords des fossés, et aux lieux humides. *Ver-*

tus. Elle est pectorale, diurétique, diaphorétique, abstersive, astringente, et par cette raison elle convient à l'asthme, au calcul, au crachement de sang, aux plaies invétérées, à l'enflure de la rate et des autres parties, et spécifiquement à la goutte; on applique sur l'endroit douloureux ses feuilles à l'envers, un peu concassées, qu'on y laisse une demi-journée, et non plus long-temps, parce qu'elles s'y attacheroient si fort qu'on ne pourroit pas les arracher sans la peau. La semence donnée au poids d'une drachme dans du vin blanc, est salutaire contre la pierre des reins; elle la chasse dehors quand elle est formée, sinon elle en empêche la génération: les feuilles s'appliquent aux plaies invétérées, aux brûlures, aux articles luxés; la racine et les feuilles, surtout l'eau distillée, sont estimées contre la pleurésie, et contre le crachement de sang, quand même il dégénère en phthisie et en empième. La racine est sudorifique et excellente dans les tisannes qu'on ordonne dans les fièvres malignes et dans la petite vérole, aussi-bien que les feuilles bouillies dans de l'urine avec du son, et appliquées en cataplasme soir et matin, pour faire dissiper les tumeurs des genoux.

Basilic, *ocinum, seu basilicum. Voyez* sa culture, tome II, p. 34. *Vertus.* Elle est propre pour exciter les urines et les mois, pour chasser les vents, résister aux venins, aider à la respiration, pour fortifier le cerveau et le coeur, pour déterger, digérer, résoudre, pour fortifier les nerfs; elle purge les poumons : on l'emploie intérieurement et extérieurement.

Baume, balsamum. Sa culture est indiquée précédemment. On tire par infusion une huile de cette plante, excellente pour toutes sortes de blessures, plaies et contusions. On se sert des feuilles en décoction pour pousser les mois et les urines : c'est aussi un excellent stomachique capable de faciliter la digestion, et d'arrêter le vomissement. On met dans les salades les feuilles et les sommités de cette plante.

Beccabunga: Plante aquatique, dont il y a deux espèces principales, qui ne diffèrent qu'en la grandeur de leurs feuilles. *Vertus.* Cette herbe est chaude et humide, et est principalement usitée dans le scorbut. Elle pousse l'urine et le gravier hors des reins et de la vessie, et provoque les mois. Elle est salutaire extérieurement aux phlegmons, aux érésipèles, aux hémorrhoïdes douloureuses et aux condilomes; elle efface les taches du visage; elle guérit les plaies étant mêlée avec du sel et des toiles d'araignée, et les ulcères scorbutiques des jambes.

Bec de grue, ou herbe Robert, *geranium Robertianum.* Il y a plusieurs sortes de becs de grue usités en médecine; le plus commun est celui dont on parle dans cet article, célèbre dans la cure de l'érésipèle; il croît aux lieux sombres contre les murailles et sans culture. *Vertus.* Il est tempéré entre le chaud et le froid; il est modérément dessiccatif, astringent et détersif; il dissout le sang coagulé du corps; il guérit les plaies en arrêtant le sang, et en modifiant: pour résoudre le sang caillé, on l'applique en cataplasme ou en fomentation, et on le donne intérieurement en décoction. Il est un des principaux vulnéraires, tant intérieurement qu'extérieurement, et il entre intérieurement dans toutes les potions vulnéraires, dissout le sang grumelé, et dispose tellement les contusions et les bords des plaies, qu'elles disparoissent et se soudent facilement; son suc mêlé avec la térébenthine entre dans les onguens et dans les emplâtres. Il est spécifique pour empêcher que les plaies ne dégénèrent en ulcères par le vice de l'air, ou par quelqu'autre cause; parce que par son sel volatil alkali il corrige et mondifie l'acide, qui est la cause ordinaire de la corruption. Pour dissiper l'enflure oedémateuse des pieds dans l'hydropisie, ou ensuite d'une maladie, il faut piler et

appliquer cette plante en forme de cataplasme ; et pour le rendre plus efficace ; on peut y ajouter de la fiente de pigeon ou de chèvre : c'est un remède éprouvé, aussi-bien que le cataplasme de grande chélidoine pilée seule et appliquée sur la tumeur. Ce *geranium* est encore estimé contre le cancer des mammelles ulcéré ou non ulcéré, intérieurement en forme de potion, et extérieurement en forme d'onguent ou d'emplâtre : son eau distillée guérit le cancer. Les cataplasmes de quelque espèce de *geranium* que ce soit, pilés avec du sel et du vinaigre, et appliqués aux plantes des pieds, modèrent la chaleur de la fièvre. *Voyez* à la table *geranium*.

Benoite ou récise, *cariophillata ; seu herba benedicta*. Plante qui croît dans les haies, le long des chemins et à l'ombre, dont les racines ont l'odeur de girofle. On les doit cueillir vers le commencement du printemps. *Vertus*. Elles sont chaudes et sèches, un peu astringentes, incisives, atténuantes, céphaliques, cordiales, propres pour les catharres, pour dissoudre le sang caillé, étant prises en poudre ou décoction : le vin dans quoi on les met infuser reçoit une odeur aromatique ; il rétablit, fortifie l'estomac, et lui redonne son ressort naturel ; il convient aux opilations ou obstructions du foie, de la rate et du mésantère. Ses racines n'ont pas moins de vertu dans les affections catharreuses que le bois de sassafras en décoction : portées en forme d'amulette elles arrêtent toutes hémorrhagies, surtout celles des hémorroïdes.

Ferce. Plante qui vient en toute terre, et en quelque exposition que ce soit ; elle se multiplie de semence et de plant enraciné au printemps. *Vertus*. Les racines de cette plante, aussi-bien que la semence, sont apéritives et incisives ; on s'en sert en infusion. La décoction des feuilles ou des racines de cette plante est laxative, et guerit les vapeurs.

Berle, *sium, sive later*. Plante qui croît aux lieux aquatiques, aux bords des ruisseaux avec le cresson ; elle se multiplie de plant enraciné. *Vertus*. Elle est fort apéritive, propre pour atténuer et briser la pierre des reins et de la vessie, pour exciter l'urine, pour arrêter la dyssenterie et pour le scorbut, étant mangée ou prise en décoction.

Bétoine, *betonica*. Plante qui croît dans un terrain humide et dans les bois à l'ombre ; elle se multiplie plus de plant enraciné au printemps que de semence. *Vertus*. Cette plante est âcre et amère ; elle échauffe et dessèche, atténue, ouvre, déterge : elle est particulièrement céphalique et hépatique ; puis splénique, pectorale, utérine, vulnéraire, et enfin diurétique. Son usage est interne et externe, surtout dans les maux de tête ; elle entre dans les sternutatoires : on en use à la manière du thé, et on en applique les feuilles broyées sur les plaies de la tête, auxquelles elle est spécifique ; aussi bien que l'emplâtre de bétoine, fort connu et fort usité par les chirurgiens. L'infusion ou la décoction des feuille de bétoine est propre pour la jaunisse, les pâles couleurs, la cachéxie et la sciatique. Les feuilles mâchées le matin sont bonnes à ceux dont les yeux pleurent toujours. Leur décoction faite en vin blanc appaise les douleurs des reins, en chasse la gravelle et guérit la jaunisse. Les feuilles fraîches pilées avec un peu de sel, appliquées, guérissent les ulcères caverneux et chancreux ; et introduites dans le nez en forme de tente, en arrêtent le saignement.

Bistorie, *bistorta*. Plante qui croît aux lieux humides et ombrageux ; elle se multiplie de plant enraciné à la fin de l'été ; sa racine est employée souvent en médecine, qu'on apporte des pays chauds. *Choix*. Elle doit être choisie nouvelle, grosse, bien nourrie, bien sèche, de substance compacte et de bonne couleur.

Vertus. Elle est rafraîchissante, dessiccative, astringente, alexipharmaque et sudorifique. Son principal usage interne sert à arrêter le vomissement de sang ou autres, et à prévenir l'avortement, à arrêter le cours de ventre et les hémorrhagies. Son usage externe est d'arrêter le flux de sang des plaies, et dessécher les gencives relâchées et ulcerées.

Bois-gentil. Il veut être planté en belle exposition et en bonne terre bien cultivée et bien amendée. On le multiplie de plant enraciné à l'automne, et de marcottes au printemps. Cet arbrisseau se plait le long d'un mur en espalier. *Vertus.* Les feuilles et les fruits de cet arbrisseau purgent assez violemment; les habitans des campagnes s'en servent souvent; la dose est un gros en substance, et au double en décoction. Il faut corriger ce purgatif avec le vinaigre ou quelques aromates avant de s'en servir. On l'ordonne dans l'hydropisie, les vapeurs et les rhumatismes invétérés.

Bon Henri, ou épinars sauvage, *bonus Henricus*; *seu lapathum unctuosum.* Plante que les botanistes ont mise parmi les *lapathum*, qui croit dans les lieux incultes le long des chemins : elle a la feuille approchante de celle du pied de veau. *Vertus.* Elle amollit le ventre de ceux qui en mangent cuite comme les épinars; elle est vulneraire, propre pour tuer les vers. Sa racine un peu laxative, résiste au venin, guérit la gratelle. Cette plante est très-bonne pour nettoyer et guérir les ulcères; le jus de sa racine appliqué, guérit la teigne, et avec vinaigre elle nettoie les taches de la peau. On l'estime pour guérir la morsure des bêtes venimeuses.

Bouillon blanc. *Verbascum, seu tapsus barbatus.* Plante qui croît sans culture dans les champs, et aux lieux sablonneux. Il y en a de plusieurs espèces; mais celle qui est le plus en usage est à larges feuilles et à fleurs jaunes. *Vertus.* Cette plante est médiocrement chaude, dessiccative, émolliente, discussive, anodine et vulnéraire; car la feuille pillée et incorporée avec de l'huile d'olive, guérit les plaies fraîches, si on l'applique dessus. Son principal usage est dans les maux de la poitrine, la toux, le crachement de sang et les tranchées du ventre. La racine prise durant huit ou dix jours de suite, passe pour arrêter le flux et la douleur des hémorroïdes. Pour le tenesme joint à la dissenterie, mal difficile à guérir, on fait cuire le bouillon blanc dans du lait de vache pour en fomenter la partie. Le parfum ou la fumée du bouillon blanc est spécifique au même mal, on applique avec succès sur les hémorroïdes, en forme de fomentation, les fleurs de bouillon blanc, cuites dans de l'eau de forgeron ou dans du gros vin; ce qui en arrête le flux et la douleur; la fomentation de bouillon blanc et de semence de jusquiame cuits dans de l'eau, a guéri une douleur d'hémorroïdes insupportable et rebelle à tous les autres remèdes, au rapport de Forestus. Les jus et le marc des feuilles de bouillon blanc pilées et appliquées, est un remède éprouvé pour guérir les contusions des nerfs et des membranes. Le bouillon blanc se doit cueillir pour tous les usages ci-dessus en juin ou juillet (ou messidor), avant que les fleurs soient tombées, parce que c'est le temps de sa plus grande vertu. Chomel s'est servi avec succès, pour les hémorroïdes internes et externes, de la décoction des feuilles de bouillon blanc et de guimauve dans le lait, soit en faisant appliquer les herbes sur les hémorroïdes, étant assis sur un bassin à demi-plein de cette décoction, soit en faisant recevoir simplement la fumée d'icelle assis sur une chaise percée, et il a fait percer et suppurer doucement des clous et de petits abscès, survenus autour du fondement de quelques personnes sujettes aux hémorroïdes, par

le secours de ces fumigations, qui les ont préservés de la fistule dont elles étoient menacées. On fait une eau de fleurs de bouillon blanc par distillation ; une huile, par plusieurs infusions de ces fleurs dans l'huile d'olive ; et on tire une liqueur de ces mêmes fleurs, en les exposant seules au soleil dans une bouteille de verre double bien bouchée, par le moyen de quoi elles se fondent en une liqueur huileuse, excellente pour appaiser la douleur des hémorroïdes et des gouttes.

Bouis ou buis, *buxus*, *seu buxum*. *Vertus*. Son bois est sudorifique, apéritif; le suc des feuilles de bouis fraîchement exprimé par le moyen d'une liqueur appropriée, est un souverain remède dans la pleurésie ; on a guéri plusieurs jaunisses avec la décoction seule de bouis.

Bouleau, *betula*. Ses feuilles sont amères, chaudes, dessiccatives, résolutives, détersives et apéritives ; elles poussent les sérosités, et sont recommandées contre l'hydropisie et la galle. La liqueur qui sort des bouts de branches qu'on met brûler, est bonne pour guérir les crevasses des mamelles et des mains. Le *fungus* qui croît sur cet arbre est astringent, et on en saupoudre les hémorroïdes pour en arrêter d'abord le flux. Le suc qu'on tire d'un trou fait au tronc de cet arbre avec une tarrière au printemps avant qu'il ait poussé ses feuilles, vers le temps que la vigne jette ses larmes, est un remède éprouvé et un préservatif excellent contre la pierre des reins et de la vessie, pris au poids de trois onces le matin à jeun ; ce qui est cause que les modernes nomment le bouleau le bois néphrétique de l'Europe, comme étant le véritable substitut du bois néphrétique d'orient. Il communique à l'eau dans laquelle on le met infuser, une couleur jaune, et une vertu anti-néphrétique singulière ; on fait bouillir de jeunes branches de bouleau concassées, dans de l'eau, ou dans du vin blanc, et on boit cette décoction pour faire sortir la gravelle des reins. Vanhelmont loue fort le remède suivant pour se guérir et préserver de la colique néphrétique, de la gravelle, de la dysurie, et strangurie, même des vieillards ; comme aussi pour la chaleur du foie et la strangurie sanguinolente. Prenez, dit-il, au printemps, de jeunes branches de bouleau dont on compose les balais, chargées de boutons, dont les feuille ne soient point encore développées, écrasez-les avec un marteau sur une pierre ou sur une enclume ; faites-les cuire dans l'eau destinée à faire de la bierre, dans laquelle bierre vous mettrez avec les drogues ordinaires de la semence de *daucus* ou carotte sauvage, ou des tiges de la plante appelée *beccabunga*, espèce de berle qui croît dans les ruisseaux avec le cresson, et on aura une liqueur très-propre à préserver des insultes de la gravelle et de la colique néphrétique ; et elle sera encore plus efficace, si après l'ébullition et la fermentation de cette bierre, on y ajoute de l'eau tirée du bouleau au printemps en la manière ci-dessus écrite, par le moyen d'un trou fait avec une tarrière.

Bourrache ou bourroche, *borrago*. *Voyez* sa culture tome II, page 345. *Vertus*. Elle est cordiale, chaude et humide ; elle corrige la bile noire et aduste ; elle réjouit les esprits vitaux et animaux infectés par la bile noire, en un mot, elle remédie à tous les maux que cette bile cause, et à la maladie hypocondriaque ; elle adoucit les âcretés du sang et des autres humeurs ; ses fleur, sont mises au nombre des trois fleurs cordiales. On donne un verre de son suc aux pleurétiques avec beaucoup de succès, qu'on couvre bien pour exciter la sueur, qui les guérit ; au défaut du suc on peut donner son eau distillée. Du jus dépuré de bourrache ou de buglose mêlé avec égale quantité de vin donné à des galleux, a produit d'excellens effets, non-seulement pour guérir la galle, mais encore pour chasser la mélan-

colie, fortifier le coeur et le foie, et pour purifier le sang. On distille une eau de la plante et des fleurs, on fait une conserve de ces mêmes fleurs, et un sirop avec huit onces de jus des feuilles, tiré par expression, une once de fleurs récentes, et quatre onces de sucre.

Bourse à berger, ou tabouret, *bursa pastoris*, plante fort commune qui croît partout, qui se multiplie de plant et de semence au printemps. *Vertus.* Les feuilles sont dessicatives et astringentes : on s'en sert dans l'hémorrhagie du nez, dans le crachement de sang, la diarrhée, la dissenterie, le pissement de sang, et dans les pertes de sang des femmes ; pour lesquelles maladies on en donne le suc jusqu'à quatre onces, et on emploie la plante dans les tisanes et dans les lavemens. Son usage externe est pour consolider les plaies, pour arrêter le saignement du nez, en la faisant flairer au malade froissée dans les doigts, la mettant sous les aisselles, sur la nuque du cou, et sur la plante des pieds à nu. On en fait des cataplasmes fébrifuges pour appliquer sur les deux poignets, y joignant des feuilles de plantain, un peu de safran et de camphre, le tout pilé ensemble, qui guérissent les fièvres intermittentes.

Brunelle, ou herbe au charpentier, *brunella seu consolida minor.* Plante qui croît dans les bois et lieux champêtres herbus ; elle se multiplie mieux de plant enraciné que de semence à l'automne. *Vertus.* Cette plante est chaude et dessiccative, un peu amère, détersive et vulnéraire ; son principal usage est en décoction pour les plaies et les ulcères du poumon, contre le sang caillé et pour les hémorrhagies. On l'emploie aussi dans les plaies des gencives et les autres affections de la bouche et de la gorge, en forme de gargarisme ; pour l'esquinancie, où elle est spécifique, on y emploie son eau distillée, ou sa décoction, dans laquelle il est bon de dissoudre du sel de prunelle, ou cristal minéral, dont on se sert en forme de gargarisme, ainsi qu'aux inflammations des amygdales, aux ulcères de la bouche et du palais, aux aphtes, et aux inflammations de la langue et de la gorge. Les feuilles pilées et appliquées sont bonnes pour guérir les plaies, pour faire suppurer les clous, et même les charbons de la peste, qu'elles font percer, et guérissent ensuite sans application d'autres médicamens ; ce qui lui fait donner par quelques-uns le nom de *charbonnier.*

Bruyère, *erica. Vertus.* Ses feuilles et ses fleurs sont propres pour la pierre, pour exciter l'urine, pour les morsures des bêtes venimeuses, pour résister au venin ; on les prend en décoction. L'eau en laquelle la bruyère aura cuit, prise tiède en breuvage le matin et le soir, au poids de cinq onces, trois heures devant le repas durant trente jours, rompt la pierre de la vessie, et la fait sortir dehors ; mais après, le malade doit se baigner en la décoction de bruyère ; et pendant qu'il sera dans le bain, il faut qu'il soit assis dessus ladite herbe cuite, et il faut faire souvent ce bain. La décoction des fleurs, prise en breuvage, est singulière aux douleurs des côtés et du ventre ; leur jus distillé sert à la foiblesse des yeux ; l'huile des mêmes fleurs, par infusion ou par coction, est excellente pour les dartres du visage.

Bryone, ou coulevrée, *bryonia*, *seu vitis alba.* Plante à baies rouges et à baies noires, elle croît dans les buissons et dans les haies ; l'une et l'autre sont usitées, la première est pourtant préférable. *Vertus.* La racine qu'on cueille au printemps, purge puissamment les humeurs séreuses et pituiteuses ; elle est splénique, hépatique et utérine, et désopile promptement les viscères ; elle est chaude et dessicative ; elle évacue les eaux des hydropiques par haut et par bas ; elle guérit les asthmes et la goutte, tant intérieurement qu'extérieurement ; la prise est d'une drachme en substance, et demi-once en infusion. Réduite en forme d'emplâtre avec de la fiente de chèvre, elle est bonne pour appliquer sur le ventre des hydropiques ; appliquée

sur les artères des tempes et des poignets, elle guérit la fièvre quarte; et, pilée avec du sang de taureau, elle guérit les squirrhes et les tumeurs carcinomateuses. La racine, pilée seule et appliquée sur une contusion, dissipe le sang extravasé. Le sirop de bryone est souverain pour tuer et chasser les vers et autres insectes qui se trouvent dans l'estomac et dans les intestins.

Bugle, ou consoude moyenne, *bugula, seu consolida media*. Plante très-vulnéraire, qui croît aux lieux humides et ombrageux; elle se multiplie de semences et de plant enraciné au printemps. Elle est usitée tant intérieurement qu'extérieurement. *Vertus*. Elle convient à la jaunisse, à l'obstruction du foie, à la rétention d'urine, aux hernies, à l'asthme, aux ulcères du poumon; elle purifie le sang, elle déterge et consolide les plaies; elle entre dans les potions vulnéraires; sa décoction est recommandée comme un remède singulier dans la phtisie et dans les plaies et ulcères internes. Elle est bonne aussi pour les hémorrhagies, comme crachement de sang, dyssenteries, pertes de sang de femmes, et autres; on peut prendre deux ou trois onces du suc des feuilles et des fleurs pour les mêmes maladies.

Buglose, *buglossum*. *Voyez* sa culture, tome II, page 345. Cette plante est d'un grand usage dans les bouillons. *Vertus*. Elle est humectante, pectorale; elle adoucit les âcretés du sang et elle purifie, elle fortifie le coeur et elle excite la joie. Sa fleur est une des trois fleurs cordiales; la buglose a les mêmes vertus que la bourrache, et l'une est le substitut de l'autre. L'eau distillée des fleurs et des feuilles de buglose passe pour spécifique dans les suffusions grossières des yeux; son suc est mucilagineux et difficile à exprimer; et il est bon, avant d'en faire l'expression, de mettre la plante pendant une nuit dans l'humidité.

Buglose sauvage, ou herbe aux vipères, *echium, seu buglossum sylvestre*. Plante qui croît sans culture dans les champs le long des chemins, aux lieux sablonneux et stériles. *Vertus*. On l'estime propre contre les morsures de la vipère, parce que sa semence ressemble à la tête de cet animal; elle est humectante, émolliente, pectorale; elle adoucit les âcretés du sang, et elle le purifie.

Cabaret ou oreille d'homme, *asarum*. Petite plante basse, qui croît aux lieux ombrageux, et qui se multiplie de plant enraciné à l'automne. Sa feuille qui est luisante, est d'une forme approchante de l'oreille de l'homme, ce qui l'a fait appeler par quelques-uns *oreille d'homme*. *Choix*. La racine, qui sert en médecine, et qu'on apporte sèche des ci-devant Dauphiné, Languedoc, Auvergne, et même du Levant, doit être choisie belle, récemment séchée, bien nourrie, entière, grosse comme une plume à écrire des plus menues, nettoyée de ses fibres, grise, d'une odeur pénétrante et assez agréable, d'un goût âcre et un peu amer; on la cueille au printemps: on se sert aussi de ses feuilles. *Vertus*. Le cabaret purge violemment par haut, et quelquefois par bas, la pituite grossière avec la bile. Il est chaud, dessiccatif et diurétique; il lève les obstructions de la rate, du foie et de la vésicule du fiel; il convient à la goutte, à l'hydropisie, à la jaunisse, aux fièvres tierce et quarte. La prise de cette racine est de demi-drachme à une drachme en substance, et d'une drachme à trois en infusion. Les feuilles se donnent depuis six jusqu'à neuf en infusion ou en décoction, dont on fait l'expression. Une drachme de la racine de cabaret en poudre suffit pour faire vomir et pour purger par bas: on en donne dans la fièvre quarte, dont la cure dépend du vomissement. Il faut remarquer que cette poudre opère diversement, suivant la diversité de sa préparation: plus elle est subtile et déliée, plus elle pousse efficacement le flux menstruel et l'urine, et mieux elle fait vomir: plus elle

est grossière, moins elle soulève l'estomac, et n'agit que par les selles. La décoction de la racine se prépare dans du vin et dans de l'eau simple; dans du vin, elle est émétique et purgative; et dans de l'eau, c'est un puissant diurétique pour guérir les maladies chroniques et les fièvres intermittentes invétérées. Il faut que le cabaret bouille dans l'eau, et alors la décoction est éprouvée contre les squirrhes des viscères, qu'elle atténue, résout et dissipe, spécialement les tumeurs de la rate. On prend trois, quatre ou cinq feuilles de cabaret, on les pile, puis on les met dans du vin blanc durant la nuit; on en boit trois ou quatre onces pour vomir, spécialement au commencement des fièvres intermittentes.

Caille-lait. Il n'est rien de si commun que cette plante. Elle vient en toute sorte de terre et exposition: on la multiplie de semences au printemps. *Vertus.* Cette plante est vulnéraire et détersive: on s'en sert à la manière du thé pour la goutte; on fait un sirop de ses fleurs qui est fort apéritif et propre pour les pâles couleurs et la rétention des mois. On se sert avec succès de la décoction de cette plante pour bassiner la gratelle, et pour toutes les maladies de la peau.

Calamente, *calamintha.* Plante d'une odeur aromatique, qui croît aux lieux montagneux et pierreux. On le multiplie de semences au printemps et mieux de plant enraciné. *Vertus.* On se sert des feuilles, qui sont chaudes, dessiccatives, apéritives, carminatives, détersives, stomachiques, utérines, pectorales, hépatiques; elles poussent les urines, remédient à la toux, désopilent le foie et fortifient le cerveau. Le calamente est très-utile, en décoction avec de l'oxymel, dans l'asthme et dans l'orthopnée, qui dépendent du vice de l'estomac et de l'ulcère du poumon, parce qu'il incise la pituite grossière et visqueuse, et la rend propre à sortir par haut et par bas.

Camomille, *chamaemelum.* Plante qui vient en toute terre: elle se sème au printemps et se replante un mois après en belle exposition; il y a plusieurs espèces, entre lesquelles il y en a deux qui sont en usage; une sauvage, qui croît dans les champs aux lieux sablonneux, et l'autre appelée *romaine*, qu'on cultive dans les jardins. *Vertus.* La camomille est chaude, dessiccative, digestive, laxative, émolliente, anodine; elle pousse par les urines et excite les mois. Son usage est célèbre dans la colique, en décoction, et dans la paralisie des parties inférieures, qui s'en ensuit. On l'emploie extérieurement dans les clystères et les cataplasmes anodins, émolliens, et pour amener à suppuration. La camomille est un excellent vulnéraire On en prépare une eau et une huile, par distilation; une huile, par l'infusion de ses fleurs au soleil; un sel et un sirop.

Capillaire. Toutes les espèces de cette plante se plaisent dans les lieux pierreux et humides. On les multiplie de plants enracinés au printemps. *Vertus.* Les capillaires sont appéritifs et adoucissans: on s'en sert à la manière du thé, dans les maladies de poitrine, pour favoriser les crachats. On en fait un sirop que l'on donne jusqu'à une once dans quelque liqueur appropriée, dans la toux opiniâtre.

Caprier, *capparis.* Petit arbrisseau qui croît dans les terres légères et dans les murailles, *voyez* la table, on en cueille les boutons avant qu'ils fleurissent, pour les confire dans du vinaigre avec du sel. *Vertus.* L'écorce des racines de cet arbrisseau est chaude, dessiccative, splénique, âcre, amère et un peu austère; partant elle incisive, ouvre, déterge puissamment avec quelque légère astriction. Elle est usitée dans la goutte, le mal hypocondriaque et les autres maladies semblables. On croit que les fleurs confites appelées *câpres* sont contraires aux estomacs foibles, mais qu'elles conviennent au foie, à la rate, en levant les obstructions de

des viscères. Elles ouvrent l'appétit ; on peut les laver dans du vin, ou les mêler avec du sucre ou des raisins de damas, pour empêcher que leur acidité ne nuise à la poitrine. L'usage seul des câpres a guéri plusieurs personnes malades de la rate depuis long-temps.

Capucine, ou cresson du Pérou. *cardamindum, seu nasturtium Peruvianum*. V. sa culture, t. II, p. 346. On confit sa fleur étant en bouton, comme les câpres dans du vinaigre, pour les manger en salade. *Vertus*. Elle est déterive, apéritive, propre pour exciter l'urine, pour la pierre et pour le scorbut. Le cresson d'Inde, ou la capucine, a les mêmes vertus que le cresson des jardins; il est bon en salade, contre les plaies de la bouche et les ulcères scorbutiques; il est de plus salutaire contre la phthisie. On donne le suc des feuilles avec la conserve de roses. On entend ici; la phthisie scorbutique, lorsque l'acide du scorbut corrode le poumon, à quoi les anti-scorbutiques ont lieu, on les mêle avec la conserve de roses, le petit lait, ou le lait de chèvre, pour résister à la fièvre hectique qui accompagne la phthisie.

Carotte, *carotta*. *Voyez* sa culture, tome II, page 350. *Vertus*. Sa racine et sa semence sont apéritives, propres pour la pierre; ses feuilles sont vulnéraires et sudorifiques. La semence est chaude et dessiccative. Son usage est dans le hoquet, la pleurésie, les tranchées du ventre, le calcul et la rétention des mois. La dose est d'une drachme dans un véhicule convenable.

Carotte sauvage, *daucus officinarum, seu pastinaca sylvestris*. Ainsi appelé parce qu'elle croît d'elle-même dans les lieux champêtres, secs et sablonneux. *Vertus*. Cette plante a la même vertu que le *daucus* de Crete, dont elle est le substitut dans plusieurs compositions. La seconde est chaude et dessiccative, atténuante et apéritive. Son usage interne est dans la toux, la pleurésie, la strangurie, l'obstruction du foie, de la rate, des ureteres et de la matrice, la suffocation hystérique. L'herbe desséche les catarres en forme de lotion à la tête, et en forme de parfum facilite l'accouchement. La semence du *daucus* est estimée contre la gravelle, et les Anglois en mettent fermenter et bouillir dans leur bierre nouvellement faite, dont ils se servent ensuite avec beaucoup de succès pour se guérir et se préserver de la gravelle.

Cartame, ou safran bâtard, *carthamus, seu crocus sylvestris Vertus*. Sa semence purge la pituite visqueuse et les eaux par le haut et par le bas. Elle est bonne pour la poitrine et contraire à l'estomac; ainsi on la doit corriger avec l'anis, le galanga, le gingembre ou quelqu'autre stomachique. La prise en substance est d'une drachme à deux drachmes et demie, mais rarement, à cause de sa viscosité; en infusion, depuis trois drachmes jusqu'à six. *Choix*. On doit la choisir nouvelle, grosse, entière, bien nourrie et bien remplie de moelle. Elle donne le nom aux tablettes *diacarthami*. *Vertus*. Ses fleurs, en la quantité d'une drachme sont purgatives, et conviennent spécifiquement à la jaunisse; et jointes aux fleurs de souci en forme de conserve, elles donnent le remède spécifique de ce mal et des obstructions du foie. Une once de suc tiré de ses fleurs fraiches, bue avec trois onces de bouillons de poule ou d'hydromel, purge les flègmes admirablement. L'Electuaire *diacarthami* se donne rarement au-dessus de six drachmes.

Carvi, *carum*. Plante dont la semence est en usage en médecine. La meilleure est apportée à Paris des pays chauds, comme des ci-devant Laoguedoc et Provence. *Choix*. On doit la choisir nouvelle, bien nourrie verdâtre, d'une odeur aromatique, d'un goût âcre et piquant. *Vertus*. Elle est chaude et dessiccative, résolutive et atté-

nuante, stomachique et diurétique; elle augmente le lait des nourrices, et on l'emploie dans la colique et le vertige, taut intérieurement qu'extérieurement.

Catholicon double, polipode de chêne, quatre onces; semences de fenouille, six gros; faire bouillir le tout à petit feu, dans deux pintes d'eau réduites à la moitié, le passer avec expression; ajouter dans la colature deux livres de sucre qu'on fera cuire en consistance d'électuaire mol; le retirer du feu, et y ajouter pulpe de casse et de tamarins, de chacun deux onces; y mêler ensuite les drogues suivantes, après les avoir réduites en poudre subtile; rhubarbe choisie, feuilles de séné, de chacun deux onces; semences de violettes et d'anis, de chacun un gros; de réglisse, demi-once; des quatre semences froides mondées, deux gros. *Vertus.* Cet électuaire est d'un grand usage dans les cours de ventre; on l'emploie dans les médecines; sa dose est jusqu'à une once.

Centaurée grande, *centaureum majus.* Plante qui croît aux lieux montagneux et rudes, en belle exposition; elle se multiplie de semences et de plants enracinés au printemps. *Vertus.* On se sert de sa racine en médecine, qui est d'une nature tempérée, dessiccative, astringente et vulnéraire. Sa saveur est un peu âcre; on s'en sert dans les flux de ventre et la dyssenterie; elle remédie aux hernies, au sang coagulé, au crachement de sang; elle ouvre et fortifie le foie; elle lève puissamment les obstructions des veines miséraïques, et guérit les maladies qui en dépendent; elle est bonne à l'asthme et à la toux invétérée, et excite l'urine.

Centaurée petite, *centaureum minus*, *seu fel terrae.* Petite plante qui croît dans les terres sèches et sablonneuses; on l'appelle *fiel de terre*, à cause de son amertume. *Vertus.* Elle est splénique, hépatique, chaude, sèche, amère sans âcreté, ce qui fait qu'elle a une légère astriction. Elle est détersive, apéritive et vulnéraire; elle purge doucement par bas les humeurs bilieuses et pituiteuses, et les sérosités par la sueur, ce qui la rend utile dans les fièvres. Elle convient à la jaunisse, à la suppression des mois des femmes, au scorbut, à la goutte, aux vers, et spécialement aux morsures des chiens enragés. Dans l'hydropisie ascite on en fait prendre une drachme en poudre avec de la semence d'anis, de trois jours l'un. La décoction sert extérieurement contre la teigne et les ordures de la tête. Il y en a qui donnent après les remèdes généraux, pour nettoyer les premières voies, depuis un scrupule jusqu'à une drachme de fleurs de petite centaurée en poudre, qui est un secret pour guérir les fièvres tierces.

Cerfeuil, *cerefolium.* Voyez sa culture, tome II, page 356. *Vertus.* Le cerfeuil est chaud et dessiccatif, résolutif, diurétique, lève les obstructions, atténue la pierre du rein, dissout le sang caillé, est fébrifuge, purifie le sang étant pris intérieurement, provoque doucement le sommeil, est spécifique contre le vertige mangé en substance, ou pris en essence, laquelle essence, aussi-bien que la décoction, prises après les chutes de haut, dissolvent puissamment le sang coagulé. On fait avaler un verre de jus de cerfeuil pour guérir la pleurésie et purifier le sang. Le cerfeuil est vulnéraire, il convient aux ulcères, et surtout aux abcès des mammelles, causés par le vice du lait.

Cerfeuil musqué, ou d'Espagne, *mirrhis odorata*, *seu cerefolium hispanicum.* *Vertus.* Cette plante est propre pour la cachéxie, pour la phthisie, pour l'asthme, pour l'épilepsie, pour résister au venin, pour exciter les mois, et pour hâter l'accouchement. Les feuilles sèches, fumées comme le tabac, soulagent les asthmatiques.

Cerisier, *cerasus.* *Vertus.* Les feuilles de cerisier, cuites dans du lait, purgent les matières bilieuses, et guérissent la jaunisse. Les cerises aigres sont réfrigératives,

dessiccatives et astringentes; elles fortifient le coeur et l'estomac, et éteignent la soif et la chaleur de la fièvre. Fernel recommande la décoction de cerises dans le mal hypocondriaque. On prépare un vin blanc, en mettant dedans des cerises aigres, mûres, et leurs noyaux concassés, qui est éprouvé pour la gravelle, et pour nettoyer les reins du sable et des glaires; au défaut de ce vin, on concasse une trentaine de noyaux de cerises aigres, qu'on met infuser pendant la nuit dans un petit verre de vin blanc, qu'on avale le matin à jeun, étant deux ou trois heures après sans rien prendre. Les cerises douces, ou noires, connues à Paris sous le nom de *guignes*, sont tempérées, humides et céphaliques, et par conséquent salutaires aux affections de la tête, à l'épilepsie, l'apoplexie, la paralysie, etc. et principalement l'eau qu'on en tire par la distillation. La gomme qui sort du tronc et des branches du cerisier, est apéritive, propre pour exciter l'urine, pour rompre la pierre, étant prise intérieurement dissoute dans du vin blanc, dissoute dans de l'eau. On l'emploie aussi extérieurement pour la gratelle et pour les dartres.

Cétérac, ou vraie scolopendre, *ceterach*, *seu scolopendria vera*. Espèce de capillaire, ou plante basse et menue qui aime les rochers, les pierres et l'ombre. On cueille ses feuilles à la fin de l'été. *Vertus*. Elles sont chaudes, dessiccatives, d'une saveur âcre, abstersives et spléniques. Leur principal usage est dans la dureté de la rate, la jaunisse, la fièvre quarte, pour exciter les urines, briser la pierre des reins. On s'en sert pour les maladies de poitrine; leur décoction dans l'eau des forgerons où ils ont souvent éteint du fer, est fort estimée contre la tumeur et l'enflure de la rate; on en fait un syrop composé de simples spléniques, c'est-à-dire propres aux maladies de la rate.

Chanvre, *cannabis*. *Vertus*. La semence, ou chenevis, échauffe, dessèche, soulage la toux, guérit la jaunisse, et remplit la tête de vapeurs. Dans la relaxation de la luette, on fait cuire un peu de chenevis dans l'oxycrat, puis on donne la colature pour gargariser la partie; ce remède est infaillible. L'huile, tirée du chenevis par expression, ramollit, empêche les inflammations, attire dehors les corps étrangers; elle est propre aux tumeurs et aux cancers non ouverts: on les en frotte tous les jours plusieurs fois avec le bout du doigt.

Chardon à carder, *dipsacus*, *seu carduus fullonum*. *Vertus*. La racine du chardon à foulon est dessiccative et abstersive; cuite en vin, et broyée en forme de cérat, qu'il faut conserver dans une boîte d'airain, elle est bonne aux crevasses, fentes et fistules du fondement, comme aussi aux verrues pendantes, et à celles qui ont la base large, étant appliquée dessus. On tient que les vermisseaux que l'on trouve dans les têtes de ce chardon, lorsqu'elles sont sèches, guérissent la fièvre quarte, si [illegible] portés pendus au cou, ou attachés au bras dans le temps de l'accès, enfermés dans un nouet de linge.

Chardon à cent têtes, ou chardon Roland, *eryngium*. Plante qui croît partout dans les champs. On se sert principalement de sa racine. *Vertus*. Elle est hépatique, néphrétique et alexipharmaque, médiocrement chaude et sèche, apéritive et discussive. Son usage principal est dans les obstructions des mois des femmes, des reins, du foie, de la rate et des autres viscères; elle convient, par cette raison, à la jaunisse, et à la colique. On confit cette racine, et on s'en sert en décoction pour la difficulté d'uriner, et pour nettoyer les reins.

Chardon aux ânes, ou hémorroïdal, *carduus vinearum repens*, *folio sonchi*. Plante épineuse, qui croît entre les vignes. *Vertus*. Prise en décoction, elle est apéritive; on rapporte qu'un homme, âgé de cinquante ans, fort sujet aux dou-

leurs néphrétiques, ayant pris, pendant douze jours, une décoction de demi-once de sa racine, et de deux drachmes de réglisse, rendit plusieurs petites pierres, et du sable avec les urines, et fut ensuite plusieurs années sans ressentir aucune incommodité de cette maladie. On trouve au milieu de la tige et des branches de quelques-uns de ces chardons, surtout à ceux qui croissent dans les lieux humides, une excroissance ou tubercule, qu'il faut cueillir en automne, laquelle portée dans la poche, ou attachée au bas de la chemise, préserve des hémorrhoïdes, ce que plusieurs personnes, qui y étoient fort sujettes, ont éprouvé avec succès.

Chardon béni cultivé, *carduus benedictus*. Espèce de *cnycus* qui ne vient point si on ne le sème dans les jardins. Cette plante cueillie au commencement de juin (à la mi-prairial), guérit les plaies récentes, ce qu'elle ne fait pas étant cueillie en un autre temps. *Vertus*. Ses feuilles sont cordiaques, alexipharmaques et sudorifiques; elles échauffent, sèchent, atténuent, ouvrent, dissipent, résistent au venin, à la putréfaction, et guérissent les fièvres invétérées, même les quartes, elles tuent les vers. Le suc, le syrop, la poudre, l'eau et la conserve de chardon béni conviennent à la pleurésie, et sont alexipharmaques et sudorifiques. On dit touchant la décoction du chardon béni, qu'étant bue à la quantité de trois ou quatre onces, elle rend l'urine épaisse et puante. Il n'y a point de meilleur remède contre le cancer, et les autres ulcères malins et pourris, que les feuilles, le suc, la décoction, ou l'eau distillée du chardon béni; et on rapporte plusieurs cures faites de semblables maux, et entr'autres une femme dont les mammelles avoient été mangées jusqu'aux côtes par un cancer, qui a été parfaitement guérie par l'eau distillée, et la poudre des feuilles saupoudrée par-dessus.

Chardon béni sauvage, *cnycus atractilis lutea dictus*. Plante qui croît dans les champs, sans culture. Matthiole l'appelle *fusus agrestis*, parce que les femmes se servent de sa tige pour faire des fuseaux. *Vertus*. Elle est apéritive, sudorifique, propre pour résister au venin, étant prise en décoction. On en tire, par la distillation, de l'eau qui a la même vertu que l'eau du chardon béni cultivé. Cette plante est très-bonne pour guérir les vieux ulcères et les fistules; et sa décoction faite en eau, a guéri des ulcères et des plaies pourries à des jambes toutes prêtes à être gangrenées.

Chardon de Notre-Dame, ou artichaut-sauvage, *carduus albis maculis notatus, vulgaris, seu carduus Marianus*. Espèce de chardon, dont les feuilles sont longues et larges, marquées de tachas blanches comme du lait, qui croît aux lieux incultes, et qu'on cultive aussi dans les jardins. *Vertus*. Cette plante est pectorale, chaude, dessiccative, astringente, incisive et apéritive; elle est usitée principalement dans la pleurésie, comme le chardon béni, puis dans la jaunisse et l'hydropisie. On en distille de l'eau des feuilles tendres. La dose de sa semence est d'une drachme; son usage principal est dans les émulsions; elle est propre pour exciter l'urine et les mois.

Chardon étoilé, ou chausse-trape, *carduus stellatus, seu calcitrapa*. Espèce de chardon, dont les têtes des fleurs sont garnies d'épines roides, piquantes, disposées en étoiles; il croît abondamment dans les champs. *Vertus*. Sa racine est fort apéritive, et propre pour le calcul des reins, pour exciter l'urine, pour lever les obstructions, pour exciter la sueur, pour purifier le sang. Sa semence, broyée et prise avec du vin, provoque l'urine, et ce, avec violence, jusqu'au sang, si on n'est modéré dans son usage; mais la décoction de cette semence agit avec

plus de douceur, comme aussi la décoction de sa racine avec miel, en forme d'hydromel. On emploie cette même racine au lieu de celle de chardon à cent têtes, dans la tisane et dans les bouillons apéritifs. Un gros de la semence du chardon étoilé, infusée dans un verre de vin blanc, emporte souvent les matières glaireuses qui embarrassent les conduits de l'urine. A l'approche de l'accès des fièvres tierce et double tierce, mâcher et avaler le marc et le jus du poids de demi-gros de feuilles vertes, récemment cueillies, ou de la grosseur d'une aveline de chardon étoilé, en été; et en hiver, autant de la poudre desdites feuilles séchées à l'ombre, qu'il en peut tenir sur un liard, infusées auparavant pendant quelques heures dans un demi-verre de vin blanc. Ce remède a réussi en plusieurs occasions.

Châtaignier, ou marronier, *castanea*. *Vertus*. La membrane rouge, qui est entre l'écorce et la chair de ce fruit, arrête puissamment les flux de ventre excessifs et de sang, prise dans du gros vin, et les fleurs blanches des femmes, avec partie égale d'ivoire préparé. La dose est de deux drachmes. On fait aussi des émulsions dans le crachement de sang avec les châtaignes. Le fruit de marronier d'Inde, si commun dans les jardins, ne se mange point; mais séché, rapé et attiré par le nez, comme le tabac, à la quantité de deux ou trois pincées, il fait éternuer assez violemment et peut soulager la migraine. Matthiole dit qu'on fait manger de ce fruit avec succès aux chevaux poussifs; ce qui est confirmé par Clusius, au rapport de Jean Bauhin.

Chélidoine, ou grande éclaire, *chelidonium majus*. Plante qui vient sans culture; elle se trouve partout le long des chemins, et contre les vieilles murailles. *Vertus*. Cette plante est chaude et dessiccative, fort détersive, atténuante, et d'une saveur âcre et amère; elle purge la bile par les selles et par les urines, et elle éclaircit la vue; par cette raison, on s'en sert dans la jaunisse et dans les obstructions de la rate et des uretères. On dit que cette herbe, mise sur la plante du pied à nu, guérit la jaunisse : sa racine est estimée propre pour résister au venin. Le vin, dans lequel on a mis infuser cette racine hachée menu, devient jaune, et bu par ceux qui ont la jaunisse, les guérit infailliblement : on peut adoucir ce vin avec des raisins passés, qui sont pareillement bons à cette maladie; en un mot, il n'y a point de remède plus spécifique dans la jaunisse jaune et noire, que le suc, l'infusion, la décoction, et toutes les autres préparations de cette plante, surtout si on y ajoute le marc. La racine de grande éclaire, tenue dans la bouche et mâchée, appaise la douleur des dents. Le suc jaune de la plante est bon pour les verrues, si on les en frotte souvent, comme aussi aux dartres et à la gratelle. Cette plante est bonne pour appliquer sur les vieux ulcères et sur les plaies pourries, qu'elle mondifie. Cuite dans du vinaigre, elle a guéri et préservé plusieurs personnes de la peste. On en distille une eau fort estimée et fort en usage pour les maladies des yeux.

Chélidoine, ou petite scrophulaire, *chelidonium minus*, *seu scrophularia minor*. Petite plante qui croît sans culture dans les lieux humides et marécageux. *Vertus*. Elle est humectante, rafraîchissante, résolutive, apéritive, propre pour les maladies de la rate, pour le scorbut, pour la jaunisse, pour le flux des hémorrhoïdes, et pour en appaiser les douleurs. Ses racines, écrasées et infusées du soir au matin dans du vin blanc, le rendent très-bon pour la gravelle et pour la pierre de la vessie, si on en continue l'usage. Solenander ne sauroit assez louer la petite chélidoine contre toutes sortes d'hémorrhoïdes, tant pour en arrêter le flux

immodéré, que pour appaiser la douleur et en guérir la tumeur. La racine, desséchée, se met infuser dans la boisson des malades; et l'eau distillée, ou le suc, ou l'huile, ou le beurre frais dans quoi on a fait cuire toute la plante concassée, s'appliquent sur la partie affligée.

Chêne, quercus. Vertus. Les feuilles de l'écorce du chêne sont astringentes, résolutives, propres pour la goutte sciatique, pour les rhumatismes; employées en fomentation chaudement. Elles arrêtent le cours de ventre et les hémorrhagies, étant prises en décoction par la bouche. Le gland du chêne est aussi employé dans la médecine. On le doit choisir gros, bien nourri; on en sépare l'écorce, et on le fait sécher doucement, prenant garde que les vers ne s'y mettent, car il y est sujet. On le réduit en poudre subtile pour s'en servir. Il est astringent, propre pour appaiser la colique venteuse; et les Flamands en avalent dans du vin, pour guérir les coliques que la bierre leur cause. Il est bon pareillement pour les tranchées des femmes nouvellement accouchées, et pour tous les cours de ventre. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une drachme. Les glands et leurs cupules sont éprouvés dans la dyssenterie, surtout étant torréfiés. La décoction des feuilles de chêne, bue, arrête le vomissement de sang, les pertes de sang des femmes, et dissout le sang grumelé. Le *fungus*, ou champignon du chêne, arrête l'hémorrhagie du nez et des plaies, réduit en poudre, comme celui du bouleau, et il est excellent dans la dyssenterie, étant seulement infusé dans la boisson. L'eau, distillée des feuilles de chêne, est souveraine dans la dyssenterie désespérée. Le guy de chêne est estimé après celui de coudrier contre l'épilepsie; et avalé en poudre dans un oeuf frais cuit mollet, c'est un excellent remède contre les pertes de sang des femmes. La poudre de mousse de chêne, attirée par le nez comme le tabac, en arrête l'hémorrhagie. *Voyez* la table.

Chèvre-feuille, *caprifolium. Vertus.* Il y en a de deux sortes : pris intérieurement, ils sont apéritifs, détersifs, vulnéraires, dessiccatifs, propres pour la toux, pour l'asthme, pour les maladies de la rate; on s'en sert aussi extérieurement pour les vieux ulcères, et pour emporter les taches du visage. L'eau distillée des fleurs fortifie les nerfs, soulage l'asthme, la toux et la palpitation du coeur; le suc des feuilles est d'une grande efficacité dans les plaies de la tête et du crâne : les baies rouges du chèvre-feuille, cueillies mûres en automne, pilées et mises en digestion au bain-marie ou dans du fumier de cheval, se résoudent en une liqueur balsamique, admirable pour guérir les plaies récentes, et non pas les ulcères.

Chicorée sauvage, *chicorium sylvestre Voyez* sa culture, tome II, p. 363. *Vertus.* Elle est hépatique, rafraîchissante, dessiccative, apéritive, diurétique, atténuante, abstersive; on l'emploie dans les obstructions du foie et dans les fièvres : on donne un petit verre de suc cru de chicorée sauvage, ou quatre onces de son eau distillée, aux premières approches de l'accès, ce qui les guérit ordinairement en deux ou trois prises. On se sert des feuilles et des racines dans les bouillons, dans les tisanes et dans les apozèmes. Le suc exprimé de cette plante se donne jusqu'à quatre onces, de quatre heures en quatre heures, dans les maladies de poitrine; on y mêle ordinairement le suc de cerfeuil, de bourrache et de buglose : on en fait un sirop composé avec la rhubarbe, que l'on ordonne avec succès dans les maladies des enfans; on la mêle ordinairement avec quelque liqueur appropriée à leur mal; la dose est d'une once. On conseille de mêler quelquefois parmi les potions amères, des poudres absorbantes, comme les yeux d'écrevisse, pour mettre le calme dans les parties solides, lorsque ces parties souffrent quelque irritation; l'inconvénient

des potions amères ordinaires quand elles sont données sans absorbans, étant d'agiter le sang, de l'agacer et de le dessécher, et l'estomac trop sensible par le contact des amers seuls, les précipite trop promptement par les selles, et en empêche le passage dans le sang.

Chiendent, *gramen*. Plante qui se trouve par tout, mais particulièrement dans les terroirs arides et sablonneux, et qui se multiplie à l'infini; sa racine est fort en usage dans la médecine. *Choix*. On doit choisir la plus grosse, la mieux nourrie, récente, blanche, mondée de ses filamens, cueillie au printemps ou à la fin de l'été. *Vertus*. Elle est rafraichissante, dessiccative et apéritive par les urines, un peu astringente par le ventre; on l'emploie pour lever les obstructions, pour exciter l'urine, pour la pierre, pour la gravelle, et pour tuer les vers des enfans, étant prise en décoction. On distille une eau de cette racine au mois de mai (floréal); on en lave le ventre des petits enfans pour arrêter la diarrhée; prise par dedans, elle tue les vers, et elle arrête les grandes hémorragies.

Chou, *brassicca*, *seu caulis*. *Voyez* sa culture et ses espèces, tome II, p. 365. *Vertus*. Les feuilles du chou sont chaudes sans acrimonie, dessiccatives et vulnéraires, surtout le rouge qui est le plus usité en médecine, soit qu'on distille le suc dans les plaies ou ulcères, soit qu'on applique les feuilles, après les avoir un peu froissées: on les applique aussi sur le côté pour calmer la douleur de la pleurésie. Les choux lâchent le ventre par leur partie la plus subtile, ou la plus saline, et ils le resserrent par leur partie terrestre; ainsi le premier bouillon des choux est un peu laxatif, et le dernier est astringent. Les choux rouges sont pectoraux, et propres pour la phthisie; la semence des choux est bonne contre les vers, la saumure des choux confits est bonne contre la brûlure: on fait un looch de chou rouge excellent pour l'asthme, et pour les autres maladies de la poitrine et des poumons.

Ciguë, *cicuta*. Plante dont il y a deux espèces; la grande, et la petite qui a moins de force et de vertu que la grande. Toutes deux croissent dans les lieux ombragés, dans les prés, sans soin et sans culture; elle se multiplie de semences et de plant enraciné au printemps. *Vertus*. La ciguë est fort résolutive, propre pour les squirres, pour les loupes naissantes, pour dissiper le lait coagulé dans les mamelles, pour les duretés de la rate, du foie, du mésentère, étant appliquée sur la tumeur; on en fait entrer dans les compositions de plusieurs onguens et emplâtres; on ne doit jamais s'en servir intérieurement, parce qu'elle est un poison.

Citronnier, *citrus*. *Vertus*. On se sert, en médecine, principalement de son fruit appelé *citron*, lequel, avec sa chair et son écorce, est le contrepoison de toute sorte de venin. L'écorce du citron, et particulièrement sa partie extérieure jaune, est propre pour fortifier le coeur, l'estomac et le cerveau; sa partie blanche est lithontriptique, et convient au calcul: le suc de citron est cordial, rafraîchissant, propre pour calmer les ardeurs du sang, pour précipiter la bile, pour désaltérer, pour résister au venin. La semence est cordiale, chasse les vers, et déterge les humeurs grossières: le citron est un excellent anti-scorbutique, et plusieurs scorbutiques se sont guéris à force de manger des citrons; le suc de citron est un préservatif contre le scorbut: le vinaigre d'écorce de citron est bon pour appliquer sur le pouls, et pour présenter au nez dans les maladies malignes.

Citrouille, *citrullus*. *Voyez* sa culture, tome II, p. 377. *Vertus*. La chair de la citrouille est humectante, pectorale, rafraîchissante, propre pour tempérer la chaleur des entrailles, prise par décoction. Sa semence s'emploie mondée ou non mondée;

mondée ; c'est une des quatre grandes semences froides ; elle est diurétique, apéritive et anodine ; et son usage principal est de déterger les reins et la vessie, et d'éteindre la chaleur de la bile et du sang : on l'emploie dans les émulsions, dans les bouillons et dans les décoctions.

Cochlearia. Voyez *Herbe aux cuilliers.*

Coignassier, ou coignier, *cydonia malus. Vertus.* Les coins sont stomachiques, réfrigératifs, dessiccatifs, astringens et nourrissans. On les emploie pour les cours de ventre, pour les hémorragies, pour aider à la digestion, pour le vomissement, le hoquet et la relaxation de l'estomac : la semence du coin donne un mucilage propre pour adoucir l'âcreté des humeurs, pour le crachement de sang, pour les ulcères du poumon, pour les hémorrhoïdes. On s'en sert en gargarisme, contre l'aridité et sécheresse de la langue ; en clystère, pour appaiser la douleur des hémorrhoïdes. On tire ce mucilage avec de l'eau rose, pour guérir l'ophthalmie, les crevasses des mammelles, et les brûlures. La décoction des feuilles passe pour un astringent insigne. On confit les coings, on en fait un rob, une gelée appelée *cotignac*, un sirop, une huile.

Coloquinte, *colocynthis.* Plante des Indes, qui rampe comme la concombre des jardins ; elle porte des fruits de même nom, qui sont ronds, ovales, en forme de poires ou de pommes. Il y a une grande et une petite coloquinte, la dernière est la seule qui soit en usage. *Choix.* On doit choisir la coloquinte nouvelle, en belles pommes grosses, charnues, bien séchées, légères, se brisant aisément, très-amères. La coloquinte, séparée de ses semences, est appelée par les auteurs *pulpa colocynthidos*, pulpe de coloquinte, qu'on emploie souvent dans la médecine. *Vertus.* Elle purge violemment par les selles, elle est propre pour évacuer la pituite la plus grossière des parties les plus éloignées. On s'en sert pour l'épilepsie, pour l'apoplexie, la léthargie, pour la galle, la vérole, la goutte sciatique, pour les rhumatismes : on ne l'emploie point seule, mais on la fait entrer dans les compositions de plusieurs pilules et confections.

Concombre de jardin, *cucumis. Voyez* sa culture, tome II, page 380. *Vertus.* Le concombre cru est fort indigeste, à cause du phlegme visqueux dont il est rempli ; mais bouilli, il humecte, il rafraîchit, il adoucit, il tempère l'acrimonie des humeurs, il modère le trop grand mouvement du sang. On l'emploie dans les bouillons, dans les lavemens. La chair de concombre appliquée sur la tête, est un remède éprouvé contre la phrénésie. Sa semence est une des quatre grandes semences froides, laquelle est abstersive, apéritive, diurétique, adoucissante, humectante, et d'un grand usage dans les émulsions, pour la pleurésie et la phrénésie.

Concombre sauvage, *cucumis sylvestris, asininus dictus.* Plante qui pousse plusieurs tiges grosses, rampantes à terre, remplies de suc, rameuses, velues, portant des feuilles semblables à celles du concombre cultivé, mais plus petites et plus blanchâtres, son fruit est gros comme la moitié du pouce, et de la figure d'une olive ; pour peu qu'on le touche en le pressant quand il est mûr, il se crève par la pointe, et il élance avec violence son suc et ses semences par tout le visage. On tire par expression le suc de ce fruit mûr, et on le fait épaissir sur le feu en consistance d'extrait ; c'est ce qu'on appelle *elaterium. Choix.* Il faut choisir le plus vieux et le plus amer, comme le meilleur. *Vertus.* C'est un purgatif hydragogue très violent, mais bon pour purger les hydropiques, principalement les ascitiques, l'expérience ayant fait voir qu'il tire spécifiquement les eaux de la cavité de l'abdomen. Le suc récemment exprimé du concombre sauvage, est souverain pour amollir les tumeurs

dures, dissiper les squirres, et résoudre les écrouelles; il entre par cette raison dans les onguens et les cataplasmes qu'on ordonne contre les squirres et les duretés de la rate, et en général contre toutes les tumeurs difficiles à résoudre. Le suc seul de concombre sauvage, appliqué sur les écrouelles, y est excellent, ainsi que le cataplasme des feuilles du même concombre pilées.

Consoude grande, *consolida major, seu symphytum magnum.* C'est une plante qui croît aux lieux humides, le long des ruisseaux, dans les prés; on la multiplie de plant enraciné à la fin de l'été, les fleurs sont purpurines ou blanches. *Vertus.* Elle est tempérée entre le chaud et le sec, et une des principales vulnéraires; elle est mucilagineuse, incrassante, et même incisive, ce qui fait connoître qu'elle est composée de parties mixtes; sa racine est consolidante, propre pour la phthisie, pour les fluxions de la poitrine, pour le crachement de sang, pour la dyssenterie, pour agglutiner les plaies, pour les fractures ou dislocations, pour les hernies; on s'en sert intérieurement et extérieurement. L'usage externe sert pour arrêter le sang et l'hémorrhagie des plaies qu'elle réunit; elle est bonne étant concassée pour appliquer sur les bubons et les charbons pestilentiels; ses feuilles, ses fleurs et ses semences sont vulnéraires, aussi-bien que sa racine.

Coq de jardin, costus hortorum, seu mentha graeca. Plante qu'on cultive dans les jardins, qui a une odeur forte et agréable; son goût est amer et aromatique. *Vertus.* Elle est dessiccative, apéritive, atténuante, discussive, abstersive et utérine; elle provoque les mois, fortifie le foie, résiste à la malignité de l'*opium* et des autres poisons; elle fortifie le cerveau et les nerfs, elle chasse les vers, elle est bonne au vertige, à l'apoplexie, à l'asthme, à l'hydropisie, à la jaunisse, à la gravelle et difficulté d'uriner. La dose est jusqu'à deux drachmes, spécialement de la racine; cette plante entre dans les potions vulnéraires avec succès, et son odeur avec sa saveur aromatique font juger qu'elle possède les mêmes vertus que l'absinthe.

Coquelicot. Il vient communément dans les blés et dans les mars, sans soin et sans culture, se multiplie de semences au printemps.

On ne se sert que des fleurs de cette plante; on les emploie à la manière du thé, avec un peu de sucre, dans le rhume, dans les fluxions de poitrine, les pleurésies, l'esquinancie, et dans la toux invétérée et opiniâtre.

Cormier, ou sorbier, *sorbus. Vertus.* Les sorbes sont réfrigératifs, dessiccatifs et astringens; ils sont propres, principalement avant la maturité, pour arrêter le vomissement, les hémorrhagies, les cours de ventre, et extérieurement pour refermer les plaies en forme de poudre, les ayant fait dessécher au soleil, ou au four; on les confit avec du miel.

Corne de cerf, *coronopus. Voyez* sa culture, tome II, page 363. *Vertus.* Cette plante est astringente par le ventre, apéritive par les urines, vulnéraire, propre pour arrêter le cours de ventre et les hémorrhagies, bonne pour la colique néphrétique, pour la rétention d'urine, pour atténuer la pierre, pour déterger et consolider les plaies.

Cornouillier, ou cornier, *cornus. Vertus.* Ses fruits, appelés *cornouilles* ou *cornes*, sont réfrigératifs, dessiccatifs, astringens, et ils constipent; partant ils conviennent aux diarrhées et aux dyssenteries. On fait dessécher ces fruits, puis on les pulvérise; la dose est jusqu'à une drachme, mais ils valent mieux en décoction qu'en poudre.

Coudrier ou noisetier, *corylus, sive nux avellana. Vertus.* Les avelines sont pectorales, nourrissantes, astringentes, propres pour resserrer le ventre et exciter les urines; une livre d'avelines concassées et infusées dans deux pintes de vin blanc,

lui donnent la vertu de guérir les hydropiques, qui en font leur boisson ordinaire, ce qui a été éprouvé plusieurs fois avec succès. Le gui de coudrier est souverain pour l'épilepsie, et spécialement contre l'épilepsie des enfans, où il est préférable même au gui de chêne; la prise est d'un scrupule à demi-drachme, ou un drachme en poudre, ou en rapures; la coquille est astringente, et quelques-uns l'ordonnent en poudre dans la dyssenterie. Les chatons du noisetier sont astringens, et propres pour les cours de ventre.

Couleuvrée. Elle vient de toutes sortes de terres sans culture, se multiplie de plant enraciné au printemps. *Vertus.* Les racines, les semences et le suc de cette plante, tirés par expression, sont des purgatifs assez violens, qui font même quelquefois l'effet des émétiques; on en ordonne le suc dans l'hydropisie et dans les maladies d'obstructions, jusqu'à trois gros dans un verre de vin blanc. La racine se donne en substance et desséchée en poudre, aussi dans un verre de vin blanc, jusqu'à trente-six grains dans les mêmes maladies.

Courge ou calebasse, *cucurbita. Voyez* sa culture, tome II, page 383. *Vertus.* La semence de courge est du nombre des quatre grandes semences froides, et on l'emploie mondée ou non mondée, comme les autres; le fruit est humectant, rafraîchissant, adoucissant, et a les mêmes propriétés que le concombre, tant à l'égard de sa semence que de sa substance; les feuilles vertes, appliquées sur les mammelles des nouvelles accouchées, leur font perdre le lait, selon Matthiole. L'eau distillée du fruit avant sa maturité est propre aux inflammations externes des yeux, des oreilles, et de la goutte; et prise intérieurement, elle appaise les grandes chaleurs du corps; son suc par expression fait la même chose. La chair de courge, pilée crue et appliquée, appaise les inflammations, et guérit les brûlures.

Cresson d'eau, *narsturtium aquaticum. Voyez* sa culture, tome II, page 334. *Vertus.* Cette plante est chaude et dessiccative, atténuante et apéritive. Son usage principal est dans la gravelle, dans l'opilation de la rate, du foie, de la matrice, et dans le scorbut, dont elle est le remède spécifique; elle purifie le sang; elle aide à la respiration; elle est meilleure verte que sèche, parce que son sel volatil se dissipe aisément; elle guérit la gratelle, si on s'en frotte; on s'en sert dans les errhines pour exciter l'éternuement; le suc de cresson est bon pour consumer le polype, aussi-bien que celui du pied de veau et de morelle.

Cresson de jardin, dit alenois, *nasturtium hortense. Vertus.* L'une et l'autre sont chaudes et dessiccatives, atténuantes, apéritives; abstersives, l'usage principal sert dans l'enflure de la rate, le scorbut et le tartre mucilagineux des poumons. La semence fait sortir la rougeole; on broie cette semence avec du sain-doux, pour frotter et guérir la tête et les autres parties galeuses. Le cresson alenois est spécifique contre les vers, et spécialement contre ceux de péricarde; on rapporte qu'une fille fut guérie des vers du coeur par l'usage des bouillons dans lesquels on mettoit du suc de cresson et d'ail, et macérer du raifort sauvage.

Cuscute, ou goutte de lin, *cuscuta.* Plante qui croit sur les autres herbes, particulièrement sur l'ortie, le lin et le houblon; on se sert de l'herbe avec ses fleurs, surtout de celle qui croît sur le lin; la semence entre dans certaine composition pour la rate. *Vertus.* Cette plante dédiée à la rate et au foie, est chaude, sèche, abstersive, substringente et apéritive; elle corrige l'humeur mélancolique, et convient à la galle, à la jaunisse noire, et aux obstructions du foie et de la rate. L'eau distillée de toute la plante est merveilleuse contre les rougeurs du visage. Langius fait un sirop de cuscute éprouvé dans les fièvres chroniques; comme la cuscute tire

D 2

les vertus de la plante à laquelle elle est attachée, celle qui vient sur le lin est plus humide que les autres espèces; celle qui croît sur le genêt convient à la rate; celle du thym, appelée *épithyme*, purge par les selles et par les urines; et celle de dessus le houblon est salutaire aux maux de la rate.

Cyprès, *cupressus*. *Vertus*. Les noix de cyprès sont fort astringentes, propres pour les hernies, pour arrêter les gonorrhées, pour le crachement de sang, la diarrhée, le flux d'urine involontaire, prise en poudre à la dose d'un gros. Le bois et les feuilles sont aussi fort astringens; mais on ne les emploie point en médecine; la fumée qui en sort, quand on les brûle, chasse les moucherons mis dans les habits; ils empêchent que les vers ne s'y engendrent.

Digitale, *digitalis*. Plante qui veut être plantée en terre grasse et bien exposée au soleil. On la multiplie de semences et de plant enraciné au printemps. *Vertus*. Ses feuilles, bouillies par poignées dans une pinte d'eau ou de bierre, purgent violemment par haut et par bas. Ce purgatif ne convient qu'aux personnes robustes. Ce remède est d'Angleterre, où on l'ordonne aussi contre l'épilepsie. En Italie, on met cette plante au nombre des meilleurs vulnéraires détersifs.

Dompte-venin, *vincetoxicum*, *seu asclepias albo flore*. Plante qui pousse plusieurs tiges pliantes et flexibles, qui croît dans les bois, aux lieux montagneux, rudes et sablonneux. Elle se multiplie de plant enraciné au printemps. *Vertus*. On ne se sert guère que de sa racine en médecine; elle est chaude, médiocrement dessiccative, atténuante, alexipharmaque, et très-sudorifique. Son principal usage est dans la peste et dans les maladies venimeuses, dans l'obstruction des mois, dans la palpitation de cœur, la lipothymie. Sa décoction est efficace dans les maladies malignes, pour pousser la malignité dehors par les sueurs; c'est aussi un spécifique incomparable dans l'hydropisie ascite et l'*anasarca*, et spécialement dans l'ascite, qu'elle guérit par les sueurs. La semence est recommandée contre le calcul. L'usage externe tant des fleurs que de la racine et de la semence, est pour mondifier les ulcères sordides et malins, les morsures des bêtes venimeuses, et les ulcères des mammelles; la prise de la racine est d'une drachme. On distille une eau de la plante entière, et on en fait un extrait avec l'esprit de vin.

Douce-amère, ou morelle rampante, *dulce amara*, *seu solanum scandens*. Espèce de morelle qui pousse des sarmens longs ordinairement de deux ou trois pieds. *Vertus*. Elle est chaude, fébrifuge, pulmonique et tue les vers. Ses feuilles et ses baies sont dessiccatives, digestives, détersives, résolutives, propres pour les obstructions du foie, pour les hernies, pour ceux qui sont tombés de haut, pour dissoudre le sang caillé, étant prises en décoction, ou autrement. On l'emploie en forme de cataplasme sur la tumeur des mammelles causée par la coagulation du lait: le suc efface les taches du visage.

Églanthier, ou rosier sauvage, *cynorrhodon*, *seu rosa canina*. *Vertus*. Les fruits, dits *grateculs*, sont apéritifs par les urines, et astringens par le ventre; on les donne dans la colique néphrétique pour atténuer la pierre du rein et de la vessie, pour arrêter le cours du ventre, en tisane ou en conserve. La semence est astringente, et bonne pour la gravelle, donnée en poudre au poids d'une drachme dans du vin blanc, après y avoir infusé pendant la nuit. L'éponge qu'on trouve attachée aux branches du rosier sauvage, appelée *bedeguar*, est propre pour la pierre, gravelle, pour exciter l'urine; donnée dans du vin blanc, pour le scorbut, pour le

goître, pour les vers, pour la dyssenterie; dans du gros vin rouge, s'il n'y a pas de la fièvre, ou dans du bouillon, s'il y a de la fièvre; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une drachme en poudre. On fait sécher ces éponges dans un pot de terre bien luté, qu'on met dans le four après en avoir retiré le pain, et qu'on réduit en poudre dans un mortier de marbre, qu'on passe par le tamis. On cueille ces éponges dans un temps sec, sur la fin de l'automne. Pour guérir la fièvre quarte, quelques-uns mettent dans un tuyau de plume treize ou quatorze des petits vers qu'on trouve dans ces éponges, qu'ils bouchent avec de la cire, et le pendent au cou du malade.

Ellébore blanc, *elleborus albus, sive veratrum.* Plante dont il y a deux espèces, une qui a les fleurs de couleur herbeuse blanchâtre, et l'autre d'une couleur rouge brune, ou noirâtre; elles croissent toutes deux aux lieux montagneux et rudes, principalement aux pays chauds. On ne se sert dans la médecine que de leurs racines qu'on apporte sèches des ci-devant Dauphiné et Bourgogne. *Choix.* On doit les choisir grosses, garnies de longs fibres blanchâtres, d'un goût âcre. *Vertus.* La racine d'ellébore blanc purge par haut et par bas, mais avec une si grande violence, et avec tant d'âcreté, qu'on pourroit à juste titre la mettre au rang des poisons. Elle est propre pour faire éternuer, étant mise en poudre dans le nez; on en mêle dans les remèdes des chevaux; elle sert aussi à mondifier la galle, les dartres et les démangeaisons; on en souffle dans le nez des léthargiques pour les éveiller. Une ceinture d'ellébore blanc, appliquée sur la région des reins et sur l'abdomen, est un spécifique pour arrêter l'hémorragie de la matrice et de l'anus.

Ellébore noir, *elleborus niger.* Plante dont il y a plusieurs espèces; mais celle à fleurs rouges est en usage en médecine, préférablement aux autres, dont on n'emploie que les racines qu'on envoie sèches des Alpes et de plusieurs autres pays chauds. *Choix.* Elles doivent être choisies bien nourries, grosses, récentes, garnies de longs fibres, nettes, de couleur noirâtre. *Vertus.* Elles purgent puissamment l'humeur mélancolique, et conviennent par conséquent à toutes les maladies qui lui doivent leur origine, qui sont la folie, le mal hypocondriaque, la lèpre, l'herpe, le cancer, la fièvre quarte, le vertige, l'épilepsie, l'apoplexie, la galle. On ne doit donner l'ellébore qu'à des sujets robustes, à cause de sa violence. Il est moins dangereux en décoction, et on le corrige avec le mastic, la canelle, l'anis et le fenouil. La dose en substance est d'un scrupule à deux, et en infusion d'une drachme à demi-once.

Endive, ou scariole, *endivia, seu chicorea sativa latifolia. Voyez* sa culture, tome II, page 263 *Vertus* L'endive est hépatique par excellence, rafraîchissante, dessiccative, abstersive, apéritive, diurétique, et très usitée dans les fièvres bilieuses. Les feuilles d'endive sont excellentes pour appliquer sur les inflammations et tumeurs érésipélateuses.

Épinars, *spinacia, seu spinachia. Voyez* sa culture, tome II, page 385. *Vertus.* Ses feuilles sont rafraîchissantes et humectantes, de bons alimens dans les maladies; elles amollissent le ventre, adoucissent l'âcreté de la trachée artère; elles purifient le sang. On les applique sur le ventricule et sur le foie pour rafraîchir ce viscère; elles engendrent à la longue un sang mélancolique

Épine blanche, ou aubépin, *acuta spina, seu oxyacantha vulgaris.* Son fruit, appelé vulgairement *senelles*, est sec et astringent, il est mûr à la fin de l'été. *Vertus.* Ses grains, mangés ou pris en breuvage, arrêtent le cours de ventre. Ses noyaux, pulvérisés, et bus en vin blanc, brisent et font rendre les pierres. On

distille une eau de son fruit qui est bonne pour la gravelle. La racine, appliquée, tire hors de la chair toute épine, ou autre corps étranger demeuré en icelle. Tragus assure que l'eau distillée de ses fleurs, ou l'esprit que l'on en tire en les distillant avec le vin dans lequel elles ont infusé pendant trois jours, soulagent beaucoup les pleurétiques, et ceux qui ont la colique.

Épine-vinette, *berberis.* Espèce d'arbrisseau qu'on cultive même dans les jardins. *Vertus.* Il rafraîchit, humecte, resserre, ouvre l'appétit et fortifie l'estomac et le foie; on l'ordonne dans les maladies où on a besoin de rafraîchissement et d'astriction, comme la diarrhée et la dyssenterie. Il est cordial, propre pour arrêter les hémorragies, pour désaltérer, pour calmer le trop grand mouvement de la bile.

Epityme, *epithymum, seu cuscuta minor.* Espèce de cuscute ou plante filamenteuse, semblable à des cheveux, qui croît et s'entortille autour du thym, dont elle tire la vertu. On apporte l'épithymie sec de plusieurs pays chauds, comme de Candie, de Venise. Celui qui vient de Candie est en filamens longs, et celui qui vient de Venise en filamens courts et frisés; l'un et l'autre sont usités en médecine. *Choix.* On le doit choisir nouveau, net, entier, d'une odeur forte. *Vertus.* Il est apéritif, arthritique; il purge doucement les humeurs mélancoliques, il est chaud et dessiccatif, et sert principalement à la galle, aux ulcères, aux affections mélancoliques et hypocondriaques, aux obstructions de la rate, au vertige, à l'épilepsie, aux rhumatismes, aux gouttes. C'est l'ingrédient ordinaire de tous les nouets purgatifs. On pile toute la plante, puis on la met infuser. La dose est de demi-once à six drachmes dans du vin. On ne l'emploie guère qu'en infusion, parce que la subtilité de ses sels ne souffre point la coction; par cette raison, Forestus a observé qu'il est inutile de l'ordonner dans les sirops et dans les apozèmes.

Épurge, ou petit catapuce, *tithymalus latifolia*, *cataputia dictus.* Espèce de tithymale toute remplie d'un suc laiteux, de même que les autres tithymales. Cette plante croît en tout pays, sans soin ni culture, et fréquemment dans les jardins; elle se multiplie de semences. *Vertus.* Les grains et les feuilles de l'épurge évacuent violemment par haut et par bas les humeurs séreuses, bilieuses et phlegmatiques. On peut s'en servir dans l'hydropisie, car ils purgent particulièrement les sérosités. La dose des grains est de six à douze mondés de leur écorce, et pilés dans un oeuf à la coque. Quand on les prend en substance, il faut les bien mâcher, si on veut être bien purgé, sinon il faut les avaler entiers, ou légérement concassés; au reste ce remède est trop violent, et on ne doit l'ordonner que très-rarement. Les feuilles, au nombre de quatre ou cinq, purgent aussi, mais on ne s'en sert guère. Le suc laiteux de la plante est caustique et dépilatoire, si on en humecte la partie velue.

Estragon, *dracunculus hortensis. Voyez* sa culture, tome II, page 386. *Vertus.* Cette plante est cordiale, stomacale, incisive, détersive, apéritive, sudorifique, elle excite l'urine, elle chasse les vents, elle provoque l'appétit, elle résiste au venin; elle est bonne pour le scorbut, elle fait cracher étant mâchée.

Esule, *esula minor.* Herbe qui ressemble si bien à la linaire, qu'on ne les distingue que par le lait dont l'ésule est remplie, et que la linaire n'a point. Elle croît sans culture dans les champs, sur les chemins, dans les jardins. Elle se multiplie de graines. On se sert en médecine de l'écorce de sa racine qu'on apporte sèche des ci-devant Languedoc et Provence. *Vertus.* L'ésule purge vigoureusement la pituite, et on l'appelle vulgairement *la rhubarbe des paysans.* On corrige son acrimonie en la mettant infuser durant trois jours dans de bon vinaigre

rosat. Querceran se contente d'une infusion de vingt-quatre heures, d'autres renouvellent le vinaigre tous les jours, d'autres enfin se servent d'autres correctifs. Elle est âcre, chaude et corrosive : on ne la donne jamais en substance, mais en infusion. Ell purge violemment par les selles, la pituite, les sérosités, l'humeur mélancolique : elle est propre pour l'hydropisie, pour la léthargie, pour la frénésie, et pour les autres maladies produites par des humeurs grossières.

Eupatoir d'avicenne, *eupatorium cannabinum.* Grande plante dont les feuilles ressemblent à celles du chanvre ; elle croit sans culture aux lieux humides, le long des ruisseaux ; elle se multiplie de semences ou de plant enraciné. *Vertus.* Elle est chaude et dessiccative, appéritive, atténuante, astringente, vulnéraire, propre pour la cachexie, pour les mois retenus, employée en décoction et en fomentation, pour les maladies du foie et de la rate ; elle entre extérieurement dans les remèdes vulnéraires. Minderus, dans sa médeciue militaire, loue la décoction de cette plante, comme spécifique dans les tumeurs du foie. L'eupatoire soude et guérit puissamment les plaies, surtout les récentes. Ses fleurs sont plus en usage que ses feuilles. *Nota* Il y a trois sortes d'eupatoires, celui des grecs, qui est l'agrimoine, celui de Mésué, ou l'*ageratum*, et l'eupatoire d'avicenne à feuilles de chanvre, dont on parle dans cet article. Chomel dit que ses feuilles, bouillies et appliquées en cataplasme sur les tumeurs, particulièrement celles des bourses, les dissipent aisément, et qu'il a vu des hydrocèles guéries sans ponction par la seule application de cette herbe.

Euphraise, *euphrasia.* Petite plante qui croit aux lieux incultes, au bord des chemins, dans les lieux sablonneux, et exposés au soleil; elle se multiplie mieux de plant enraciné que de racines. On se sert de l'herbe avec les fleurs. *Vertus.* L'euphraise est par excellence ophtalmique et céphalique, chaude et sèche, astringente, discussive, et d'une saveur un peu âcre. Elle est usitée dans les cataractes, dans les obscurités des yeux et dans la diminution de la mémoire. On tire une eau, par distillation de toute la plante cueillie en juin (prairial), excellente pour les maux des yeux, et pour éclaircir la vue. On avale aussi de la poudre de la plante dans des alimens, ou dans un oeuf cuit molet, ou on la fume avec la pipe à même intention. On en fait une conserve et une essence préparée avec l'esprit de vin.

Fenouil, *faeniculum. Voyez* sa culture, tom. II, pag. 336. *Choix.* On la doit choisir nouvelle, nette, bien nourrie, d'un goût doux, agréable. On prépare une eau ophtalmique excellente contre plusieurs maladies des yeux en cette sorte. On coupe les têtes du fenouil, puis on remplit de poudre de sucre le creux des tiges, lequel se résout en eau durant la nuit ; et on ramasse cette eau le matin. *Vertus.* Les sommités de fenouil sont chaudes, dessiccatives, apéritives, résolutives, diurétiques, carminatives et béchiques; elles fortifient l'estomac, augmentent le lait des nourrices, aiguisent la vue, adoucissent la trachée artère et les âcretés de la poitrine. La racine, qui est une des cinq apéritives, et la semence, qui est une une des quatre grandes chaudes, sont très-usitées pour dissiper les vents et pousser vers la circonférence. Outre cela, la semence fortifie l'estomac, aide à la digestion, donne bonne bouche étant mâchée, et a coutume d'être ajoutée aux purgatifs, tant pour les corriger que pour chasser les vents. On apporte sèche la semence de l'espèce qu'on appelle *fenouil doux*, du ci-devant Languedoc, où l'on cultive la plante avec grand soin; c'est la même qu'on faisoit venir autrefois d'Italie, et qu'on appeloit *fenouil de Florence.*

Fénugrec, *faenum graecum.* Plante domestique ou sauvage; la première est la plus usitée. Cette plante est annuelle et se sème tous les ans au printemps en bonne terre et bonne exposition. *Vertus.* On ne se sert que de sa semence, qui est chaude, sèche, émolliente, digestive et anodine; elle mûrit et résout, et est si usitée, qu'il ne se fait point de cataplasme où le fénugrec, où son mucilage qui se fait en mettant tremper cette semence dans de l'eau chaudement, n'ait coutume d'entrer. Il entre spécialement dans les clystères émolliens, pour émousser l'acrimonie des humeurs, et adoucir l'érosion des intestins. Le même mucilage, appliqué sur les contusions des yeux, les dissipe puissamment; il faut choisir cette semence nouvelle, grosse, bien nourrie, de couleur jaune; car si on la garde long temps, elle devient obscure ou brune.

Féve de marais. *Faba.* *Voyez* sa culture tome II, page 387. *Vertus.* La féve est rafraîchissante, emplastique, dessiccative, incrassante, abstersive, utile intérieurement dans la diarrhée et la lienterie. La décoction des gousses vertes est bonne en injonction contre l'acrimonie de l'urine. Une drachme de la poudre de ces mêmes gousses séchées au four, prises à jeun dans un verre de vin blanc, dans lequel elle aura infusé pendant la nuit, continuée, est un remède excellent pour la gravelle et la pierre de la vessie. Le sel, tiré des cendres de la paille ou tige des gousses des féves, est un excellent diutérique, célèbre dans l'hydropisie, le calcul et la rétention d'urine. La farine des féves, cuite avec du vinaigre et de l'eau ou oxycrat en consistance de cataplasme, est un remède éprouvé dans l'inflammation et la tumeur des testicules, causées par des coups, des chutes et contusions. On recommande le même cataplasme contre les tumeurs dures est squirreuses du *scrotum.* On prend farine de féves et semences de cumin, ce qu'il faut de chaque, vinaigre distillé, vin blanc, ce qu'il faut de chaque pour faire un cataplasme suivant l'art, qu'il faut appliquer sur la tumeur des testicules. L'eau distillée des gousses de féves est néphrétique, et pousse puissamment par les urines.

Figuier, *figus.* On se sert en médecine des figues desséchées au four ou au soleil, qu'on appelle *caricae.* *Vertus.* Les figues sont chaudes et humides, pectorales, et béchiques; elles remédient au sable des reins, de la vessie résistent au venin, et sont spécifiques dans la petite vérole et rougeole pour pousser les pustules dehors, les mûrir et ramollir; et Forestus écrit dans ses observations, que dans un temps que la rougeole régnoit si universellement, que pas un enfant n'en étoit exempt, il les guérissoit tous avec sa décoction de figues. Si on y dissout du sirop de scabieuse ou de fenouil, la boisson en sera plus agréable, et ses sirops pectorauux empêcheront les malades de tomber dans la phthisie, qui suit ordinairement, lorsque la petite vérole se jette sur le poumon: comme elles sont outre cela vulnéraires, elles empêchent que l'acide ne fasse de trop grandes fosses. Les figues vertes ou sèches conviennent toutes deux aux maux de la poitrine et des reins; la première ayant tant de sympathie avec les derniers, que les remèdes propres à la poitrine sont également propres aux reins. Ainsi la décoction de figues, salutaire dans la toux et de l'asthme, en corrigeant, tempérant, découpant, et tirant la lymphe viciée, n'est pas moins convenable dans la douleur néphrétique, dans le calcul, l'ulcère des reins, l'iscurie, le pissement de sang, etc. L'esprit de vin brûlé, après y avoir mis macérer des figues, est un remède éprouvé contre la toux, l'enrouement, et l'âpreté de la gorge.

Filipendule, ou saxifrage rouge, *filipendula*, *seu saxifraga rubra.* Plante dont les feuilles ressemblent à la pimprenelle. La saxifrage croît dans les lieux pierreux

pierreux, rudes, secs; on la cultive dans les jardins. *Vertus.* Cette plante est chaude et dessiccative, atténuante, abstersive, astringente, résolutive et diurétique, elle est en usage dans le mucilage tartareux des poumons, des reins, de la vessie et des articles, dans la colique venteuse. On l'applique extérieurement sur les tumeurs des hémorroïdes. La prise est une drachme, tant de la racine que des feuilles, qui sont en usage dans le calcul, et contre les écrouelles, en décoction ou en poudre, surtout la racine, et on y ajoute aussi celles du scropulaire et de petit houx.

Flambe. Voyez iris.

Fougère ou feugère, *filix.* Plante dont il y a beaucoup d'espèces, parmi lesquelles deux sont principalement en usage en médecine, savoir le mâle et la femelle. La fougère mâle est celle dont les feuilles sortent de plusieurs queues, et la femelle, dont les feuilles ne partent que d'une seule queue; elle croissent dans les bois, aux endroits les plus ombrageux. On n'emploie en médecine que leurs racines, principalement celle de la fougère mâle qui est fort apéritive. *Vertus.* Elle excite l'urine, elle lève les obstructions, est bonne pour l'hydropisie, pour tuer les vers des intestins, et pour toutes les affections de la rate; car la racine de fougère est spécifique contre les squirres et les enflures de la rate et du pancréas, et elle entre dans toutes les potions, décoctions ou essences anti-spléniques. Forestus recommande la décoction de cette racine avec la cuscute dans du vin, comme un remède approuvé dans les affections de la rate. *Nota.* Voici une décoction éprouvée contre les squirres et les tumeurs dures de la rate; on prend fougère avec sa racine, sabine, absinthe, de chaque une quantité suffisante, on fait cuire le tout dans l'eau tirée de l'eau des forgerons, jusqu'à la diminution du tiers, on ajoute de petits raisins passés, pour donner à la décoction une saveur agréable, seulement sur la fin, parce que les raisins s'aigrissent en cuisant trop, couler le tout. La dose est d'un bon verre en se mettant au lit On se sert aussi avec succès de la racine de fougère mâle en décoction, pour guérir les descentes, ou on avale de sa poudre infusée dans du vin. Le mucilage qu'on tire en faisant infuser les racines de fougère dans de l'eau, est recommandé extérieurement contre la brûlure.

Fraisier, *fragaria. Voyez* sa culture tome II, page 388. *Vertus.* Les feuilles et les racines du fraisier sont rafraîchissantes et sèches, un peu astringentes, diurétiques et usitées en décoction, surtout dans la jaunisse, dans les gargarismes, les bains et les cataplasmes. Cette plante est salutaire dans la corruption du sang, ce qu'on appelle intempérie du foie, car elle est hépatique, et on a coutume de l'ordonner pour cette raison dans la cachexie, la jaunisse, et les autres maladies de cette nature; on recommande la décoction suivante dans la jaunisse et les autres maladies semblables; on prend deux poignées de fraisier, quatre onces de raisins passés, et un peu de canelle, si l'on veut: faire cuire le tout dans l'eau de fontaine pour la boisson ordinaire. On a guéri une femme affligée de l'asthme et de la toux avec la potion qui suit. On prend trois poignées de fraisier, demi-once de réglisse, trois onces de raisins passés, et une drachme de canelle, on fait cuire le tout dans de l'eau simple. On a encore guéri une jaunisse invétérée avec cette autre décoction; on prend fraisier et fleurs de petite centaurée, de chaque une poignée; on les met infuser durant trois heures dans trois livres d'eau, et autant de vin, puis on fait cuire le tout à petit feu, jusqu'à la consomption de la moitié; le malade en buvoit huit onces tous les matins, ce qui le fit suer, et il fut guéri. Les fraises sont rafraîchissantes et humides, spléniques et néphrétiques; elles fortifient le coeur et le cerveau, purifient le sang, résistent au venin, mais se corrompent aisément,

Framboisier, *rubus idaeus spinosus*. *Voy.* sa culture tome II p. 395. *Vertus*. Les framboises ont les mêmes vertus que les mûres sauvages qui croissent sur les ronces, mais elles sont plus cordiales; elles fortifient le coeur et l'estomac, elles humectent, elles purifient le sang, elles donnent bonne bouche, et elles rafraîchissent. Les framboises sont spécifiques dans les fièvres et maladies malignes pour réveiller les forces et chasser la malignité. Le sirop de framboise, qui se fait avec moitié de leur jus et moitié sucre, selon l'art, entre par cette raison dans les juleps cordiaux. Ce sirop se donne seul, ou se mêle avec la boisson dans les maladies malignes et pétéchiales. Le vinaigre, fait par l'infusion des framboises, est un bon préservant contre la peste; on l'applique aux deux pouls avec des linges trempés dans icelui. Les sommités et les feuilles du framboisier sont détersives, et moins astringentes que celles de la ronce ordinaire; elles sont propres pour les gargarismes dans les maux de gorge et des gencives.

Fraxinelle, ou dictame blanc, *fraxinella*, *seu dictamus albus*. Plante à fleur blanche ou rouge, qui croît dans les pays chauds, dans les forêts des ci-devant Provence, du Languedoc, en Italie : on la cultive aussi dans les jardins; elle demande une terre bien cultivée et une belle exposition. Sa racine est en usage en médecine, on l'envoie seche. *Choix*. On doit la choisir récente, bien nourrie, grosse, blanche partout, bien mondée; c'est ce qu'on appelle *dictame blanc*, ou *racine de dictame*. On la doit cueillir au printemps. *Vertus*. Elle est cordiale, alexipharmaque, utérine, céphalique, amère, chaude, dessiccative et apéritive; elle tue les vers, résiste aux maladies malignes, à l'épilepsie et aux autres affections de la tête; elle est bonne pour la peste.

Fresne, *fraxinus*. Les feuilles de fresne sont dessiccatives pour les morsures et piqûres de serpens, on en avale du jus, et on applique le marc sur la plaie. L'écorce ou le bois sont dessiccatifs et atténuans, spécifiques pour ramollir les duretés de la rate, diurétiques et lithontriptiques à merveille en décoction. Le sel tiré des cendres du bois est admirable contre les plaies, tant intérieurement qu'extérieurement. Sa semence appelée *langue d'oiseau*, à cause de sa figure, est chaude, dessiccative, et salutaire au foie, à la pleurésie, au calcul.

Froment, *triticum*. *Vertus médicinales*. La farine sert extérieurement pour amollir les tumeurs et adoucir les douleurs, surtout aux inflammations des yeux en forme de cataplasme, à l'érésipèle, et aux douleurs de la goutte, appliquée sèche en forme de poudre. Le froment mâché et appliqué sur la morsure des chiens, empêche le progrès du venin par sa force attractive, et fait mûrir les cloux ou froncles. Si un goutteux met ses jambes jusqu'aux genoux dans le blé, cela les desséchera, et il sera soulagé. La farine cuite en forme de colle, est bonne au crachement de sang.

Fumeterre, *fumaria*. Plante un peu amère, fort commune dans les champs, dans les vignes, dans les jardins, et qui vient sans culture. *Vertus*. Elle est splénique et hépatique, elle atténue et purge les humeurs séreuses, bilieuses et recuites; elle désopile et fortifie les entrailles, et purifie le sang. On l'emploie pour faire sortir la rougeole et la petite vérole, contre le scorbut, les affections du mésentère et de la rate, la jaunisse, et toutes sortes de galles, infusée dans du petit lait après l'avoir concassée. Prétagius a guéri plusieurs hypocondriaques scorbutiques, à quoi tous les autres remèdes étoient inutiles, avec parties égales de suc de fumeterre et de *cochlearia* dans du petit lait de chèvre qu'il leur faisoit boire au printemps.

Fusain, ou bonnet de prêtre, *evonymus. Vertus.* Son fruit et ses feuilles sont un poison mortel aux brebis et aux chèvres qui en mangent, à moins qu'elles n'en soient purgées par haut et par bas. Si un homme avale trois ou quatre de ces fruits, il en est purgé par le vomissement et par les selles. Ce même fruit répandu sur la tête réduit en poudre, tue les poux et les lentes; il guérit la gratelle, étant appliqué extérieurement en décoction; comme aussi la galle des chiens et des chevaux, étant bouilli en fort vinaigre. On l'appelle *bonnet de prêtre*, parce qu'il a une figure à quatre angles comme un bonnet carré.

Galega, ou *ruta capraria.* Plante qui croît aux lieux humides et gras proche des ruisseaux, on la cultive aussi dans les jardins. *Vertus.* Cette plante est un célèbre alexipharmaque et sudorifique, propre surtout à dissiper le venin pestilentiel. On s'en sert dans les pustules pétéchiales, dans les maladies pestilentielles, dans la peste, la rougeole, l'épilepsie des jeunes personnes au-dessous de vingt-cinq ans, infusée dans du vin blanc, ayant été broyée auparavant, ou en décoction dans de l'eau pour les morsures des serpens et des vers : on donne aussi une cuillerée ou environ de son suc. On distille cette plante en cette sorte : on la cueille quand elle est en pleine fleur; on la pile dans un mortier, on la met dans un pot avec du vin par-dessus; et ayant fermenté six ou sept jours dans la cave, on la distille au sable, qui est plus fort que le bain-marie. Cette eau est très-sudorifique, et chasse tout le venin de la maladie. On s'en sert dans la petite vérole et dans l'épilepsie; au défaut de l'eau on peut donner en décoction de la plante. Dans le transport du cerveau on applique sur la tête le jus de l'herbe, et le marc par-dessus, avec grand succès.

Gallium blanc et *jaune. Vertus.* On s'en sert dans l'hémorrhagie du nez, en y soufflant de leur poudre; elles conviennent à la galle simple et à la maligne, ainsi qu'au cancer des mammelles. Le *gallium* à fleurs blanches est très-bon pour l'épilepsie : on pile l'herbe fraîche, on la met infuser pendant la nuit dans du vin blanc; et ayant passé tout le matin au travers d'un linge, en exprimant fortement, on donne la colature au malade à jeun, qui se tient chaudement ensuite. Le *gallium* jaune est aussi très-bon pour la même maladie, donné en poudre jusqu'à une drachme, ou en décoction, en mettant une poignée sur chaque pinte d'eau. On le prend aussi à la manière du thé pour la goutte. La décoction de cette plante est excellente pour guérir la galle sèche des petits enfans, pourvu qu'on les en bassine souvent, et qu'on leur en fasse un bain.

Garange grande, *rubia tinctorum sativa. Vertus.* Elle est chaude et dessiccative, aperitive, discussive, dissolutive, astringente et vulnéraire. Son principal usage est dans l'obstruction du foie et de la rate, dans la jaunisse, l'hydropisie, la suppression d'urine. Etant mangée elle rend l'urine rouge, comme la rhubarbe la rend jaune, sans pourtant la changer dans sa substance; elle entre dans les potions vulnéraires. La décoction de cette racine faite dans du vinaigre et de l'eau, est salutaire dans les chutes et les contusions.

Genêt, *genista.* Arbrisseau qui croît sans culture. *Vertus.* Le genêt est splénique, néphrétique, hépatique, chaud, dessiccatif, apéritif, atténuant et détersif; il pousse la pierre des reins et purge les humeurs séreuses, tant par le vomissement que par les selles et les urines. Son usage est célèbre dans les obstructions du foie, de la rate et du mésentère, dans l'hydropisie, les catarres et la goutte. On dit que la semence de genêt consume les écrouelles étant appliquée dessus. Prise au poids d'une drachme en poudre à jeun, ayant infusé du soir au matin

dans demi-verre de vin blanc, elle guérit l'hydropisie, et nettoie si bien les reins, qu'il n'y reste aucun sable; elle pousse par les selles, par les urines, et quelquefois par haut. Quand elle fait vomir les goutteux, elle les soulage. Le sel fixe tiré des cendres du genêt est excellent dans l'hydropisie, pour pousser les eaux par les urines. Ses fleurs sont bonnes pour purger les ordures et les sucs ramassés par le vice de la rate, soit qu'on les donne en décoction, ou en infusion, ou en forme d'essence et d'élixir. Ces mêmes fleurs mêlées et consommées dans du beurre frais exposé au soleil, ou au-dessus d'un four, fournissent un liniment excellent pour frotter les membres paralytiques. Leur eau distillée fait vider le sable et le calcul des reins et de la vessie. Borel dit que si on enveloppe le tronc d'un arbre avec des branches vertes de genêt, toutes les chenilles s'enfuiront.

Genièvrier, *juniperus*. *Vertus*. On emploie sa rapure à faire des cucuphes, à cause de ses vertus céphaliques et nervines. Ses baies sont chaudes, sèches, discussives, incisives et atténuantes; leur principal usage est de pousser l'urine, la sueur et les mois des femmes, de lever l'obstruction de la rate, remédier aux maladies de la tête, des nerfs et de la poitrine, à la toux, à la colique, et aux maux causés par les vents; enfin de purger les mucilages visqueux des reins et de la vessie. La fumée des baies et des branches est usitée en temps de peste. *Choix*. On doit choisir ces baies nouvellement séchées, grosses, bien nourries, d'une odeur forte et aromatique. Matthiole dit avoir vu guérir des gens retenus au lit par la goutte sciatique, pour s'être baignés jusqu'aux reins, après avoir été purgés, dans une forte décoction de bois de genièvrier coupé par morceaux, faite en eau, fomentant d'icelle les parties du malade. Le même dit aussi avoir vu des hydropiques guéris, pour avoir bu quatre ou cinq onces de la lessive des cendres de genièvrier faite en vin blanc, laquelle est aussi excellente pour nettoyer les reins de toute gravelle. La gomme de genièvrier que les Arabes nomment *Sandarax*, est chaude, sèche et discussive; on l'emploie dans la résolution, froideur, rétraction, et autres affections des nerfs, aux maladies froides de la tête. Le vernis liquide se fait avec cette gomme dissoute dans de l'huile de lin. *Nota*. Il est bon pour la brûlure, et pour appaiser les douleurs, surtout celles des hémorrhoïdes. Il ne faut pas confondre le sandarax des Arabes dont on parle ici, qui est le vernis, avec le sandarax des Grecs, qui est l'arsenic rouge, dont on a parlé ci-dessus en son lieu. Le vin blanc dans lequel on fait bouillir les sommités de genièvrier, est très-diurétique, et plusieurs auteurs assurent avoir guéri des hydropiques par l'usage de cette décoction. On fait une eau des baies, un esprit, une huile, un sel, un rob, un extrait, un vin dans le temps des vendanges avec ces baies. La tisane faite avec le bois de genièvrier est sudorifique, et on le fait brûler dans les maisons, aussi-bien que les baies, pour parfumer les chambres, et pour les purifier du mauvais air. On n'a guère de plantes en Europe qui soient de plus grand usage que le genièvrier.

Gentiane, *gentiana*. Plante qui croît partout, mais principalement sur les montagnes en belle exposition: on se sert en médecine de sa racine, qu'on apporte sèche des Alpes, des Pyrénées et de la ci-devant Bourgogne, où elle est fort commune. *Choix*. Il la faut choisir de moyenne grosseur, récente, nette, jaune en dedans, fort amère. *Vertus*. Elle est chaude et dessiccative, alexipharmaque, apéritive et atténuante; son principal usage est dans la peste, dans les maladies malignes, les opilations du foie et de la rate, l'hydropisie, la suffocation de matrice, la foiblesse d'estomac, les vers, et les fièvres intermittentes; donnée

avant l'accès, depuis demi-drachme jusqu'à une drachme en poudre, elle fait suer, et si on la réitère à l'accès suivant, elle chasse absolument la fièvre, et elle est moins sujette à la rechute que le quinquina, moins chère, et moins falsifiée que lui. On l'emploie extérieurement pour mondifier et rafraîchir les plaies. On l'applique avec la thériaque sur la morsure des chiens enragés, et on la donne en même temps par le dedans, pour exciter la sueur, et résister au venin. . .

Germandrée, ou petit chêne, *chamaedris*. Petite plante basse qui croît aux lieux incultes, pierreux, montagneux, et à l'ombre: on le multiplie de semences. *Vertus.* Elle est chaude et sèche, spléuique, hépatique, amère, incisive, atténuante, apéritive, diurétique et sudorifique; elle est souveraine dans les fièvres, dans le scorbut, dans la coagulation du sang, au commencement de l'ydropisie; dans la suppression des mois, et spécialement dans la goutte. Rivière dit qu'un paysan guérissoit toutes les fièvres quartes avec de la poudre de germandrée qu'il faisoit prendre au malade durant quelques jours dans un bouillon après l'avoir purgé, ce qui a aussi lieu dans les fièvres tierces. Le *chamaedris* et le *chamaephilis* sont ordinairement prescrits conjointement dans la goutte, dans les maladies des articles, dans la sciatique et les paralysies, tant intérieurement qu'extérieurement en forme de bains et de lotions, ce qui ne se doit pas entendre de la goutte ordinaire seulement, mais encore des gouttes vagues et scorbutiques. La décoction de germandrée, selon Stokerus, est souveraine contre la jaunisse jaune et noire, et spécialement contre la douleur de rate; elle guérit aussi les fièvres quartes et tierces; de là vient que cette plante est appelée par quelques-uns, *l'herbe des fièvres.* Elle est salutaire extérieurement dans les ulcères errans, dans la galle, les démangeaisons, et les catarres, qu'elle dessèche.

Giroflier, ou violier jaune, *leucoium luteum vulgò keiri*. Plante fort commune, qui croît sur les murailles; on la cultive aussi dans les jardins. On se sert en médecine de ses fleurs, et quelquefois de ses feuilles et de sa semence. *Vertus.* Elles sont cordiales, céphaliques, nervales; elles appaisent les douleurs, elles excitent les urines et les mois aux femmes, et elles hâtent l'accouchement, infusées dans du vin blanc; elles entrent dans les remedes céphaliques et apoplectiques. Le suc des feuilles et des fleurs, ou leur eau tirée par la distillation, avalé à jeun à la quantité d'un demi-verre, avec autant de vin blanc, le malade se tenant au lit bien couvert pendant trois heures pour suer, au bout duquel temps il avalera un peu de vin blanc pur, se donnent avec succès pour la pierre et la gravelle des reins et de la vessie, et pour exciter l'urine. La semence de cette plante, prise au poids d'une drachme, réduite en poudre dans un véhicule convenable, arrête la dyssenterie. On fait une conserve de fleurs, on distille une eau des feuilles avec les fleurs, et une huile par infusion desdites fleurs dans de vieille huile, qu'on appelle huile de *keiri*, bonne pour les contusions, et pour adoucir les douleurs des nerfs et des autres parties du corps, entr'autres celles du rhumatisme.

Glaveul jaune de marais, ou *acorus* bâtard, *iris palustris lutea, seu acorus adulterinus*. Espèce de glayeul à fleur jaune, croissant sans culture dans les marais et dans les lieux humides. *Vertus.* On ne se sert en médecine que de sa racine, qui dessèche, échauffe, atténue, resserre, fortifie, et résout. On la recommande pour les affections du genre nerveux et du cerveau, pour arrêter la dyssenterie, les flux de ventre, et les mois des femmes. En Allemagne on en pend un morceau au cou pour se préserver de la dyssenterie. Sa décoction, faite en eau avec des pois chiches, bue pendant huit jours, guérit la jaunisse. La décoction de cette

racine est très-salutaire aux pleurésies accompagnées de fièvre continue; et la même décoction fait puissamment uriner, et est bonne aux apostumes et aux opilations de la rate et du foie. Pour le rhumatisme et la goutte, on amortisse des feuilles de cette plante au feu, et, étant chaudes, on enveloppe la partie malade, elles feront transpirer l'humeur, et les douleurs cesseront, comme on l'a éprouvé.

Glayeul puant, *xyris, sive spatula foetida.* Plante dont les feuilles ressemblent à celles de l'iris de jardin, mais plus étroites, et d'une odeur de punaise puante. Elle croît aux lieux humides, entre les vignes, dans les jardins. *Vertus.* Sa racine et sa semence sont purgatives, hydragogues, apéritives, propres pour les convulsions, pour les rhumatismes, pour les obstructions, pour l'hydropisie, étant prises en décoction. Pour la goutte et pour la jaunisse, on mâche doucement le matin à jeûn, jusqu'à guérison, une fois la semaine, la grosseur d'une noisette de cette racine fraîche cueillie, et on l'avale après l'avoir mâchée.

Gratiole, *gratiola, seu gratia Dei.* Petite plante qui croît sans culture dans les prés, dans les marais. *Vertus.* Ses feuilles sont un remède efficace pour évacuer les humeurs aqueuses, rebelles, et bilieuses des parties les plus éloignées, tant par haut que par bas. On peut employer cette plante avec succès dans l'hydropisie, la jaunisse et les autres maladies de ce genre. Comme elle est donée d'une amertume insigne, elle purge efficacement les vers et la vermine du corps; on la corrige avec la canelle, la semence d'anis, la réglisse, et c. La prise des feuilles en poudre est depuis un scrupule jusqu'à deux; elle est vulnéraire, étant appliquée extérieurement. Pour faire l'extrait de gratiole, on exprime le suc de ses feuilles cueillies au printemps; on le clarifie, puis on l'épaissit; la dose est d'un scrupule à demi drachme. On fait aussi une conserve et un sel fixe tiré des cendres de cette plante, qui, quoique dépouillé de sa vertu purgative, est fort recommandé dans l'hydropisie; la conserve se donne depuis un drachme jusqu'à trois. *Nota.* Chomel conseille de ne se servir des feuilles de cette plante, qui purgent avec violence par haut et par bas, que pour des corps robustes. On en met demi-poignée au plus, sur un demi-setier d'eau en infusion; il ajoute qu'il a vu des personnes délicates souffrir des tranchées et des superpurgations dangereuses, pour en avoir usé inconsidérément, et qu'on court moins de risque à s'en servir en lavement, une poignée dans chaque chopine d'eau ou de lait. Quelques-uns appellent la gratiole *herbe à pauvre homme*, parce qu'elle coûte peu, et est convenable aux pauvres par cette raison.

Gratteron, ou rièble, *aparine seu philantropos.* Plante qui jette plusieurs tiges carrées, pliantes, s'attachant aux haies, où aux plantes voisines, où elle croît aussi bien que dans les jardins potagers. *Vertus.* Elle est détersive, résolutive, sudorifique; elle résiste au venin. Le jus de toute la plante, pris en breuvage, est singulièrement bon contre les morsures de vipères, et les piqûres des araignées phalanges. Son eau distillée est excellente pour la pleurésie, et autres douleurs de côté; ou au défaut de l'eau, on donne un verre du jus au malade, au commencement du mal qui guérit par la sueur. Cette eau distillée est aussi très-bonne pour la dyssenterie, pour la jaunisse, et pour éteindre l'ardeur des chancres; les feuilles fraîches, pilées et appliquées, guérissent les loupes, arrêtent le sang des plaies, et les guérissent aussi; et incorporées avec de la graisse de porc, elles fondent les écrouelles. On se sert intérieurement du gratteron pour la petite vérole, et pour les fièvres malignes. La décoction de la plante faite en eau, ou trois ou quatre onces de son jus, se donnent avec succès aux graveleux, aussi-bien qu'une

drachme de sa graine en poudre infusée pendant la nuit dans un petit verre de vin blanc, le tout avalé le matin à jeun.

Grémil, ou herbe aux perles, *milium solis*, *seu lithospermum*. Plante qui croît aux lieux incultes, et qu'on cultive aussi dans les jardins, à cause de sa semence qui est en usage dans la médecine; elle se multiplie de semences et de plant enraciné au printemps. *Vertus.* Elle est chaude et dessiccative; on s'en sert pour briser, et faire sortir la pierre des reins, pour les déterger et pousser les urines au dehors. La prise est d'une drachme à deux, réduite en poudre déliée. Quelques-uns donnent plusieurs fois de cette semence dans les fièvres quotidiennes avant l'accès, pour les guérir infailliblement; d'autres assurent que la décoction de toute la plante, faite en vin blanc, bue sept ou huit matins de suite à jeun, à la quantité d'un verre, rompt assurément la pierre, et que cette décoction provoque l'urine aux chevaux. Deux drachmes de semence de grémil, données en poudre délayée dans du lait de femme, aident à délivrer celles qui sont en travail d'enfans.

Grenadier, *malus punica*, *seu granata*. Il y en a de trois sortes, savoir, douces, aigres et vineuses. *Vertus.* Les grenades sont de bon suc, et conviennent à l'estomac, mais elles nourrissent peu. Les douces sont bonnes contre la toux invétérée; on les défend dans les fièvres, parce qu'elles enflent l'estomac. Les grenades aigres sont plus estimées en médecine que les autres, elles sont froides, astringentes et stomacales; on les ordonne dans les fièvres bilieuses, dans le dégoût des femmes grosses, la corruption de la bouche, et les autres maladies semblables. On s'en sert pour fortifier le coeur, pour arrêter le vomissement et le cours de ventre; pour précipiter la bile, ou fait sucer au malade ses grains. La grenade entière, enfermée dans un pot de terre neuf bien couvert, et luté d'argile, mise au four, et si bien desséchée, qu'elle se puisse réduire en poudre, prise au poids de demi-drachme avec du vin rouge, est très-bonne pour la dyssenterie. Les grenades vineuses, c'est-à-dire, qui sont moyennes entre l'aigre et le doux, sont plutôt froides et tempérées; elles sont cordiales et céphaliques, et en usage dans la syncope et dans le vertige. *Choix.* Les fleurs appelées *balaustes*, doivent être choisies nouvelles, grandes, belles, bien fleuries, hautes en couleur, et d'un rouge purpurin; celles qu'on vend chez les droguistes viennent du Levant. Celles tant du grenadier sauvage que du domestique, ont des parties terrestres fort astringentes, incrassantes, rafraîchissantes et dessiccatives; c'est pourquoi les balaustes ont lieu dans toutes sortes de fluxions, comme la diarrhée, la dyssenterie, le crachement de sang, la perte de sang des femmes, l'hémorrhagie des plaies, le relâchement des gencives, et des hernies ou descentes de l'intestin. Les fleurs intérieures de grenadier, préparées en forme de conserve avec du sucre, ont une vertu incroyable pour arrêter tous flux de matrice, soit blancs ou rouges, la dyssenterie, le flux lientérique et le céliaque, prises au poids de demi once, avec du jus de grenades aigres, vin rouge, ou eau ferrée. *Choix.* L'écorce de grenade, appelée en latin *malicorium*, comme qui diroit *cuir de pomme*, doit être choisie nouvelle, bien séchée sans être moisie, assez haute en couleur, d'un goût astringent; elle est beaucoup plus astringente que les fleurs, et sert principalement pour arrêter le flux des hémorroïdes; l'hémorrhagie du nez, et celle de la matrice. Le vin bouilli dans une écorce de grenade, tenu chaud dans la bouche, appaise les douleurs des dents. Les grains de grenade sont rafraîchissans et astringens, spécialement ceux des grenades aigres; on les emploie dans les injections.

Groseiller épineux, *grossularia spinosa sylvestris*. *Voyez* sa culture tome II

page 399. *Vertus.* Les groseilles, principalement avant leur maturité, sont astringentes, rafraîchissantes, propres pour les fébricitans; elles calment la soif, elles arrêtent le crachement de sang, le cours de ventre; on s'en sert au lieu de verjus dans les sauces; elles conviennent aux femmes grosses, dans la diarrhée.

Groseillier rouge et noir de jardin, *grossularia*, *sive ribes vulgaris fructu rubro et nigro. Voyez* sa culture tome II, page 397. On se sert plus ordinairement des rouges en médecine que des blanches. *Vertus.* Elles sont astringentes, dessiccatives, de parties tenues, rafraîchissantes, fortifiantes, stomacales; elles éteignent et précipitent la bile, elles tempèrent les ardeurs du sang, elles arrêtent le venin. Leur usage principal est dans le flux de ventre, la dyssenterie, le crachement de sang, *le cholera morbus*, les fièvres bilieuses et putrides, et pour étancher la soif. Les feuilles sont fort astringentes. Les groseilles remédient aux vomissemens et aux diarrhées qui surviennent aux fièvres malignes et ardentes, pourvu que leurs préparations ne soient pas trop récentes; car alors elles exciteroient des fermentations, et augmenteroient ou donneroient la diarrhée plutôt que de l'arrêter. On confit les groseilles, on en fait un rob ou suc épaissi simple, et un composé, et un vin ou suc liquide, dont on a vu des effets merveilleux dans le *cholera morbus*. On ne se sert pas des groseilles noires, mais on a éprouvé que ses feuilles et son fruit sont très-diurétiques, et Forestus dit que rien n'est si utile dans l'*ischurie*, ou suppression d'urine, que d'ajouter aux décoctions une poignée de ses feuilles; ce qui pousse si fort par les urines, que le sang s'y mêle.

Guimauve, *althea vulgaris dioscoridis.* Espèce de mauve dont les feuilles et la tige sont velues; elle croît aux lieux humides; on la cultive aussi dans les jardins. *Vertus.* Cette plante est chaude et humide; la racine est chaude, émolliente, laxative, résolutive et anodine. Elle est d'un grand usage dans les affections de la vessie et de la poitrine, comme dans la pleurésie; elle convient en tout avec la mauve, dont on parlera ci-après en son lieu. Cette racine est apéritive et propre pour les maladies des reins et de la vessie, pour les ardeurs d'urine, pour la colique néphrétique, pour la toux, pour les âcretés qui descendent sur la poitrine; il ne faut pas laisser bouillir long-temps cette racine, parce qu'elle rend la tisane trop gluante. Son mucilage réduit en tablettes avec le sucre est admirable contre la toux; les feuilles de mauve ou de guimauve, pilées en égale quantité avec celles de saule, appliquées sur les plaies, empêchent qu'il n'y survienne d'inflammation, et les guérissent promptement. Si on se frotte les mains du jus de mauve ou de guimauve, on sera préservé et même guéri des piqûres de guêpes et de mouches à miel.

Gui. On ne cultive point cette plante; c'est une excroissance qui naît ordinairement sur le chêne, le poirier, le pommier et l'épine blanche; quoique toutes ces espèces ayent à peu près les mêmes vertus, on s'est servi plus volontiers en médecine de l'espèce qui vient sur le chêne. *Vertus.* On l'emploie pour fortifier le cerveau, pour l'épilepsie, la paralysie, l'apoplexie, la léthargie, pour les vers et pour les convulsions; en poudre jusqu'à un gros, ou en infusion dans un verre de vin blanc jusqu'à une once. Les baies ou fruits du gui ne s'emploient pas intérieurement; on les met dans les emplâtres pour faire mûrir les abscès. Si l'on avoit eu le malheur d'en avaler, le remède seroit de boire une quantité considérable d'eau tiède.

Haricot, ou féverole, *phaseolus. Voyez* sa culture, tome II, p. 400. *Vertus.* Ils sont apéritifs, amolissans, résolutifs; on en fait de la farine qu'on emploie dans les cataplasmes. Mangés verts, ils font bon ventre, et sont bons aux déliaques et aux vomissemens;

vomissemens ; ils sont difficiles à digérer et venteux, si on les mange avec de la moutarde ou graine de carvi ; ils guérissent la morsure des chevaux, si on les applique sur la blessure après les avoir mâchés. L'eau distillée des haricots verts au bain-marie est bonne pour la gravelle, prise le matin à jeun à la quantité de trois ou quatre onces.

Hépatique à étoile, ou petit muguet, ***hepatica stellata, seu asperula odorata.*** Petite plante ainsi nommée, parce que ses feuilles sont rangées autour de la tige en forme d'étoiles, comme celles du gratteron, dont elle est une espèce ; elle rend une odeur fort douce et agréable ; elle croît aux lieux montagneux, dans les bois ; elle fleurit en avril et en mai (de germinal à prairial). *Vertus.* Elle est chaude et dessiccative, ou plutôt tempérée ; elle est propre au foie, d'où elle a pris son nom d'hépatique, et au coeur ; son usage principal est dans l'obstruction du foie ; dans la jaunisse, dans les chaleurs du foie, pour lesquelles on l'applique aussi extérieurement. Cette herbe est fort usitée chez les allemands, qui en mettent infuser dans leur boisson au mois de mai (prairial), et qui lui donne une agréable saveur, réjouit et fortifie le coeur et le foie mal disposé. Prise en infusion ou en décoction, elle excite l'urine et les mois aux femmes, et leur hâte l'accouchement ; on l'applique avec succès sur les plaies, surtout quand la fièvre et l'inflammation y surviennent.

Hépatique de fontaine, *lichen petraeus, sive hepatica fontana.* Espèce de mousse écaillée, qui croît aux lieux ombrageux, humides et pierreux ; on lui donne pour substitut la mousse qui croît sur les arbres en forme de croute. *Vertus.* Cette plante est rafraîchissante, dessiccative, abstersive, apéritive, et très-propre au foie, à la rate, à la gravelle des reins, et à ceux qui sont mélancoliques ; son usage interne est dans l'obstruction de ces parties et de la vessie dans la fièvre hectique, la jaunisse, en tisane, et pour la gravelle pilée et infusée dans du vin blanc pendant quelques heures, pour la galle et les dartres ; desséchée, elle est éprouvée pour arrêter les hémorrhagies des plaies ; elle purifie le sang. On la prend en décoction pour les maux ci-dessus ; elle entre dans la composition du sirop de chicorée ; son jus répandu sur terre sert de semence pour la multiplier.

Hépatique noble, ***hepatica trifolia, seu trefolium nobile.*** Espèce de trèfle qu'on cultive dans les jardins à cause de la beauté de ses fleurs, qui paroissent avant les feuilles au commencement du printemps. Il y en a à fleur incarnate, blanche, et bleue ; cette dernière espèce est en usage par ses feuilles et par ses fleurs. *Vertus.* Cette plante est chaude selon les uns, et froide selon les autres ; elle a une légère astriction, purifie le sang, lève les obstructions du foie et de la rate, pousse par les urines, déterge les reins et la vessie, et remédie aux hernies ; elle est vulnéraire ; on joint au nouet laxatif qu'on a coutume de donner au printemps les fleurs de l'hépatique.

Herbe à coton ou velue, ***filago, seu gnaphalium vulgare majus.*** Plante molle, cotonneuse, qui croît sans culture aux lieux stériles, sablonneux, dans les champs négligés. *Vertus.* Elle est dessiccative et astringente ; on en donne la décoction faite en gros vin rouge pour la dyssenterie, et pour les cours de ventre. On se sert beaucoup de son eau distillée pour les cancers des mammelles ; on applique dessus tous les jours des linges trempés dans cette eau, pour empêcher que les occultes ne s'ouvrent ; l'huile dans laquelle on a fait macérer et ensuite bouillir l'herbe écrasée, est bonne pour les contusions causées par chutes, ou par coups reçus ; donnée en clystère, elle est bonne pour le tenesme ; l'herbe pilée et appliquée guérit les ulcères pourris.

Herbe au chat, *mentha cataria*, *seu nepata*. Espèce de menthe que les chats aiment fort; elle croit sans soins aux bords des chemins, aux lieux humides; on la cultive aussi dans les jardins. *Vertus*. Elle est chaude, dessiccative, de parties ténues, et apéritive; son usage est pour découper le tartre des poumons; elle est propre pour résister aux venins, pour exciter les mois aux femmes, pour hâter l'accouchement, pour aider à la respiration; car elle est très-propre à la poitrine, aux affections d'icelle, prise en forme de sirop, ou de tisane; dans les chutes violentes, on la pile en l'humectant avec du vin, et en ayant exprimé du jus, on le fait avaler au blessé; elle est vulnéraire, et bonne contre les morsures et piqûres venimeuses.

Herbe aux cuilliers, *cochlearia*. Plante très-connue, qui pousse de sa racine des feuilles grassettes presque rondes, qui croit ordinairement aux lieux humides, ombrageux, et qu'on cultive dans les jardins. On se sert en médecine de ses feuilles, lesquelles écrasées ont une odeur pénétrante, et mâchées ont un goût âcre; elles sont meilleures fraiches que sèches, parce que le sel volatil, en quoi leur vertu consiste, se dissipe en desséchant. *Vertus*. Cette herbe est chaude et dessiccative, apéritive, splénique, et diaphorétique: elle est volatile et spiritualise les humeurs fixes et crues; elle résiste à la corruption. Son usage est dans les maladies hypocondriaques, et principalement dans le scorbut, où elle est très-célèbre. On s'en sert intérieurement et extérieurement pour la corruption des gencives qu'elle déterge et raffermit, et en forme de bain pour la résolution des articles. Elle excite l'urine, elle atténue la pierre, elle est vulnéraire. On fait prendre le suc ou la décoction. L'huile commune dans laquelle on a fait infuser les feuilles est merveilleuse, selon Hildanus, pour guérir les tumeurs squirreuses de la rate étant enduite sur la partie. Dans le scorbut de la bouche, dans la tumeur et l'inflammation des gencives, et dans le branlement des dents, maladies qui viennent du sel scorbutique dont la salive est infectée; on fait en ces cas des gargarismes avec la décoction de *cochlearia* seule, ou avec de la sauge, ou bien on frotte fortement les parties avec du suc de *cochlearia*; et si on le trouve trop âcre, on peut l'affoiblir avec de l'eau.

Herbe aux deniers, ou nummulaire, *nummularia major lutea*, *sive centimorbia*. Plante dont les branches rampent et serpentent sur terre, portant des feuilles presque rondes, opposées l'une vis-à-vis de l'autre. Elle croit sans culture aux lieux humides, au bord des chemins, proche des ruisseaux. *Vertus*. Les feuilles sont réfrigératives, dessiccatives, un peu astringentes, et vulnéraires. On s'en sert principalement dans l'exulcération du poumon, ou de quelques veines rompues ou rongées, dans la toux sèche, surtout des enfans, dans le flux de ventre, la dyssenterie, le crachement de sang, et le flux des hémorrhoïdes; elles sont bonnes aussi contre le scorbut, descente des enfans, données en poudre dans de l'eau ferrée, et appliquées; toutes plaies récentes et invétérées, sales et pourries, tant au dedans qu'au dehors, et tous ulcères, cuites avec du vin blanc, surtout à ceux des jambes appelés *loups*; car elle approche des vertus de l'élatine, ou véronique femelle pour le dehors. On appelle cette plante *nummulaire* ou *herbe aux deniers*, parce que ses feuilles ressemblent, par leur figure, aux pièces de monnoie qui portent ce nom. Fusche l'appelle *herbe qui tue les brebis*, parce que les cultivateurs croient qu'elle fait ulcérer les poumons de celles qui en mangent.

Herbe aux poux, ou staphisaigre, *herba pedicularis*, *seu staphisagria*. Plante qui croit aux lieux sombres dans les pays chauds, comme dans les ci-devant Provence et Languedoc, d'où la graine est apportée sèche. *Vertus*. On doit la choisir récente;

bien nourrie, nette. Elle est purgative, mais on ne la donne jamais par la bouche. Son principal usage est externe, en forme de masticatoire ou de gargarisme, avec du vinaigre dans les maux de dents; elle entre aussi dans les remèdes détersifs pour les ulcères, les galles, et la maladie pédiculaire. On la pile seule pour la saupoudrer, ou on la mêle avec du beurre frais, pour en oindre la tête; c'est une chose surprenante de voir comme les poux s'enfuient, les plus paresseux ne manquant jamais de rester morts. Pour se délivrer de cette vermine, on porte sur la chair de la semence de staphisaigre réduite en poudre, ou de celle de coque de levant dans un petit sachet de toile claire.

Herbe aux puces, *psyllium*. Elle est de trois sortes; celle des Indes à feuilles dentelées, la grande et la petite. Ces deux dernières espèces croissent naturellement aux lieux incultes, dans les champs, aux bords des vignobles; on les cultive aussi dans les jardins pour avoir leur semence, qui est en usage en médecine. *Choix*. Il faut la choisir récente, bien nourrie, nette, douce au toucher. *Vertus*. Elle évacue la bile jaune, et émousse par son mucilage l'acrimonie des humeurs, elle est spécifique dans la dyssenterie, le crachement de sang, l'érosion des intestins. La prise est de deux drachmes à six pour en tirer le mucilage, en la faisant infuser dans une eau appropriée chaudement pour faire boire, ou pour donner en lavement dans la dyssenterie et dans l'inflammation des reins Cette semence a cela de particulier sur les autres purgatifs, qu'elle rafraîchit en purgeant; mais elle n'est pas pour cela exempte de répréhension, ni de malignité Le mucilage, tiré de la semence du petit *psyllium*, s'emploie dans les inflammations de la gorge, l'esquinancie, l'ardeur et la sécheresse de la langue, pour appaiser l'inflammation des érésipèles, et toutes les maladies phlegmatiques, pour appaiser l'ardeur des reins, appliqué dessus, et l'ardeur de la fièvre, appliqué sur la tête et sur les poignets. Ce mucilage, tiré avec du vinaigre, éteint le feu volage et les dartres: appliqué sur la tête, ou sur le front, il en appaise la douleur; appliqué dessus il en ôte la rougeur des yeux. L'herbe, répandue par la chambre, en chasse les puces.

Herbe aux verrues, *verrucaria*, *seu herba cancri*. Plante dont il y a deux espèces principales; une grande et une petite: elles croissent dans les champs, le long des chemins, aux lieux incultes, sablonneux. *Vertus*. On se sert de la grande pour dissiper les verrues, en les frottant fréquemment de l'herbe broyée, pour le commencement du cancer, pour résister à la gangrène, pour déterger les ulcères putrides et chancreux, pour les écrouelles, pour la goutte, pour appaiser les douleurs de tête, étant appliquée extérieurement. On en donne aussi intérieurement la décoction pour exciter l'urine et les mois aux femmes.

Herbe britannique, ou patience de marais, *herba britannica*, *seu lapathum longifolium palustre nigra radice*. Espèce de patience ou parelle qui a les feuilles longues d'une grande coudée, laquelle croît dans les étangs et dans les marais. *Vertus*. Les feuilles de la parelle, ou patience de marais sont fort styptiques, un peu amères; la racine est aussi fort styptique et très amère. Muntingius assure avoir guéri avec la décoction suivante, le scorbut et les autres maladies qui en dépendent, la paralysie, l'hydropisie commençante, l'esquinancie et les autres maux de la gorge, la pleurésie, la dyssenterie, la diarrhée, les hémorrhoïdes. On prend en été deux poignées de feuilles, et quatre onces de la racine de l'herbe Britannique, ou en hiver qu'elle n'a point de feuilles, six onces de la racine, deux drachmes de réglisse, une drachme de gingembre, quatre onces de sucre, et quatre livres de bon vin; on coupe et on pile grossièrement les ingrédiens; et les ayant fait tremper pendant une

F 2

nuit dans le vin dans un vaisseau bien bouché, on fait bouillir le tout au bain-marie sur un petit feu jusqu'à la consomption du tiers du vin, ou pendant une heure et demie, et ensuite passer le tout par un linge, et conserver la colature dans une bouteille bien bouchée pour l'usage. La dose est de trois onces qu'on fera avaler au malade quatorze ou quinze matins de suite à jeun. Pour la douleur des dents on se gargarise avec le jus de cette plante bouilli avec du vin vieux et de vinaigre, à la consomption de la troisième partie. Une femme qui avoit la bouche toute perdue de scorbut a été fort soulagée, pour avoir tenu dans sa bouche pendant une nuit de la racine de la plante. Pour les ulcères, même des jambes, les plus mauvais, il faut appliquer dessus une fois chaque jour les feuilles vertes pilées, ou bien du jus exprimé de toute la plante, épaissi sur un petit feu en consistance de miel. La décoction de la racine avec le double de celle de tormentille faite dans du petit lait, guérit dans les troupeaux le flux d'urine.

Herbe de sainte-Barbe, ou roquette de marais, *eruca lutea latifolia, sive Barbarea*. Espece de roquette qui croît aux lieux humides au long des petites rivières; on la cultive aussi dans les jardins potagers pour la manger dans les salades *Vertus*. Elle est chaude et sèche, détersive et vulnéraire, elle excite l'urine, elle est fort bonne pour le scorbut, pour l'hydropisie, pour les maladies de la rate, pour la colique néphrétique; on l'emploie pour ces maladies dans les bouillons, dans les tisanes, dans les apozèmes. Sa semence qui est fort âcre, chaude et sèche, est bonne pour exciter l'urine, et pour nettoyer les reins de toute gravelle aussi-bien que l'herbe, laquelle est très-propre pour les plaies et ulcères sales et malins, où il y a des chairs baveuses et pourries, elle est propre aussi aux plaies fraîches et récentes, pour les nettoyer et consolider; c'est pourquoi les paysans l'appellent communément l'*herbe aux charpentiers*.

Herniole, ou turquette, *herniaria, seu herba turca*. Espèce de renouée basse, qui pousse plusieurs petits rameaux qui se répandent et s'étendent sur la terre en rond; elle croît sans culture aux lieux sablonneux, elle se multiplie de semences. On se sert en médecine de toute la plante. *Vertus* Elle est rafraîchissante et dessiccative, utile dans la cure des hernies, d'où lui vient son nom, dans la rétention d'urine, à briser la pierre des reins et de la vessie, à découper et purger le mucilage de l'estomac et des autres parties, à pousser la bile et les eaux, et à guérir la jaunisse. Matthiole a découvert sa vertu le premier, l'expérience l'a toujours confirmée depuis; il l'appelle *petite renouée*, d'autres la nomment par son effet *herniole*, parce que prise en breuvage elle est singulière aux hernies ou rupture des intestins. Toute la plante réduite en poudre, et prise en vin, est non-seulement bonne à la difficulté d'urine, mais de plus elle tire la gravelle des reins, et la fait sortir dehors, et même quelques-uns assurent qu'elle est souveraine pour rompre la pierre de la vessie, la faisant sortir peu à peu, prenant tous les jours une drachme de sa poudre en vin blanc. Hollier assure que le suc de l'herniole tiré par expression, dans du vin blanc, est un remède incomparable et infaillible qui guérit les descentes en neuf jours sans manquer; on peut en même temps l'appliquer extérieurement sur la partie en forme de cataplasme, ou bien faire des onguens de son suc pour raffermir la rupture, après avoir remis l'intestin ou l'épiploon. Cette herbe est pareillement singulière dans toutes les plaies, tant internes qu'externes en qualité de vulnéraire; et comme ces sortes de plantes sont ordinairement diurétiques, celle ci est admirable pour pousser l'urine et les sables arrêtés dans les canaux des uretères, et ne manque guère de réussir dans la cure des coliques néphrétiques.

Hêtre, ou fau, *fagus*. *Vertus*. Ses feuilles sont détersives, astringentes, rafraîchissantes, propres pour les maux de bouche ou de gorge, en gargarisme. Appliquées sur les enflures chaudes, elles y sont bonnes, et les résolvent. On les mâche quand on a mal aux gencives et aux lèvres Pilées et appliquées, elles fortifient les membres engourdis; les noyaux du fruit sont propres, étant mangés, pour adoucir les âcretés des reins, pour fortifier la sortie de la pierre et du gravier. L'eau qui se trouve dans les creux des troncs du fau sert à la rogne, gratelle et feu volage, tant des hommes que des chevaux, boeufs et brebis, si on les en lave; ce que Tragus écrit avoir expérimenté aux hommes et aux brebis. La décoction des feuilles quand elles sont tendres, arrête le flux de ventre, car elles sont astringentes. L'infusion de la cendre du fau faite en vin blanc étant bue, est propre à faire sortir la pierre et la gravelle des reins.

Houblon, *lupullus*, *sive lupus salictarius*. *Vertus*. La fleur et le fruit sont employés dans la composition de la bierre; c'est pourquoi on cultive le houblon mâle avec grand soin en Angleterre, en Flandre, et aux autres pays froids, où elle est fort en usage. Les fleurs de houblon sont chaudes, dessiccatives, amères, anodines et discussives. Leur principal usage est dans l'obstruction de la rate et du foie, dans la jaunisse, le mal hypocondriaque, la rétention d'urine et des mois, en décoction. L'usage exterue est pour appaiser la douleur, et guérir les coutusions. Le houblon, mangé au printemps en forme d'asperges, ou en salade, purifie le sang, et préserve de la galle. La cendre des tiges, aussi-bien que la graine, sont propres contre les vers des intestins. Les fleurs, macérées dans du petit lait de chèvre, sont recommandées pour purifier le sang; elles sont admirables dans le scorbut, le mal hypocondriaque, et celui de la rate, la galle, l'herpe et les autres infections de la peau, leur décoction éteignant entièrement le levain morbifique, qui est comme implanté dans la masse du sang. Le syrop de houblon purifie pareillement le sang, ainsi que le suc des sommités, et celui de fumeterre.

Houx petit, ou rusc, *ruscus*, *sive bruscus*. Petit arbrisseau dont les feuilles sont semblables à celles de myrthe, mais plus rudes, pointues et piquantes, qui sont toujours vertes; il croît aux lieux rudes et pierreux dans les bois. On se sert de ses branches pour faire des balais. *Vertus*. En médecine, de ses baies et de sa racine, qui est chaude et dessiccative, et une des cinq apéritives, d'une saveur austère, un peu amère, incisive, atténuante. Son principal usage est dans l'obstruction du foie, de la rate, et des autres viscères, et spécialement dans les cachexies; elle est outre cela recommandée en tisane dans l'hydropisie, ischurie, strangurie et dysurie, et la pierre des reins. Les os qui sont dans le fruit du petit houx, pris en poudre dans du vin blanc, sont bons contre la pierre et la gravelle, aussi bien que la décoction de sa racine, qui convient aussi spécifiquement, suivant tous les auteurs, à la cure des écrouelles en forme de poudre. La prise est d'une drachme tous les matins seule dans du vin, ou avec la racine de scrophulaire, ou de filipendule. La racine, et surtout les baies de rusc réduites en forme de conserve avec du sucre, sont propres à la gonorrhée. La dose est de deux drachmes à demi-once.

Hypociste, *hypocistis*. Espèce de rejeton qui sort au printemps de la racine d'une espèce de *cistus*, assez commun aux pays chauds, comme dans les ci devant Provence et Languedoc. On coupe cette petite plante vers le mois de mai (prairial), on la pile, et on en tire par expression du suc acide, que l'on fait éva-

d'estomac, la fièvre quarte, la colique venteuse pour laquelle elle est excellente. Son usage externe est dans la douleur des dents en forme de gargarisme, dans les catarres en forme d'étuves, dans les tumeurs et la goutte froide, dans la galle de la tête en forme de lotion, dans la galle invétérée en forme de liniment incorporée avec la graisse de porc; pour tirer les balles et les flèches du corps en forme d'emplâtre. On distille une eau de l'herbe quand elle est prête à fleurir.

Joubarbe grande, *sedum, sive simpervivum majus.* Plante basse, dont les feuilles, disposées en rose, sont grasses, charnues, et pleines de suc, laquelle croît sur les murailles et sur les toits des maisons de la campagne, et se multiplie de plant en tout temps. *Vertus.* On se sert en médecine de ses feuilles, qui sont rafraîchissantes, astringentes et incrassantes. Leur usage interne est dans les fièvres bilieuses, pour étancher la soif et éteindre la chaleur: on s'en sert extérieurement dans l'esquinancie. Le vulgaire a coutume d'en exprimer le suc, et de le faire boire dans les maladies chaudes avec du sucre. La joubarbe est employée extérieurement pour adoucir les douleurs de la brûlure, de la goutte, des cancers; on applique la feuille pilée sur les corps des pieds. Pour rafraîchir dans les maladies aiguës et les fièvres ardentes, on la pile, et on l'applique en forme de cataplasme sur la tête, ou sur le front, ou aux plantes des pieds avec du lait de femme, ou du suc d'écrevisse tiré par expression, pour remédier à la phrénésie, et procurer un doux sommeil. Le suc de joubarbe mêlé avec le sel ammoniac, puis distillé, donne un gargarisme éprouvé dans l'esquinancie, l'inflammation du larynx, et les autres inflammations du gosier, ainsi que le suc exprimé de la même plante avec des écrevisses. Lorsque dans les fièvres ardentes, la langue se dessèche en plusieurs endroits, le suc de joubarbe tenu dessus sans l'avaler, humecte sa sécheresse, calme la douleur de ses sissures, et les consolide doucement. Ce suc, mêlé avec l'eau distillée, ou le suc de brunelle, est un remède salutaire dans ce même cas. Les feuilles de joubarbe, dont on a ôté la surpeau qui couvre la partie interne, étant appliquées sur les verrues et sur les corps des pieds soir et matin, les ramollit, en sorte qu'on les peut arracher à la longue; et si on en applique sur les ganglions et sur les *nodus* des parties tendineuses et nerveuses, en les renouvelant tous les soirs et les matins, ces tumeurs se ramolliront, et se dissiperont insensiblement.

Iris, ou flambe de jardin, *iris nostras, sive vulgaris violacea. Vertus.* Elle est chaude et dessiccative, hydragogue et sternutatoire. Son usage interne est de purger les eaux des hydropiques, et l'externe à nettoyer les taches et les démangeaisons de la peau; elle est contraire à l'estomac et aux autres viscères, et on doit la corriger par quelque stomachique. On tire le suc de la racine fraîche par expression après l'avoir pilée, on le laisse dépurer par le moyen de la digestion; puis on le donne pour purger les eaux des hydropiques comme un puissant hydragogue; la prise est d'une once à trois. On prend ce jus mêlé avec du jaune d'oeuf frais à demi-cuit, ou avec du miel, ou avec de l'eau sucrée: la décoction de cette racine délivre des opilations causées d'humeur épaisse, provoque l'urine, fait mourir les vers et pousse le calcul; les Italiens confisent cette racine récente avec sucre et miel, et en usent pour tous les effets susdits.

Ivette, *chamaepitis lutea, folio trifido.* Il y en a de plusieurs espèces; on parlera ici de celle à fleur jaune qui est la plus usitée. Elle pousse des tiges ligneuses, velues et rampantes à terre; elle croît aux lieux incultes, arides et sablonneux. *Vertus.* L'herbe entière fortifie les nerfs, échauffe et dessèche; incise et ouvre; elle pousse les urines et les mois, et guérit les douleurs de la goutte; on en peut user

à la manière du thé Elle est vulnéraire : on l'ordonne ordinairement avec le *chamoedris*, ou germandrée. Cuite dans du vin, elle remédie à la jaunisse; et dans l'hydromel à la sciatique. Potier dit qu'en boisson elle guérit le pissement de sang. La conserve faite de ses feuilles et fleurs est bonne aux paralytiques.

Jujubes, *jujubae. Choix.* Il faut les choisir récentes, grosses, bien nourries, d'une belle couleur rouge, d'un goût doux et agréable. *Vertus.* Elles sont médiocrement chaudes et humides; leur principal usage est dans l'âpreté du poumon, la toux, la pleurésie, l'acrimonie de l'urine, l'effervescence du sang, l'érosion des reins et de la vessie; elle entre dans les décoctions pectorales et néphrétiques.

Julienne ou giroflée musquée, *Hesperis hortensis, sive viola matronalis.* Plante qu'on cultive dans les jardins, à cause de la beauté et de la bonne odeur de ses fleurs. *Vertus.* Elle est incisive, apéritive, propre pour le scorbut, pour l'asthme, pour la toux invétérée, pour les convulsions, pour exciter la sueur. Ses feuilles broyées et appliquées marc et jus, sont bonnes aux plaies et aux ulcères. *Nota.* Elle diffère du giroflier par ses gousses et par ses graines, qui ne sont pas aplaties comme celles du giroflier.

Jusquiame, hannebane, ou herbe à sorcier, *hyosciamus.* Plante dont il y a plusieurs espèces. On parle ici de la jaune commune dans les champs, et de la blanche qui a les fleurs et la semences de cette couleur, qu'on préfère à la jaune, laquelle croît principalement aux pays chauds, vers Orange, le long du Rhône, aux bords des chemins, et que les botanistes cultivent dans les jardins. *Vertus.* L'une et l'autre espèce sont narcotiques, stupéfiantes, assoupissantes, et souvent mortelles aux animaux qui en mangent; on les donne rarement intérieurement. Extérieurement on les emploie contre les tumeurs chaudes et le mal des dents; on reçoit la fumée de la semence jetée sur les charbons ou sur une pelle chaude, par un entonnoir renversé; cette même fumée est encore bonne aux cirons et aux engelures des mains et des pieds reçue sur la partie. Helidée de Padoue faisoit prendre de la semence de jusquiame dans la conserve de violette en forme de *bol*, et guérissoit miraculeusement tous les crachemens, et autres réjections de sang. Les feuilles de jusquiame bouillies dans le lait, et appliquées en cataplasme, appaisent les douleurs de la goutte. Cette plante mise dans les tas de blé, en chasse les calandres.

Laitron ou laceron, *cicerbita, sive sonchus levis et asper.* Plante dont il y a deux espèces générales : une lisse, tendre et molle, appelée *levis*; l'autre rude et épineuse, appelée *asper*: l'une et l'autre espèce rendent un suc laiteux quand on les écrase; elles croissent dans les jardins, dans les champs, dans les vignobles. *Vertus.* Elles sont humectantes, rafraîchissantes, adoucissantes, apéritives; on s'en sert pour les inflammations du foie, de l'estomac, de la poitrine, pour purifier le sang, pour augmenter le lait des nourrices étant pris en décoction. On mange leurs racines en salade pendant l'hiver en Italie; le suc qui sort de leurs tiges, pris en breuvage, est singulier aux asthmatiques; il appaise les douleurs d'oreilles, quelques gouttes étant instillées dans icelles, principalement si on le fait bouillir avec de l'huile dans une écorce de grenade : il guérit la strangurie et la difficulté d'uriner, si on en boit environ quatre onces; les feuilles mâchées ôtent la puanteur de la bouche. On appelle le laitron *polois de lièvre*, parce que cet animal l'aime beaucoup.

Laitue domestique, *lactuca sativa. Voyez* sa culture et ses espèces, tome II, p. 407. *Vertus.* La laitue est rafraîchissante et sèche; elle procure le sommeil, arrête

arrête l'effervescence de la bile, augmente le lait aux nourrices, lâche doucement le ventre, est bonne à l'estomac, nourrit beaucoup, spécialement en salade, adoucit l'âcreté du sang; on la prend en substance ou en décoction. Son usage externe sert à soulager le mal de tête, contre la brûlure, et pour faire dormir en forme de lotion, pour les pieds; la semence est une des quatre petites semences froides; elle est bonne contre les gonorrhées, l'acrimonie d'urine, et les mêmes maladies que les feuilles; les pulmoniques, asthmatiques, ou ceux qui crachent le sang, ne doivent point manger de laitue. Son suc mêlé avec huile rosat, appaise la douleur de tête, et fait dormir les fébricitans, enduit au front et aux temples.

Laitue sauvage, *lactuca sylvestris costâ spinosâ.* Plante qui croît jusqu'à la hauteur de trois pieds; ses feuilles sont découpées comme celles de laitron, dentelées, garnies sur le dos de petites épines le long de leur côte; elle croît sans culture au bord des chemins, dans les champs, vers les prés; elle se multiplie de graine. *Vertus.* Elle est froide et sèche; son jus pris en breuvage avec vinaigre miellé purge les superfluités aqueuses par le bas; il nettoie la sanie de l'oeil, et ôte toutes les fumées, éblouissemens et nuages des yeux. Sa semence, prise en breuvage, arrête la gonorrhée; son suc laiteux est abstersif; il purge et fait dormir comme le pavot; il est bon aux hydropiques: l'eau distillée des feuilles éteint la soif dans les fièvres ardentes. On s'en servoit autrefois au lieu de l'eau d'endive; mais cette erreur a été corrigée depuis.

Langue de cerf, ou scolopendre vulgaire, *lingua cervina, sive scolopendaria vulgaris.* Plante qui pousse de sa racine huit ou dix feuilles longues ordinairement d'un demi-pied, larges d'environ deux doigts, pointues en façon de langue, assez roides, polies, vertes, luisantes, d'une odeur de capillaire qui n'est point désagréable, d'un goût un peu astringent; on l'appelle *scolopendre vulgaire*, pour la distinguer de la vraie scolopendre; elle croît aux lieux ombrageux, pierreux et humides, comme dans les puits, entre les pierres. *Vertus.* On se sert, en médecine, de ses feuilles qui sont rafraîchissantes, dessiccatives, astringentes, atténuantes, spléniques et hépatiques, pectorales, apéritives et vulnéraires; leur principal usage est en tisane dans l'enflûre de la rate, le flux de ventre, le crachement de sang, contre la gravelle, et pour mondifier extérieurement les plaies et les vieux ulcères, même des jambes, pilées et appliquées dessus, ainsi qu'on l'a éprouvé plusieurs fois avec succès; on les applique aussi sur la région de la rate. Les Flamands font bouillir ces feuilles dans de la bière pour la médicamenter et la faire boire aux rateleux et hypocondriaques, aux scorbutiques et à ceux qui ont la fièvre quarte.

Langue de chien, ou cynoglosse, *cynoglossum* Il y en a de plusieurs espèces; la plus usitée c'est la grande, qui croît aux lieux arides, déserts, proche les murailles à l'ombre: ses feuilles sont longues, étroites, pointues, lanugineuses, d'une odeur forte et d'un goût fado; on la multiplie de semence. *Vertus.* Elle est rafraîchissante, dessiccative, incrassante, adoucissante, propre pour arrêter les gonorrhées, les flux de ventre, les catarres; néanmoins, comme elle est du nombre des plantes narcotiques, sa violence est à craindre, et en rend l'usage interne fort rare. Pilés et appliquée extérieurement, elle guérit les plaies fraîches; ses feuilles, pilées et incorporées avec du vieux oing, sont bonnes étant appliquées, aux morsures des chiens, aux brûlures, et pour faire revenir les cheveux tombés. Quelques-uns guérissent les fièvres intermittentes, en appliquant sur le nombril, au commencement de l'accès, de la racine de langue de chien nouvellement arrachée et concassée, et enfermée dans un petit sachet de toile claire, qu'ils ont mis chauffer

sous les cendres enveloppé dans une feuille de chou ou de poirée, et qu'ils laissent sur la partie pendant douze heures. D'autres enfilent de petits rouleaux de la même racine fraîchement tirée de terre, en forme de collier, dont ils entourent le cou de ceux qui ont du chancre dans la bouche et autour des gencives, ce qui le fait dissiper.

Langue de serpent, *ophiologlossum*, *sive lingua serpentina*. Petite plante qui pousse une queue haute comme la main, soutenant une seule feuille ; elle croît sans culture dans les prés, dans les marais et autres lieux humides. *Vertus.* Elle est vulnéraire, dessiccative, résolutive, consolidante, propre pour arrêter les hémorragies, pour tempérer les inflammations des plaies, pour les hernies des enfans ; on s'en sert intérieurement et extérieurement : ses feuilles, pilées et appliquées sur les brûlures, inflammations, hernies, plaies et ulcères malins, y sont très-bonnes : on fait un baume avec les feuilles infusées dans l'huile au soleil, auquel quelques-uns ajoutent de la térébenthine.

Lavande mâle et femelle, *lavendula mas*, *sive latifolia*, *et lavendula foemina*, *sive angustifolia*. *Voyez* sa culture, tome II, p. 416. *Vertus.* On s'en sert en médecine, principalement de leurs fleurs qui sont chaudes et dessiccatives, d'une saveur un peu âcre et amère, de parties ténues, céphaliques et nervines ; leur principal usage est utile dans les catarres, les rhumatismes, la paralysie, la convulsion, le vertige, la létargie, le tremblement des membres, propre à exciter les urines et les mois : l'usage externe est en forme de lessive dans les affections de la tête et des articles, et en forme de masticatoire dans les catarres pour faire révulsion, et empêcher qu'ils ne se jettent sur la poitrine. Son odeur suffit pour chasser les poux ; on frotte aussi la tête de l'huile d'aspic, on la laisse enveloppée toute la nuit, le matin on la lave avec une décoction de lavande, et tous les poux tombent morts : on frotte aussi les bois des lits avec cette huile pour chasser les punaises.

Lauréole, *laureola*, espèce de *thymelaea*, ou plante dont il y a deux espèces : une appelée *mâle*, qui conserve ses feuilles en tout temps ; et une *femelle*, dont les feuilles tombent en automne, laquelle on appelle *mesereum*, en françois *bois gentil* : l'un et l'autre croissent sans culture dans les bois montagneux, ou bois ombrageux, rudes et déserts. *Vertus.* Leurs feuilles, leurs fruits, leurs écorces purgent violemment la pituite et les sérosités ; on s'en sert pour l'hydropisie ; on les fait prendre en poudre ou en infusion, principalement leurs feuilles ; mais le meilleur est de ne s'en point servir à cause de leur violence.

Laurier, *laurus*. *Voyez* sa culture, tome II, p. 417. Ses feuilles et ses baies sont en usage dans la médecine ; on apporte des pays chauds ses baies sèches. *Choix.* Elles doivent être choisies récentes, bien nourries, entières, non vermoulues ni séparées de leur écorce, de couleur noirâtre. *Vertus.* Le laurier est chaud et dessiccatif, les baies sont plus chaudes que les feuilles ; il est émollient et résolutif : l'usage principal des baies est dans la suppression des mois et de l'urine, dans les affections des nerfs, la paralysie, la colique et les crudités de l'estomac ; les feuilles sont bonnes extérieurement contre les piqûres de guêpes, pour ramollir les tumeurs, et appaiser le mal des dents en gargarisme.

Lentille, *lens*. *Voyez* sa culture, tome II, p. 416. *Vertus.* La décoction des lentilles lâche le ventre et est détersive ; on la recommande dans la rougeole et dans la petite vérole ; les lentilles mangées sont astringentes ; elles font un sang grossier à ceux qui en usent trop, et les rendent sujets aux maux atrabilaires,

comme aux cancers, gale, ulcères, douleurs des nerfs, nuisent à la tête et aux poumons : les blanches sont meilleures pour manger que les cendrées.

Lentille de marais, ou lentille d'eau, *lenticula palustris vulgaris*. Petite plante aquatique, dont les feuilles sont de la figure et de la grandeur des lentilles, lesquelles nagent sur la superficie des étangs, des lacs et des marais. *Vertus*. Elles sont propres pour humecter, pour rafraîchir, pour éteindre les ardeurs du sang, étant prises en décoction. On les applique en dehors dans la goutte chaude, contre la gale maligne, sur le front pour appaiser la douleur de tête provenante de chaleur, et aux plantes des pieds pour éteindre le feu de la fièvre : l'eau distillée de ses feuilles est estimée pour les inflammations de toutes les parties nobles, et pour les fièvres pestilentielles ; la même eau, appliquée par dehors sur les yeux, en ôte la rougeur, arrête les inflammations des paupières, des testicules et des mamelles

Liége, *suber*. Le gland du liége est astringent, et propre pour la colique venteuse ; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une drachme. *Choix*. Son écorce, dont on se sert pour faire des bouchons de bouteilles ou de cruches, doit être choisie en belles tables, unie, la moins noueuse, n'étant point crevassée, d'une épaisseur moyenne, légère, la moins poreuse et se coupant très-facilement. *Vertus*. Elle est détersive et astringente ; elle arrête les hémorragies internes et les cours de ventre, étant prise en poudre ou en décoction ; les cendres du liége qui a servi de bondon aux tonneaux de vin, sont recommandées contre la dyssenterie, et le flux immodéré des hémorroïdes. Ces cendres incorporées avec du beurre frais, sont propres pour résoudre et pour adoucir la douleur des hémorroïdes enflées, si on les en frotte.

Lierre, *hedera arborea*. *Vertus*. Les feuilles de lierre sont chaudes et dessiccatives et un peu astringentes ; elles sont contraires au cerveau et au genre nerveux ; c'est pourquoi l'usage interne en est fort rare : elles servent extérieurement pour dessécher et guérir la gale de la tête, et pour défendre les cautères contre l'inflammation ; on en met une feuille tous les jours dessus. On les met aussi sur les loupes qu'elles font dissiper par transpiration, si on en continue long-temps l'application, parce qu'elles attirent des sérosités : on en applique aussi sur les cors des pieds écrasées, ou après avoir infusé deux fois vingt quatre heures dans du plus fort vinaigre ; d'autres y ajoutent du sel : on mêle le suc de lierre avec une huile appropriée ; par exemple, celle de lis, pour guérir l'ozène ou ulcère puant du fond du nez, et la douleur des oreilles purulentes. Pour guérir les brûlures, on fait bien cuire des feuilles de lierre dans de l'eau, on applique de ces feuilles sur la brûlure, et on met par-dessus une compresse de linge pliée en quatre doubles, bien trempée dans la décoction tiède, et une bande de linge pour tenir le tout en état, continuant jusqu'à guérison : les baies de lierre purgent par haut et par bas, et sont usitées contre les fièvres ; la poudre de trente de ces baies séchées à l'ombre, donnée dans un verre de vin blanc, après y avoir infusé quatre ou cinq heures, à un pestiféré qu'il faut bien couvrir pour le faire suer, est un remède éprouvé pour faire percer la peste, et sauver le malade, fort recommandé par de savans médecins. *Choix*. La gomme de lierre doit être choisie jaune, rougeâtre, transparente, d'une odeur forte, d'un goût âcre et aromatique ; on la tire par des incisions qu'on fait aux troncs des gros lierres qui croissent dans les pays chauds ; la plus grande partie de celle qu'on vend chez les droguistes, vient des Indes par Marseille : elle est propre pour faire tomber le poil étant appliquée

dessus, pour tuer les lentes, pour discuter, pour résoudre les tumeurs, et pour dessécher les ulcères.

Lierre terrestre, *hedera terrestris*. Plante odorante qui pousse de petites tiges basses, rampantes à terre, portant des feuilles rondes, dentelées en leurs bords : elle se multiplie de plant enraciné et croît aux lieux ombrageux et humides, contre les murailles, contre les haies. *Vertus*. Le lierre terrestre est âcre, amer, chaud, dessiccatif, vulnéraire, apéritif, détersif, très-pectoral, propre à découper et résoudre le tartre du poumon, des reins et des autres parties, et il remédie puissamment aux obstructions causées par ce tartre, à la jaunisse, et aux ulcères des viscères pour les déterger et les consolider, à la toux, à la phthisie, à l'empyème, aux ulcères internes des reins, de la poitrine, du poumon : la poudre de lierre terrestre, bue avec de l'eau distillée de la même plante au mois de mai (du 12 floréal au 12 prairial), brise la pierre des reins, et les nettoie plus puissamment qu'on ne sauroit croire. Dans les chutes où le sang grumelé empêche de respirer, le lierre terrestre est un remède assuré. Boyle dit qu'il a vu des effets surprenans de cette plante dans des maladies de poumons et de la poitrine, où tous les autres remèdes n'avoient servi de rien, et que des ouvriers d'une manufacture sujets à de violentes coliques, qu'on attribuoit aux vapeurs du vinaigre qui s'employoit en icelle, s'en étoient délivrés par le fréquent usage d'une forte infusion de cette plante dans de l'eau-de-vie. Pour les maux de poitrine et de poumon il l'ordonnoit en sirop, en infusion, ou en forme d'opiat et de pilules; on peut aussi s'en servir fort utilement à la manière du thé : le jus de lierre terrestre, attiré par les narines, appaise la douleur de tête, et mêlé avec du vert de gris, il est bon aux ulcères caverneux. L'huile dans laquelle on a laissé long-temps infuser ses feuilles au soleil en été, dans une bouteille de verre double, est fort bonne pour la colique, prise tant en breuvage qu'en lavement; les mêmes feuilles, hachées et mises seules sans huile dans une bouteille de verre bien bouchée qu'on laisse exposée au soleil, se pourrissent et donnent une liqueur excellente pour les plaies.

Lin, *linum*. *Vertus*. Sa semence est plus chaude que tempérée, elle est propre pour digérer, pour amollir, pour résoudre, pour adoucir; l'usage interne est dans la toux, la pleurésie, la phthisie; on la fait infuser entière, et bouillir dans de l'eau pour les mucilages. On en met aussi infuser en un petit nouet dans les tisanes pour la pierre, pour la gravelle, pour exciter l'urine, pour la colique néphrétique. L'huile que l'on tire de cette semence par expression a les mêmes vertus; on la distile dans les yeux contre les ongles, on en fait avaler avec succès dans la pleurésie et dans la colique, et on en oint les parties malades et la rate endurcie; la prise est deux ou trois onces. Dans la pleurésie on arrête par son moyen l'inflammation de la plèvre, et on aide l'expectoration et le crachement; ce qui réussit encore mieux, si dans quatre onces d'huile de lin on délaye une drachme de poudre de sanglier préparée et un peu de sucre, qu'on donne au malade, ce qui le décharge insensiblement par les selles et par les crachats. L'huile de lin donnée dans une assez grande dose, comme de plusieurs onces, est très-propre, selon M. Boyle, pour rompre les impièmes qui surviennent aux pleurésies; et le même auteur dit qu'on fait un remède excellent pour la brûlure avec de l'eau chaude bien battue avec de l'huile de lin en la quantité qu'il en faut pour en faire une espèce d'onguent ou liniment fort blanc. Cette huile pour être prise intérieurement doit être nouvelle; car alors elle est d'une saveur assez agréable, au lieu qu'elle fait mal au cœur quand elle est vieille et rance. Elle est un remède sans pareil dans la

toux, la péripneumonie, la phthisie, et les autres affections de la poitrine. De plus elle est très-salutaire dans les reserremens opiniâtres du ventre, et dans la passion iliaque ou *miserere*, où elle a eu de très-bons effets. Un clystère de quatre onces d'huile de lin avec autant d'huile de navette, étoit le secret du docteur Michaël qui ne lui a jamais manqué. Ruland a guéri un cultivateur dont le ventre étoit devenu dur comme une pierre par l'engourdissement de gros excrémens, par un clystère de cinq onces d'huile de lin; cet auteur ajoutoit quelquefois demi-drachme des trochisques alhandal aux clystères d'huile de lin. L'étoupe ou la toile de lin servent pour recevoir les cataplasmes anodins et autres remèdes. L'huile de papier brûlé est anodine, et elle soude les plaies et les ulcères. Son usage est dans le mal de dents, et pour les dartres. On la fait en brûlant du papier sur une assiette d'étain, à quoi il s'attache certaine liqueur grossière et roussâtre, qui est cette huile qu'on a soin de ramasser.

Linaire, *linaria lutea vulgaris.* Plante ainsi appelée, parce que ses feuilles ressemblent à celles du lin. Sa fleur est jaune, elle croît aux lieux incultes, proche des haies. *Vertus.* Ses feuilles sont chaudes, dessiccatives, diurétiques et amères; leur usage principal est dans la jaunisse, l'obstruction du foie, la difficulté d'uriner, la pierre, l'hydropisie, prise en décoction avec les fleurs, laquelle de plus chasse le venin, dissout le sang caillé, et provoque les mois. On les applique aussi extérieurement pilées vertes sur le bas ventre, dans la strangurie, et sur le fondement dans la douleur des hémorroïdes occultes, pour lequel mal voici un onguent d'Hartman très-excellent; on pile une poignée de linaire avec suffisante quantité de suif de bouc, et y ayant ajouté un jaune d'œuf, on applique le tout sur la partie douloureuse; tous les praticiens et l'expérience confirment cette vertu de la linaire. Si on n'a point de suif de bouc, l'herbe seule suffit; si elle est verte, on la pile, et si elle est sèche, on la met dans un sachet avec de la camomille, et on met bouillir le tout dans du lait pour appliquer dessus le mal; on y peut ajouter, pour rendre le remède meilleur, de l'huile d'escarbots, ou de celle de cloportes, qui sont recommandées dans cette maladie, la première par Solenander, et la dernière par Borel. La linaire avant que d'être fleurie, ressemble si fort à la petite ésule, qu'on ne discerne guère ces deux plantes, qu'en ce que l'ésule, qui est une espèce de tithymale, est remplie d'un suc laiteux, et la linaire d'un suc vert.

Lis, *lilium. Vertus.* Ces fleurs sont chaudes et humides, de diverses parties; anodines, digestives et maturatives. La racine, ou oignon de lis est abstersive, dessiccative, digestive, émolliente et maturative; elle n'est usitée qu'extérieurement pour mûrir et amollir les tumeurs, guérir les cors des pieds et la brûlure. L'huile simple de fleurs de lis, faite par infusion, guérit promptement et sûrement les plaies récentes de quelque partie que ce soit; elle est suppurative, émolliente et maturative; elle entre dans les cataplasmes pour les abcès, les inflammations, les bubons et l'esquinancie qui tendent à suppuration; on la joint avec la racine de lis, qui est pareillement un des principaux émolliens maturatifs et suppuratifs. La même huile entre dans les lavemens émolliens, et dans les lavemens laxatifs qu'on donne avant l'enfantement. Les *antheræ*, ou filets jaunes qui se trouvent dans les fleurs de lis, sont éprouvés et recommandés pour faciliter l'accouchement; on les fait avaler dans de l'eau de verveine ou d'armoise.

Liseron grand, ou campanette, *convolvulus major albus.* Plante qui pousse des tiges très-longues, grosses, sarmenteuses, qui s'élèvent en haut en rampant, embrassant les arbres et les arbrisseaux voisins, ayant des fleurs blanches de la

figure d'une cloche. *Vertus.* Cette plante est en usage parmi les empiriques contre les maladies chaudes, principalement contre celles de la tête et des yeux. On a prouvé que, pour faire percer un clou en vingt-quatre heures, il n'y a qu'à broyer entre ses doigts sept ou huit de ses feuilles, et les appliquer dessus. Le jus de l'herbe, qui est blanc comme du lait, étant enduit, fait tomber le poil et tue les poux.

Liseron petit, *convolvulus minor arvensis.* Plante qui pousse plusieurs petites tiges menues, tendres, rampantes à terre, et se liant aux autres plantes voisines. Ses fleurs ont la même figure que celle du grand liseron, mais elles sont plus petites, blanches, ou de couleur de rose, ou quelquefois purpurines; elle croît dans les blés et aux lieux incultes. *Vertus.* Le jus des feuilles de petit liseron, pris en breuvage, lâche le ventre, dit Dioscoride; Gallien dit qu'il a une vertu digestive et résolutive. Je ne sais pas si cette plante est purgative, dit Tournefort, comme plusieurs personnes l'assurent, mais je sais par l'expérience de nos paysans de Provence, qu'appliquée extérieurement, elle est très-vulnéraire, ce qui est conforme à ce qu'Avicène dit du *volubilis*, dont il assure que les feuilles fraîches sont très-propres aux grandes plaies, et que cuites en vin, elles les consolident. De plus, il dit qu'appliquées sur les brûlures du feu, elles y sont un remède qui n'a point son pareil. On prétend que sa semence, qui est mûre en août et septembre (de thermidor à vendémiaire), prise dans du vin, provoque l'urine. L'eau distillée des fleurs est bonne à toutes les inflammations intérieures et extérieures, surtout aux rougeurs des yeux.

Livesche, ou Levesche, *levisticum vulgare, seu ligusticum.* Espèce d'ache dont la racine ne meurt point, et qui pousse des tiges hautes comme un homme; elle croît sans culture aux lieux ombrageux, on la cultive dans les jardins. On se sert en médecine de la racine, des feuilles et de la semence. *Vertus.* Cette plante est chaude, dessiccative, incisive, apéritive, alexipharmaque, diurétique et vulnéraire; elle fortifie l'estomac, guérit l'asthme, excite les mois aux femmes, si elles en mâchent quelques feuilles et en avalent le jus et l'herbe; elle désopile la rate, remédie particulièrement à la jaunisse. La semence de livesche est fort usitée comme carminative, dans les tranchées des femmes, soit grosses, soit accouchées. *Nota.* Elle rend l'urine fort noire, ce qu'il est bon de savoir pour n'être pas surpris dans la pratique, à cause que l'urine noire est d'un mauvais augure sans cela. On croit que de boire avec un chalumeau fait de la tige de cette plante, est un bon remède contre la toux. La livesche entre dans les tisanes pectorales, et dans les emplâtres vulnéraires.

Lupin, *lupinus. Vertus.* La décoction des lupins, étant bue, chasse les vers du corps, et est propre aux pâles couleurs; elle est bonne aussi aux vitiligues, ou taches blanches, teigne, pustules sortant du corps, gale, gratelle, démangeaison, gangrène, ulcères malins, si on les en lave souvent, partie en modifiant, partie en résolvant et desséchant sans aucune acrimonie. Prise avec du vinaigre et de la rhue pour lui donner du goût, elle nettoie le foie et la rate. Au reste, la farine de lupins résout sans mordication; car elle ne guérit pas seulement les meurtrissures de la peau, mais aussi les écrouelles, parotides et autres tumeurs dures; pour cet effet, il la faut faire cuire en vinaigre, ou en vinaigre miellé, ou en eau et en vinaigre, selon la complexion des malades et la diversité des maux. Quelques-uns en font des cataplasmes pour la sciatique. La farine de lupins

est une des quatre farines résolutives, qu'on emploie souvent dans les cataplasmes émolliens.

Lysimachie, ou cornellie, *lysimachia lutea*. Plante haute de deux ou trois pieds, ayant les feuilles semblables à celles du saule, et les fleurs jaunes; elle croît sans culture dans les marais, proche des ruisseaux, aux bords des fossés, et autres lieux humides; il y a aussi d'autres espèces de lysimachies qui ont des fleurs rouges. *Vertus*. Le suc des feuilles de cette plante par sa vertu astringente guérit le crachement de sang, et la dyssenterie, clystérisé ou pris en breuvage; car cette plante arrête le sang de quelqu'endroit qu'il coule prise en brenvage, soit en poudre, soit en décoction, mise dans le nez, broyée, ou dans les clystères. Elle est vulnéraire, et on s'en sert pour arrêter le sang, nettoyer et consolider les plaies. Sa poudre guérit les écorchures, même celles des pieds faites par les souliers trop étroits; quand on la brûle elle chasse les serpens, et tue les mouches par son odeur forte et âcre.

Lysimachie rouge, ou salicaire, *lysimachia spicata purpurea*. Plante qui porte des fleurs rouges en forme d'un long épi, et que quelques modernes appellent *salicaire*, parce qu'elle naît ordinairement dans les saussaies, ou plutôt parce que ses feuilles ressemblent à celles du saule. *Vertus*. Elle est détersive, astringente, vulnéraire, rafraîchissante; ses feuilles et ses fleurs sont très-efficaces pour les plaies récentes, et pour mondifier les ulcères caverneux; son eau distillée est propre pour les inflammations et pour fortifier les yeux.

Mandragore, *mandragora*. Plante baccifère sans tiges, dont il y a deux espèces, l'une desquelles est appelée *mandragore mâle*, et l'autre *mandragore femelle*; l'une et l'autre espèce croissent aux pays chauds dans les champs, aux lieux montagneux; elle se multiplie de semence et de plant enraciné au printemps. On se sert en médecine de l'écorce de la racine de mandragore qu'on apporte d'Italie. *Vertus*. Elle est rafraîchissante, dessiccative, émolliente, narcotique et somnifère; elle se donne rarement par la bouche, mais elle est usitée extérieurement dans la rougeur des yeux, accompagnée de douleur, dans l'érésipèle et dans les tumeurs dures et scrophuleuses. Le suc de mandragore réduit en forme d'onguent, de cataplasme, ou d'emplâtre avec le suc de tabac et la gomme ammoniac, ramollit puissamment les duretés de la rate.

Marguerite petite, ou pasquerette, *bellis minor*. *Vertus*. La marguerite est vulnéraire, et propre surtout aux plaies de la tête et de la poitrine; la cultivée et la sauvage sont également usitées, surtout la cultivée à fleur rouge, qui est un excellent vulnéraire, salutaire intérieurement et extérieurement pour résoudre le sang coagulé par les chutes, les plaies et les contusions, en quoi elle passe pour un remède expérimenté, même dans la pleurésie pour dissoudre le sang à demi-coagulé. On recommande cette herbe en salade ou en décoction à ceux qui se trouvent mal d'avoir bu trop frais dans les grandes chaleurs; on en a fait l'expérience sur un cuisinier, qui ayant souffert un feu extraordinaire tout le jour, avala le soir un verre d'eau fraîche qui le jeta dans un asthme accompagné de symptômes si terribles, qu'on eût dit qu'il alloit être étouffé; il but une décoction de *bellis* à fleur rouge, et le lendemain matin il se trouva parfaitement guéri. Cette même plante est pareillement expérimentée dans l'hydropisie; on la met cuire dans du bouillon, et on l'exprime bien, ou on la donne dans du vin. Les fleurs de petite marguerite avec l'herbe Robert, amorties sur une pelle chaude et appliquées sur la tête, soulagent beaucoup la migraine. Pour guérir les loupes, on les bassine soir et matin avec la décoction

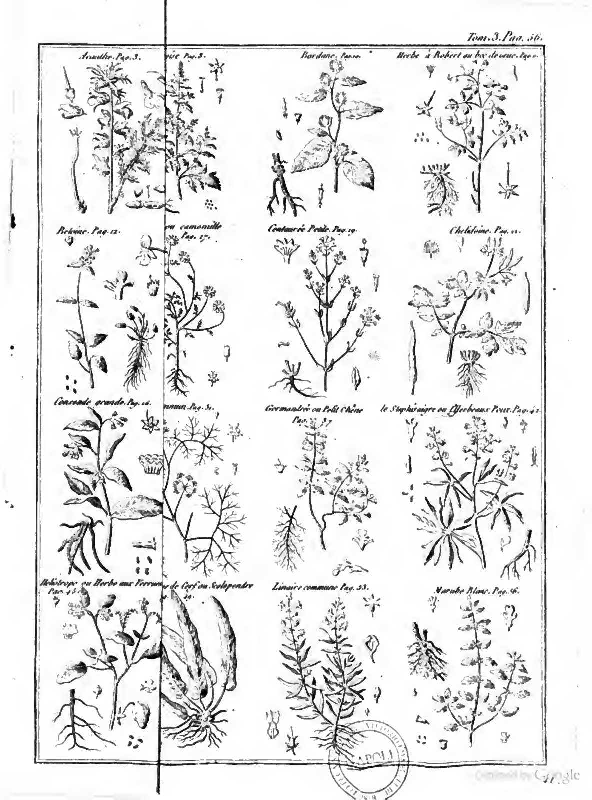
de toute la plante de marguerite sauvage faite en vin blanc, et on l'applique dessus l'herbe le plus chaudement qu'on la peut souffrir; les marguerites pilées avec armoise, et appliquées en cataplasme, font fondre les tumeurs scrophuleuses. Pour les plaies reçues à la poitrine, il est bon d'avaler aussitôt du jus de marguerites pilées.

Marrube blanc, *marrubium sive prossium album vulgare*. Plante qui croît aux lieux incultes, et est fort commune sur les bords des chemins où on la trouve en tout temps; elle se multiplie de plant enraciné au printemps. *Vertus*. Le marrube est chaud, dessiccatif, apéritif, abstersif, atténuant, amer; il est usité dans les obstructions du poumon, du foie, de la rate, de la matrice, dans la phthisie, l'asthme, le crachement de sang, l'accouchement difficile, et la rétention de l'arrière-faix; il résiste au venin; on croit qu'il est contraire aux reins, c'est pourquoi on le corrige avec la réglisse et les raisins passés. Il est excellent dans la toux invétérée causée par le mucilage acide, et les sucs grossiers qui chargent l'estomac, et empêchent l'élaboration du chyle, donnée en décoction dans de l'eau ou du vin pour déconper et tirer dehors ce mucilage; et il est surtout spécifique dans la toux des vieillards. On dit que son suc seul, ou réduit en forme de sirop, ou bu dans du vin, guérit infailliblement la jaunisse; le sirop de marrube est célèbre dans l'asthme, dans la toux, et dans les autres maladies de poitrine, qui procèdent d'un mucilage, ou d'une pituite grossière et visqueuse qui embarrasse les bronches du poumon, ou de l'estomac. Borel dit qu'il a reconnu, par une infinité d'expériences, que le vin blanc dans lequel on a fait infuser des sommités de marrube blanc pendant la nuit, étant bu trois matins de suite à jeun, est un remède admirable pour fortifier l'estomac, pour provoquer les ordinaires aux filles, pour guérir la cachexie, les pâles couleurs, et leur donner l'appétit.

Marrube noir puant, *marrubium nigrum foetidum*, *sive ballote*. Plante dont les feuilles et les fleurs qui sont rouges, sont d'une odeur puante; elle croît aux lieux ombrageux, contre les murailles, dans les haies, aux bords des chemins. *Vertus*. Elle est vulnéraire, propre pour déterger et mondifier les vieux ulcères appliquée avec miel. Ses feuilles broyées avec du sel, et appliquées, guérissent la morsure des chiens; amorties sous la cendre chaude, elles sont bonnes à réprimer les crevasses et les durillons qui sont au fondement; la décoction du marrube noir est très-utile dans l'affection hypocondriaque, et dans la passion hystérique.

Marum cortusi. Espèce de *chamaedrys*, selon Tournefort, ou petite plante qui a une odeur agréable et un goût âcre et piquant, dont les chats sont fort friands; elle croît dans les pays chauds, comme dans la ci devant Provence, aux îles d'Yères vers Toulon, d'où on l'apporte sèche; on la cultive aussi dans les jardins; elle entre dans la composition de la thériaque. *Choix*. On doit la choisir récemment séchée avec toutes les fleurs entre deux papiers, ayant une odeur forte, pénétrante, et un goût aromatique, piquant, amer. *Vertus*. Le *marum* est céphalique, stomacal, sudorifique; il résiste au venin, il est propre contre la morsure des bêtes venimeuses, il est vulnéraire, nerval, fortifiant, corrigeant la mauvaise haleine.

Matricaire, ou espargoutte, *matricaria*, *sive parthenium*. Plante qui rend une odeur forte, désagréable, et qui a un goût amer: elle croît en terre grasse dans les jardins. Elle se multiplie de plant enraciné au printemps. *Vertus*. Elle est chaude, dessiccative, atténuante, incisive. Son principal usage est pour les maladies froides et venteuses de la matrice, elle provoque les mois aux femmes, elle résout les duretés, elle chasse les vents, elle abat les vapeurs, elle lève les obstructions, elle excite l'urine, elle pousse le sable et la pierre du rein et de la vessie, elle est bonne pour


Acanthe. Pag. 3.
Bardane. Pag. 10.
Herbe à Robert ou bec de grue. Pag. 11.
Betoine. Pag. 12.
ou camomille Pag. 17.
Centaurée Petite. Pag. 19.
Chelidoine. Pag. 22.
Consoude grande. Pag. 26.
Germandrée ou Petit Chêne
le Staphisaigre ou Herbe aux Poux. Pag. 42.
Heliotrope ou Herbe aux Verrues Pag. 43.
de Cerf ou Scolopendre
Linaire commune Pag. 53.
Marube Blanc. Pag. 56.

pour l'hydropisie, elle chasse les vers. On s'en sert en décoction par la bouche, en lavement, et en fomentatiom. La matricaire, cuite avec la camomille vulgaire ou romaine, et appliquée en forme de sachet sur le bas-ventre, appaise infailliblement les douleurs d'après l'enfantement. Pour appaiser la douleur des dents, on applique dessus des feuilles de matricaire broyée, qui font distiler par la bouche goutte à goutte l'humeur qui cause la douleur. L'eau distillée et le sirop de matricaire ont les mêmes vertus, et ne sont pas moins usités que ceux d'armoise. On fait quelquefois de la conserve de matricaire.

Mauve de jardin, passerose, ou rose d'outremer, *malva rosea arborea, sive hortensis.* Plante qui pousse une tige à la hauteur d'un arbrisseau, grosse, droite, ferme, velue. Ses fleurs, qui sont grandes comme des roses, sont simples, ou doubles de diverses couleurs. On cultive cette plante dans les jardins, à cause de la beauté de ses fleurs. On la sème ordinairement avant l'hiver, en belle exposition et dans une terre bien labourée pour la replanter au printemps. *Vertus.* Elle est plus chaude et moins humide que la mauve vulgaire avec quelque astriction; on ne se sert en médecine que des fleurs rouges, simples on doubles, dont l'usage principal est dans les maladies des amigdales, et la pourriture de la bouche, dans l'inflammation des gencives, l'esquinancie, l'exulcération de la gorge, les élevures ou aphthes de la bouche, et dans toutes les affections du gosier en forme de gargarisme.

Mauve sauvage, ou vulgaire, *malva sylvestris sive vulgaris Vertus.* La mauve est rafraîchissante, humide et émolliente, elle appaise les douleurs, lâche le ventre, et adoucit l'acrimonie de l'urine. Son usage principal interne est dans les maladies du poumon, de la vessie, et des intestins; savoir, la phthisie, la toux, l'enrouement, la pierre des reins, l'exulcération de la vessie et des intestins, la strangurie, la dyssurie, et les autres affections des reins, qui procèdent de l'acrimonie de l'urine. La conserve des fleurs est spécifique contre l'ardeur d'urine; la décoction de la racine a la même vertu. La décoction de mauve, dans une lessive âcre, ou dans l'urine, est recommandée contre la teigne de la tête, en forme de lotion; le remède en sera meilleur, si on ajoute des pois dans la décoction. Il se fait un onguent avec la racine de mauve, le beurre de mai (floréal), et un peu de camphre, admirable contre la teigne et la galle de la tête. Les feuilles de mauve, pilées avec une égale quantité de sel de saulea, appliquées sur les plaies fraîches marc et jus, les guérissent très-promptement.

Mélilot, *melilotus.* Espèce de trèfle qui pousse des tiges hautes de deux ou trois pieds, dont les fleurs qui sont jaunes naissent aux bouts des branches disposées par longs épis Il croît aux lieux rudes, pierreux, aux bords des prés, le long des chemins; on le sème encore au printemps en toute sorte de terre. *Vertus.* Le mélilot est chaud et émollient, discussif, apéritif, et adoucissant. La tisane faite avec ses sommités, dit Tournefort, et celle de camomille, est excellente dans les inflammations du bas-ventre, dans la colique, la rétention d'urine, dans les rhumatismes, et généralement dans toutes les occasions où il faut faciliter le cours des humeurs en tempérant. On se sert du mélilot dans les lavemens carminatifs, et dans les cataplasmes anodins et résolutifs. Pour les lavemens on fait bouillir les sommités avec celles de camomille dans du bouillon de tripes, et on ajoute quelques gouttes d'huile d'anis à la décoction passée par un linge. On fait bouillir quelques poignées de mélilot et de camomille dans une suffisante quantité d'eau, on trempe dans cette décoction un morceau de drap ou de flanelle de la largeur du bas-ventre, et après

l'avoir exprimé légèrement, on l'applique le plus chaud qu'on peut sur le ventre; on renouvelle cette fomentation de deux en deux heures, et on couvre le ventre de linges chauds. Chomel dit que ce remède lui a souvent réussi dans la colique venteuse, dans l'hydropisie tympanite, et dans la tention douloureuse du bas-ventre menacé d'inflammation. Pour les tumeurs des bourses et autres, on fait bouillir deux oignons de lis avec une poignée de feuilles de ciguë et de jusquiame, trois bonnes pincées de sommités de mélilot; on passe le tout à travers d'un tamis, et l'on y mêle quelques gouttes d'huile fétide de tartre. L'emplâtre de mélilot, recommandé pour amollir les tumeurs dures, et mener les abcès à la suppuration, est salutaire au commencement de l'esquinancie, et dans l'inflammation des amygdales; on l'applique sur la gorge après l'avoir malaxé avec l'huile d'amandes douces, ou de camomille, et quelques gouttes d'huile distillée de cumin. Enfin le mélilot est usité par tout où il s'agit de ramollir, et de faire suppurer.

Mélisse, ou citronnelle, *melissa hortensis*. *Voyez* sa culture, tome II, pag. 419. *Vertus*. Cette plante est chaude, dessiccative, et excellente dans les affections de la tête, du coeur, de la matrice et de l'estomac, dans la mélancolie, les songes turbulens, la paralysie, l'apoplexie, l'épilepsie, le vertige, la lipothymie ou syncope, les crudités d'estomac, la rétention des mois, la suffocation de matrice, et la puanteur de l'haleine. On se sert des feuilles et des fleurs de mélisse, à la manière du thé; on en met une petite pincée de sèche, ou une petite poignée de fraiches, pour un demi-setier d'eau. L'eau de mélisse distillée avec le vin, appliquée sur les deux pouls, ou sur la région du coeur, remédie aux syncopes et aux palpitations. Hartman recommande pour ces maladies un sachet de mélisse trempé dans l'esprit de vin, pour appliquer sur la région du coeur. Le syrop de mélisse possède les mêmes vertus que la plante, et convient tant aux maux de matrice qu'à ceux de l'estomac qui procèdent des crudités. Outre l'eau de mélisse simple, il y en a une composée, décrite ci-devant sous le titre d'*eau de mélisse composée*, qui est fort estimée pour plusieurs maladies qui y sont marquées.

Melon, *melo*. *Voyez* sa culture, tome II, page 420. *Vertus*. Sa semence est une des quatre grandes semences froides; elle est apéritive, abstersive, hépatique, et néphrétique, elle convient à la toux, à la phthisie, aux fièvres, à la strangurie, à l'ardeur d'urine et à la soif. La chair ou pulpe de melon est humide et rafraîchissante, elle tempère les ardeurs du sang, elle réjouit le coeur; mais c'est un mauvais aliment sujet à la corruption, qui excite facilement des fermentations dans la masse du sang, dispose à la fièvre, enfle l'estomac, et engendre des tranchées et le *cholera morbus*; c'est pourquoi on doit en user avec grande modération pour peu qu'on aime sa santé.

Menthe, ou beaume, *mentha*. *Vertus*. Toutes les menthes sont chaudes, dessiccatives, de parties tenues et un peu astringentes, elles fortifient le cerveau, le coeur, l'estomac, elles chassent les vents, résistent au venin, excitent l'appétit, provoquent les mois aux femmes, aident à la respiration et à la digestion, corrigent les aigreurs et les rapports, arrêtent le vomissement, elles tuent les vers; on peut s'en servir à la manière du thé, ou de leur eau distilée qu'Hartman recommande dans le vomissement qu'on ne peut arrêter. Une cuillerée de cette eau appaise les tranchées des enfans. Les feuilles appliquées en forme de cataplasme appaisent la colique, fortifient l'estomac. L'huile faite par l'infusion des feuilles et des fleurs de beaume de jardin est très-bonne pour toutes sortes de plaies et de contusion, étant appliquée dessus avec une compresse.

Mercuriale, *mercurialis*. Plante qui est de deux sortes, savoir, mâle et femelle. La mercuriale mâle a ses grains ou semences joints deux à deux autour de la tige, ce qui la fait nommer en latin *testiculata*, et la femelle les a disposés en façon de grape ou d'épi, d'où on l'appelle *spicata*. L'une et l'autre croissent par tout le long des chemins, dans les cimetières, dans les vignobles, dans les jardins, mais principalement aux lieux humides. *Vertus*. Elles sont émollientes, laxatives, apéritives, elles purgent la bile et les eaux, excitent les mois aux femmes. Pour l'hydropisie, la cachexie, les vapeurs et les pâles couleurs, on fait boire l'eau dans laquelle elles ont macéré à froid pendant vingt-quatre heures. On se sert de la mercuriale, principalement dans les décoctions des lavemens et des fomentations. On en fait un sirop simple, un composé sous le nom de *sirop de longue vie*, et un miel dont on trouvera ci-après les descriptions en leur rang.

Meurier, *morus*. Arbre grand et rameux, dont il y a deux espèces, savoir le blanc et le noir, suivant la couleur de ses fruits qui commencent à mûrir au mois d'août (thermidor); le noir est le plus usité; on les cultive dans les jardins. *Vertus*. L'écorce de la racine est chaude et dessiccative, amère, abstersive et astringente; elle désopile le foie et la rate, lâche le ventre et tue les vers larges; elle a une grande amertume. Les mûres noires, avant leur maturité, sont rafraîchissantes, dessiccatives et très-astringentes. Leur usage interne sert dans toutes sortes de flux; savoir, la diarrhée, la dyssenterie, le crachement de sang, le flux menstruel. L'usage externe sert dans les inflammations de la gorge et de la bouche, et les ulcères des mêmes parties, en gargarisme. Les mûres, dans leur maturité, sont rafraîchissantes et dessiccatives; elles purgent, mangées au commencement du repas; elles étanchent la soif et réveillent l'appétit; elles nourrissent peu, et sont aisées à se corrompre; elles adoucissent la poitrine. Le jus de mûres noires en maturité, imprime aux doigts une couleur difficile à effacer, et qui disparoît d'abord qu'on les frotte avec d'autres mûres vertes. La décoction de feuilles de mûrier seules, ou avec de l'écorce de la racine, guérit le mal des dents, en forme de gargarisme.

Mille-feuille, ou herbe militaire, *militaris*, *sive millefolium*, *flore albo*. Plante qui pousse plusieurs tiges hautes d'un pied ou environ, dont les feuilles sont découpées menu, et rangées le long de la côte, représentant une plume d'oiseau. Elle croit aux lieux incultes, secs, dans les cimetières; on la multiplie de semences ou de plants enracinés au printemps. *Vertus*. La mille-feuille est dessiccative, chaude, astringente et amère; elle remédie promptement aux plaies, d'où on l'a nommée *herbe militaire*, pilée et appliquée dessus. Son usage interne est dans les hémorrhagies et toutes sortes de flux, soit du nez, du ventre, de la matrice, des plaies, dans le crachement de sang, la rétention d'urine, le pissement de sang, la gonorrhée, le flux des hémorrhoïdes; on en ordonne le suc depuis trois onces jusqu'à six; seul, ou mêlé avec celui d'ortie, ou bien on la fait prendre à la manière du thé. Le suc de la mille-feuille et sa poudre entrent dans les baumes et onguens vulnéraires, et l'herbe dans les potions qu'on donne contre les plaies malignes et venimeuses, pour en corriger la malignité.

Mille-pertuis, *hypericum*. Plante fort connue qui croît dans les bois, les terres sablonneuses, et autres lieux incultes; on la multiplie de semence ou de plants enracinés au printemps. *Vertus*. Cette plante est chaude, dessiccative, diurétique et vulnéraire; son usage, tant interne qu'externe, sert à mondifier et à souder les plaies, et à dissoudre le sang coagulé, à briser la pierre des reins, et à chasser les vers du corps. Le mille-pertuis est le meilleur et le plus célèbre de

tous les vulnéraires, et usité tant intérieurement qu'extérieurement. Son essence, son eau distillée et sa décoction, prises intérieurement, sont éprouvées contre le sang grumelé, et les plaies ou ulcères de toutes les parties internes, spécialement contre les ulcères des reins, où l'on ordonne la décoction d'*hypericum*, ou bien l'essence seule, ou bien dans une décoction d'agrimoine. L'huile de mille-pertuis, par infusion de ses fleurs dans l'huile d'olive, quoique simple, est admirable dans toutes sortes de plaies et de contusions. Comme tous les vulnéraires sont propres aux reins, le mille-pertuis y est aussi très-bon, et sa semence a une vertu merveilleuse pour empêcher la pierre de se former dans les reins, et pour en chasser le sable. Zapara recommande en ce cas la conserve de semence d'*hypericum* comme un remède infaillible et incomparable. On fait boire aux petits enfans de l'eau de mille-pertuis avec de l'eau de chiendent, pour les guérir des vers. On prépare avec les fleurs d'*hypericum* et l'esprit de vin, une essence de couleur rouge, qu'on appelle ordinairement *teinture de fleurs d'hypericum*, qui, outre les facultés vulnéraires et néphrétiques, est spécifique dans les délires, la manie, la mélancolie et les autres maladies semblables; on a coutume de la mêler avec l'essence de mouron rouge contre la manie. Pour la sciatique, rhumatisme, et semblables maladies, on fait frotter la partie avec un mélange de deux onces d'huile de mille-pertuis, et une once de bon esprit de vin. La teinture des fleurs de mille-pertuis, infusées au soleil pendant un mois dans l'esprit de vin, dans une bouteille bien bouchée, dans laquelle on fait dissoudre un gros de camphre sur une livre de cette teinture, après l'avoir passé par un linge au bout du temps de l'infusion, est excellente pour les mêmes maladies, aussi bien que pour les plaies et pour les contusions.

Millet, ou mil, *milium*. Plante qui aime les lieux sablonneux, ombrageux et humides; on la cultive dans les jardins et en plein champ; on se sert en médecine de sa semence et de sa farine. *Vertus*. Le millet est réfrigératif et dessiccatif, il resserre le ventre, il est aisé à digérer, et est un bon aliment pour ceux qui y sont accoutumés. Sa décoction pousse puissamment par les sueurs et par les urines. L'eau distillée de l'herbe en fleur est un excellent préservatif contre la pierre des reins. On fait une décoction sudorifique de cette manière: faire bouillir une livre de millet dans trois livres d'eau de fontaine, jusqu'à ce que le millet soit crevé, et couler la liqueur qui est excellente dans les fièvres, et spécialement dans les tierces, sur le déclin de l'accès, pour faire suer; quelques-uns font cette décoction dans du vin. Elle convient encore à la petite vérole, pour la faire sortir, et modérer l'effervescence; on ajoute ordinairement à cette décoction la racine de fenouille ou de scabieuse, avec quelques figues. Ettmuller préfère la dernière qui est un excellent vulnéraire, et propre pour prévenir la phthisie, le pissement de sang et la dyssenterie qui sont les suites de la petite vérole, lorsqu'elle se jette sur les parties internes. Il est pareillement salutaire de mêler le sirop de scabieuse à la décoction de millet, pour préserver la poitrine et les autres viscères, contre l'exulcération de la petite vérole; la décoction susdite convient aux mêmes maladies. Le miel torréfié avec du sel commun, et appliqué en forme de sachet sur le sommet ou fontaine de la tête, remédie puissamment aux affections catharreuses, et aux douleurs de tête, accompagnées de pesanteur et tension. Ces sachets sont fort recommandés par Lindanus pour appliquer sur les oreilles, même dans la surdité et le tintement. La farine de millet est bonne pour faire des cataplasmes anodins et résolutifs.

Morelle, *solanum officinarum*. Plante fort connue qui croît proche les haies,

le long des chemins, dont souvent les jardins sont remplis, et qui fleurit tout l'été. Elle porte des fruits gros comme des baies de genièvre, ronds, verts au commencement, mais en mûrissant ils deviennent mous, noirs et remplis de suc *Vertus.* On se sert en médecine de l'herbe et des baies qui sont rafraîchissantes, astringentes et répercussives. Le vin dans lequel on a fait infuser les baies, étant bu, arrête le flux dyssentérique, appaise la douleur, et chasse toute la malignité par la sueur; mais le principal usage de la morelle est externe dans l'érésipèle, les dartres, les démangeaisons, les inflammations, le feu volage, pour lesquels maux on se sert du jus mêlé avac une sixième partie d'esprit de vin. La morelle est éprouvée contre le cancer tant occulte et non ulcéré, qu'après l'exulcération, non pour le guérir absolument, mais comme remède palliatif. Le suc de cette plante entre dans tous les onguens et les cataplasmes qu'on ordonne contre ce mal, et ils doivent toujours être préparés dans un mortier de plomb, d'autant que ce métal convient lui-même aux cancers, et que pendant la préparation, il se détache toujours quelques parties de plomb qui se mêlent aux remèdes, et les font paroître de couleur grise. On applique l'herbe pilée sur les hémorrhoïdes, ou on les bassine avec son suc tiédi, pour en appaiser la douleur.

Morgeline, *alsine.* Plante fort commune qui croit partout, dans les jardins, dans les vignobles, aux lieux ombrageux; on la nomme communément, quoiqu'improprement, *mouron blanc*; on en donne aux oiseaux qui en mangent volontiers. *Vertus.* Cette herbe est humide, rafraichissante, adoucissante, épaississante; elle a presque les mêmes vertus que la pariétaire, à l'astriction près; on la dit fort nourrissante, et on en fait manger dans l'atrophie et dans la phthisie; et Jean Bauhin assure que son eau distillée, ou le vin dans lequel la plante a infusé, rétablissent ceux qui sont exténués après de grandes maladies. On fait manger à ceux qui crachent du sang, des omelettes faites avec cette plante hachée au lieu de persil; appliquée sur les mamelles, elle dissout le lait grumelé, et dissipe la trop grande quantité de cette liqueur Elle est bonne en décoction pour les galeux, après avoir fait précéder les remèdes généraux; appliquée sur les contusions, elle y est bonne; elle arrête le flux des hémorrhoïdes, et elle en appaise les douleurs, étant prise en décoction, et appliquée extérieurement.

Mouron, *anagallis.* Plante dont il y a deux espèces d'usage en médecine; savoir, le mâle qui a la fleur rouge, et la femelle qui l'a bleue. Ces deux mourons naissent dans les champs, dans les vignes, dans les jardins, ils fleurissent au milieu du printemps, et tout le reste de l'été. Quand on ordonne simplement l'*anagallis*, on entend toujours parler du rouge qui est le mâle. *Vertus.* L'un et l'autre mouron est amer, chaud, dessiccatif, détersif et astringent. Il est mis au nombre des vulnéraires, et recommandé par quelques auteurs contre la morsure du chien enragé et de la vipère, en cette sorte : on fait boire au blessé un verre de vin, dans lequel le mouron a bouilli légérement; on en lave les blessures, et on applique l'herbe par-dessus; on l'emploie aussi tant intérieurement qu'extérieurement dans la goutte et dans la manie. Hartman pour guérir la manie, fait précéder un vomitif d'une infusion d'antimoine, et ensuite il fait user à son malade de la décoction de mouron rouge durant plusieurs jours, ce qui réussit. Le mouron n'est pas seulement salutaire dans la manie et la mélancolie, mais encore dans les délires des fièvres ardentes et malignes. Le mouron est pareillement un excellent vulnéraire dans les plaies récentes, suivant l'expérience de Potier, qui dit que la décoction du mouron à fleurs rouges, calme les douleurs des vieilles plaies,

qui sont ordinairement accompagnées de chaleurs et de convulsions : il fait cuire le mouron avec des feuilles de roses, puis il applique le tout. Schmuck recommande comme un spécique expérimenté le mouron à fleurs rouges pour arrêter toutes les hémorrhagies, soit qu'on le tienne suspendu sur la fossette du coeur pour arrêter, sans manquer, le flux immodéré des mois, soit qu'on la tienne dans la main, jusqu'à ce qu'il soit échauffé pour arrêter même le sang quand la veine est piquée. Mynsicthus assure que le même mouron est un excellent céphalique. On a guéri des écrouelles ouvertes en instillant dedans du jus de mouron à fleurs rouges broyé, et appliquant le marc par-dessus. Son eau distillée est fort bonne aux inflammations, nuages et ulcères des yeux; à son défaut on peut appliquer l'herbe pilée, ou instiller son suc dans les yeux.

Mousse d'arbre, *muscus arboreus*, *sive usnea officinarum*. La meilleure mousse est celle de melèze, de pin, de presse et de sapin; celle de peuplier ensuite, mais la blanche, car la noire ne vaut rien; et enfin, la meilleure de toute, est celle de chêne. *Vertus*. La mousse d'arbre est sèche, astringente, et médiocrement froide. La meilleure est la plus odoriférante, qui se trouve sur le cèdre. Le vin où la mousse blanche aura trempé pendant certains jours, si on le boit, fait dormir profondément, fortifie l'estomac, errête les vomissemene, et resserre le ventre. Elle est fort bonne dans les remèdes qu'on ordonne pour le coeur, à cause de son odeur agréable. On en donne une demi-drachme de l'odoriférante dans du vin à ceux qui ont difficulté d'uriner. Une prise de trois drachmes, fait vider l'eau eux hydropiques. La poudre de mousse arrête le sang; ce qu'on a appris des ours, qui étant blessés, arrêtent leur sang avec de la mousse.

Mousse de terre, *muscus vulgatissimus*, a des feuilles menues comme des cheveux bien fins, molles, vertes, et quelquefois jeunâtres; elle rampe, et couvre les terres maigres, stériles, humides, dans les bois, dans les forêts, sur les pierres, dans les déserts. *Vertus*. Elle est astringente, propre pour arrêter les hémorrhagies, étant appliquée dessus.

Mousse terrestre, *muscus terrestris clavatus*, *sive lycopodium*. Plante qui jette de longs sarmens, faits comme des cordes, garnies de petites feuilles, qui ont sept ou huit aunes de long, d'où naissent d'autres petites branches garnies de même. Toute la plante est rude au toucher; elle se traîne par terre, jetant de petites racines capillenses, comme fait le lierre. Vers le mois de juin (en prairiel) elle produit au bout de ses sarmens des chatons presque semblables à ceux des coudriers qui sont de couleur jaunâtre. Elle croît dans les bois, aux lieux sablonneux et pierreux. *Vertus*. Toute la plante est singulière à la gravelle, dit Matthiole; car l'expérience nous a enseigné, que si on boit le vin de sa décoction, on tirera la pierre des reins, et on la fera sortir dehors; l'eau distillée de toute la plante fait le même effet. La mousse terrestre est propre pour exciter l'urine, pour arrêter le cours de ventre, pour le scorbut; elle a coutume d'être chargée de certaine farine qu'on appelle autremnet *le soufre de la mousse*, laquel sert extérieurement pour guérir les ulcères sordides et les écorchures; mêlé avec la poudre d'encens et de colophane, il est admirable pour arrêter les hémorrhagies.

Moutarde, *sinapi*. *Voyez* sa culture, tome II page 429. *Sinapi sylvestre erucae folio*. *Vertus*. La semence de moutarde est chaude et dessiccative, incisive, atténuante. Son principal usage est pour réveiller l'appétit. Dans les affections hypocondrieques, dans la fièvre quarte causée par un mucilage tartareux, on en donne une drachme avant le paroxisme; elle convient aussi au scorbut, au calcul, et

pour purger la tête. La moutarde est excellente pour corriger le sel acide fixe, volatiliser le levain de l'estomac, et cuire plus parfaitement les alimens; c'est par cette raison qu'on se sert toujours de la moutarde préparée pour servir d'assaisonnement aux poissons et aux chairs salées qoi sont de difficile digestion, et remplies d'un acide fixe. *Préparation.* La moutarde se prépare en pilant la semence aveo du vin doux, ou avec du vinaigre jusqu'à consistance requise; ainsi préparée, elle aiguise l'appétit, et perfectionne la digestion des alimens. On peut préparer une moutarde qui se conserve toute l'aonée, en cette sorte. Prendre deux onces de semence de moutarde en poudre, et demi-once de canelle commune aussi en poudre; faire une masse avec de la fleur de farine, et une suffisante quantité de vinaigre et de miel, dont on fait de petites boules, qu'on laisse sécher au soleil, ou dans un four lorsque le pain en a été retiré. Quand on en veut user, on détrempe une ou plusieurs de ces petites boules avec du vin ou du vinaigre, et on a ainsi en tout temps une moutarde agréable au goût, et bonoe à l'estomac. Lorsque le mal hypocondriaque occupe la rate, et qu'il y a tumeur, squirre, enflure, ou obstruction en cette partie, la semence de moutarde y est très-salutaire, tant intérieurement qu'extérieurement. L'usage ioterne est plausible; quaod à l'externe, Bartholin s'est servi heureusement de la semence de moutarde pilée avec de l'urine pour appliqeer en forme de cataplasme sur la région de la rate dans une tumeur dure et squirreuse de ce viscère. La moutarde est encore admirable, prise intérieurement pour la cachexie, surtout celle des filles; jointe à l'obstruction du flux menstruel. Les matelots ne manquent jamais en s'embarquant, de faire provision de semence de moutarde pour se préserver et se guérir du scorbut, à quoi ils sont exposés dans les voyages de long cours. Pour se préserver de l'apoplexie, il en faut prendre tous les matins une pincée à jeun, seule, ou dans quelque véhicule approprié : ce même remède est bon dans le vertige et dans les catarres, surtout à l'égard des vieillards. Cette même semence convient à la suffocation de matrice, espèce de mal hypocondriaque, et aux maladies soporeuses. L'huile tirée par expression de la semence de moutarde, est propre pour la paralysie, et pour résoudre les humeurs froides.

Muguet, *lillium convallium.* Plante fort connue, qui se multiplie de plant eraciné à l'automne, et dont la fleur est en usage en médecine. Elle croit dans les bois, aux vallées et aux lieux ombrageux et humides. *Vertus.* Le muguet est chaud, dessiccatif et céphaliqne. Son usage est dans les maladies froides do la tête; savoir, l'apoplexie, la paralysie, le vertige, l'épilepsie, et la lipothymie. On fait une eau simple de fleurs, un esprit de vin, une conserve, une huile par infusion dans la vieille huile; une poudre sternutatoire des fleurs pulvérisées. On prépare le suc de muguet en forme d'huile, de la manière qui suit. On remplit de fleurs de muguet un vaisseau qui se ferme bien avec son couvercle, puis on enfouit le tout dans un tas de fourmis, jusqu'à ce que les fleurs se résolvent en suc. Il est anodin, et excellent contre la goutte et l'herpe.

Myrte ou Meurthe, *myrtus, sive murtus.* Petit arbrisseau toujours vert et odorant, dont il y a beaucoup d'espèces qui diffèrent par la grandeur de leurs feuilles, et par la couleur de leurs fruits, dont les uns sont blaocs, et les autres noirs; on cultive les myrtes dans les jardins, principalement aux pays chauds, où ils ont plus d'odeur que dans les pays tempérés. *Vertus.* Le myrte est dessiccatif et astringent. L'usage interne est rare, excepté dans le flux de ventre et le crachement de sang. Les feuilles de myrte corrigent la puanteur des aisselles,

appliquées en forme de poudre, arrêtent la sueur, en forme de friction, soulagent les membres catarreux, remédient au cours de ventre, guérissent la puanteur de l'haleine, appaisent l'hémorragie du nez, et guérissent le polype avec la miel et le vin. Les baies de myrtes sont appelées en latin *myrtilli*, et en françois *myrtilles*; celles qu'on emploie, sont apportées sèches des pays chauds. Il faut les choisir récentes, assez grosses, bien sèches, noires, d'un goût astringent. Elles sont détersives, astringentes, fortifiantes; elles sont stomachiques, et propres, ainsi que les feuilles, par leur astriction, à resserrer les gencives relâchées par le scorbut, et empêcher la corruption de la bouche; elles entrent dans les compositions de beaucoup de remèdes extérieurs; on s'en sert aussi intérieurement, elles guérissent les inflammations des yeux, les luxations des articles et les fractures des os, la chute du fondement, de la matrice, et la teigne de la tête; on fait un sirop de baies du myrte, et une huile par l'infusion de ses feuilles dans de l'huile commune.

Myrtille, airelle, ou raisin de bois, *vitis idea*, *sive myrtillus*. Petit arbrisseau haut d'un pied ou d'un pied et demi, qui porte des feuilles rondes, molles, pleines de sucs, grosses comme celles du genièvrier, d'un goût astringent tirant sur l'acide, et contiennent plusieurs petites semences blanchâtres; la racine est ligneuse, menue, et souvent serpentante sous terre. Cette plante croît en terre maigre, stérile, aux lieux incultes, dans les bois montagneux exposés au vent, et quelquefois dans les plaines. *Vertus*. Ses baies sont rafraîchissantes, dessiccatives, fort astringentes, et salutaires dans toutes sortes de flux; savoir, l'hémorragie du nez, de la matrice et la dyssentrie, données en poudre depuis un gros jusqu'à deux, ou en décoction; on fait aussi un rob de leur jus épaissi, auquel on mele un peu de sucre, qui est bon pour le cours de ventre, pour modérer la bile enflammée. On en fait aussi un sirop usité dans le vomissement et le crachement de sang, dans la dyssenterie et dans la toux, l'huile de myrtille, par l'infusion ou la décoction de ses baies, empêche les cheveux de tomber, si on en oint la tête; on a outre cela coutume de la mêler avec l'huile de mastic pour oindre la région du ventre dans le vomissement, la diarrhée et le *cholera morbus*.

Navet ou naveau, *napus*. *Voyez* sa culture tome II, page 430. *Vertus*. La semence de navet est chaude, dessiccative, abstersive, apéritive, digestive, atténuante et incisive; elle résiste au venin, et par cette raison elle entre dans la thériaque d'Andromaque; elle pousse dehors la rougeole et la petite vérole, et on l'ordonne très souvent dans les fièvres malignes et pétéchiales, en forme d'émulsion; elle convient aussi à la jaunisse et à la rétention d'urine, la prise est d'une drachme. La racine de navet est bonne pour la toux invétérée, pour l'asthme, pour la phthisie, étant prise en décoction chaude comme un bouillon avec du sucre, ou en sirop fait avec du sucre et une forte décoction de cette racine. On s'en sert aussi extérieurement étant rapée, pour digérer, pour résoudre, pour appaiser les douleurs, appliquée en matière de cataplasme. Les navets cuits sous la braise, appliqués derriere les oreilles sur les carotides, font révulsion, et appaisent efficacement la douleur des dents. Un navet cuit devant le feu comme une pomme, et appliqué, appaise la douleur de la goutte. Il est singulier contre les engelures des talons, et autres parties, mal qui paroît de peu de conséquence au commencement, mais qui a souvent des suites dangereuses, comme la gangrenne et l'exulcération des parties; pour cet effet on le peut faire cuire, et l'appliquer simplement en forme de cataplasme sur les engelures.

Navette

Navette. C'est la semence d'une espèce de chou sauvage, qu'on appelle en Flandre *colza*; on cultive cette plante en France, en Flandre, en Hollande, pour en avoir la semence, dont on tire une huile par expression, qu'on appele *huile de navette*. Sa couleur est jaune, son odeur n'est point désagréable, et son goût est doux; elle est employée ordinairement pour brûler. *Vertus.* Elle est résolutive, adoucissante, appliquée extérieurement; elle dissipe puissamment les vents en forme de clystère, seule, ou avec l'huile de lin; elle est singulière contre la colique et les autres maladies venteuses, et dans les constipations désespérées, où les clystères et les autres remèdes ne font rien. Il est bon pour lâcher le ventre de tremper le doigt dans de l'huile de navette, pour l'introduire de temps en temps dans le siége.

Néflier, *mespillus.* Arbre de médiocre grandeur, dont le fruit, appelé *néfle*, est assez connu : il croît dans les haies, dans les buissons; on le cultive aussi dans les jardins, où il porte des fruits plus gros On les cueille en automne quand ils ont atteint leur grosseur parfaite, et on les met sur de la paille ou ils s'amollissent, et deviennent bons à manger. *Vertus.* Les nèfles sont rafraîchissantes, dessiccatives, et d'une saveur austère : elles resserrent et constipent puissamment, et sont contraires à l'estomac; les molles resserrent moins, sont moins nuisibles, mais plus sujettes à la corruption. On les emploie intérieurement dans leur verdeur dans le flux de ventre, la dyssenterie, le vomissement, la nausée, et en général dans tous les cas où les fibres relâchées ont besoin d'être resserrées. Les néfles confites avec le miel sont les plus en usage; car elles sont les plus agréables à la bouche sans avoir perdu de leur astriction. On a appaisé plusieurs diarrhées très-opiniâtres, et qui resistoient à tous les remèdes, par l'usage seul des néfles crues; elles réussissent encore mieux dans les dyssenteries. Les os des nèfles réduits en poudre sont recommandés pour chasser la pierre des reins, que cette poudre est capable de briser. On en peut donner une drachme dans un ver de vin blanc, après y avoir infusé du soir au matin. Les feuilles ont les mêmes propriétés que les fruits, et les mêmes usages. On s'en sert dans les gargarismes pour les inflammations de la gorge.

Nénuphar, ou lis d'étang, *nymphea.* Plante aquatique, dont il y a deux espèces, une à fleurs blanches, qui est préférée, et l'autre dont les fleurs sont jaunes L'un et l'autre nénuphar naissent dans les marais, dans les étangs, dans les rivières, où leurs feuilles nagent sur la surface de l'eau. *Vertus.* La racine et la semence de nénuphar sont rafraîchissantes, dessiccatives et astringentes. Les feuilles et les fleurs sont rafraîchissantes et humides; on se sert de toutes ces parties, particulièrement contre le flux de ventre, contre les âcretés d'urine, contre l'effervescence et la dissolution du sang. La racine est recommandée contre la manie; la prise est d'une drachme et demie à une drachme en poudre. On se sert de la racine et des fleurs de cette plante dans les maladies où il est nécessaire d'appaiser le mouvement violent du sang et des esprits; ainsi, dans les fièvres ardentes, dans les insomnies, dans les inquiétudes et agitations d'esprit, dans l'ardeur et la rétention d'urine, dans l'inflammation des entrailles, on se sert avec succès de la tisane faite avec la racine de nénuphar. Le sirop préparé avec les fleurs, donné au poids d'une once dans les juleps et les potions rafraîchissantes, a les mêmes vertus. L'usage externe des feuilles et des fleurs, est contre la chaleur des fièvres et les insomnies en forme de lotions aux pieds, ou en mettant des feuilles sur les lombes, les trempes, et les plantes des pieds. On fait une eau distillée des fleurs, un sirop simple par l'infusion des

fleurs, un sirop composé, une conserve de fleurs, un extrait des racines, une huile par l'infusion des fleurs; et l'onguent de *nymphaca*.

Nerprun, ou bourg-épine, *ramnus catharticus*. Arbrisseau qui croit quelquefois à la hauteur d'un arbre; il porte des baies molles, grosses comme celles du genièvrier, vertes au commencement, mais qui noircissent en mûrissant. Cet arbrisseau croit dans les haies, dans les bois, et autres lieux incultes; il aime les ruisseaux, les lieux humides; on cueille son fruit quand il est mûr, en automne vers le temps des vendanges. *Choix*. On doit choisir les grains gros, bien nourris, noirs, luisans, glutineux, nouvellement cueillis, succulens. *Vertus* Ces baies purgent la bile, la pituite, et spécialement les sérosités; elles conviennent à la cachexie, à l hydropisie, à la goutte, au rhumatisme, à la paralysie. La dose des baies est de dix à vingt; il est nécessaire de manger aussitôt qu'on les a avalées, afin qu'il se rencontre dans l'estomac une substance capable d'émousser l'acrimonie de leur sel; car autrement elles exciteroient des tranchées considérables. Quand elles sont sèches on les pulvérise, et la dose est de demi drachme à une drachme et demie En décoction la dose est de quarante à soixante des baies. On se sert plus ordinairement du sirop de nerprun, que de ses baies en substance. La dose du sirop est d'une once à une once et demie; on en trouvera ci-après la composition parmi les sirops. Les feuilles du nerprun sont détersives et vulnéraires, mais on ne les met guère en usage.

Noli me tangere, *sive balsamina lutea*. Espèce de balsamine, ou plante qui a proche de ses feuilles plusieurs petits noeuds remplis de suc, et les siliques ou fruits qui renferment la semence s'ouvrent au moindre attouchement qu'on leur fait, et la font sauter en l'air par une manière de ressort, ce qui lui a fait donner le nom de *noli me tangere*. Cette plante croît dans les bois, aux lieux humides, ombrageux; les botanistes la cultivent aussi dans leurs jardins. *Vertus*. Elle est très-apéritive, propre pour faire uriner, pour briser la pierre du rein et de la vessie prise en décoction, ou en eau distillée. Cette plante est bonne pour provoquer l'urine, surtout son eau distillée, et que ses feuilles appliquées conviennent à la strangurie, et à calmer la douleur; et en ayant mis cinq feuilles infuser dans un verre de vin qu'il fit avaler à une femme travaillée de strangurie, elle se trouva soulagée par cette potion; et un chien ayant pris d'un bouillon dans lequel en avoit fait bouillir une poignée de cette plante, il rendit ensuite une très grande quantité d'urine pendant une heure et demie, et plusieurs heures après, son ventre s'ouvrit, et il fut copieusement purgé. Les noeuds que l'on a dit qui étoient proche des feuilles, ont fait conjecturer que le *noli me tangere* pouvoit être propre à la goutte nouée, à cause de sa figure; et cette conjecture s'est trouvée conforme à l'expérience; car les feuilles pilées et appliquées en forme de cataplasme avec l'huile de lis, ou quelqu'autre huile appropriée avec quoi on les fait bouillir, résondent puissamment le *nodus* de la goutte.

Noyer, *nux juglans*, *sive regia vulgaris*. Arbre grand et beau, connu de tout le monde, qui croit dans les terres grasses, aux champs et aux jardins. *Vertus*. Les noix vertes sont chaudes et dessiccatives, les sèches le sont beaucoup plus; elles sont de difficile digestion, peu nourrissantes, contraire à l'estomac, bilieuses, elles font mal à la tête, et irritent les maladies des poumons, et principalement la toux. L écorce verte de noix fait vomir doucement; son suc tiré par expression, étant épaissi selon l'art, se nomme chez les apothicaires *rob nucum*, il est recommandé

avec justice dans les maux de gorge, spécialement dans l'inflammation de la luette, des amygdales, et dans l'esquinancie. On l'emploie dans cette dernière maladie dès le commencement, pour arrêter l'inflammation. Les coquilles de noix sont sudorifiques, dessiccatives; on les emploie avec l'esquinancie, la salsepareille, le gaïac dans les tisanes. Les noix confites fortificut l'estomac, donnent bonne bouche, et corrigent l'haleine mauvaise. On tire des noix sèches par expression, une huile fort en usage dans la médecine. On donne aussi des lavemens de cet huile avec succès dans les grandes douleurs de la colique néphrétique: on l'emploie aussi pour les coliques venteuses pour résoudre, et pour fortifier les nerfs. Mêlée avec partie égale d'eau de chaux, elle est bonne aux brûlures. Bouillie avec du vin elle est bonne aux ulcères, auxquels les feuilles de noyer bouillies en eau avec un peu de sucre sont aussi très-efficaces, si on applique dessus des compresses trempées dans cette décoction, ou les feuilles mêmes. Le suc qu'on tire de la racine du noyer au mois de février (de pluviôse à ventôse) par infusion, appaise, comme par miracle les douleurs de la goutte et de la colique néphrétique, et outre cela il convient aux céphaliques. Les feuilles et les chatons ou fleurs de noyer sont astringentes, sudorifiques, et propres pour résister à la malignité des humeurs, étant prises en décoction. La poudre de ces chatons desséchés est excellente dans la dyssenterie, donnée au poids d'une drachme dans du gros vin rouge, et pour la colique et la suffocation de matrice dans du vin blanc.

Œillet de jardin, *caryophillus hortensis.* Plante qu'on cultive dans les jardins à cause de la beauté de ses fleurs, dont il y en a de diverses couleurs. On se sert en médecine de l'oeillet rouge simple préférablement au double, qu'on choisit haut en couleur, et bien odorant. *Vertus.* Il est chaud et sec, céphalique et cordial, et est ordonné principalement dans le vertige et l'apoplexie, l'epilepsie, et autres affections des nerfs, dans la syncope, la palpitation de coeur, contre les vers. On en fait un suc épaissi, un sirop, une conserve qu'on prend le matin de la grosseur d'une noix, un vinaigre qui est un préservatif contre la peste: on l'applique sur les pouls dans les maladies malignes, et dans les lipothymies. Cette pratique est fort usitée par les médecins modernes.

Oignon, *cepe*, *sive cepa rotunda*, *alba vel rubra. Voyez* sa culture, tome II, page 431. *Vertus.* L'oignon est chaud et sec, apéritif, incisif, détersif, mais venteux par la grossièreté de sa substance; il sert principalement à inciser et à déterger le tartre des poumons en décoction avec du miel; il provoque l'urine, excite les mois des femmes, et tue les vers en infusion dans du vin. Il mûrit et rompt les apostumes étant cuit sous la braise enveloppé d'un linge mouillé, et appliqué en forme de cataplasme; si ces apostumes sont malignes et pestilentielles, on remplit l'oignon de thériaque ou de mitridate avant de le faire cuire; et même dans la peste pour procurer la sueur au malade, on exprime le suc de l'oignon cuit comme dessus avec de la thériaque, et on lui en fait avaler une cuillerée ou deux, et il guérit par le moyen des sueurs copieuses qui s'ensuivent. Un hydropique extraordinairement enflé par tout le corps a été guéri en prenant pour toute nourriture des oignons cuits sous les cendres chaudes avec un peu de vinaigre et d'huile, mangeant peu de pain, et buvant beaucoup de vin blanc. L'oignon excite l'urine étant frit dans de l'axonge, puis appliqué; cuit ainsi, il convient aux mules ou engelures; il guérit les brûlures non entamées, étant pilé cru avec du sel, et appliqué promptement sur la partie, qu'il préserve des vessies. On tient des oignons suspendus

dans les chambres en temps de peste, et on prétend que la contagion s'y arrête, et purge les chambres.

Olivier, *olea*. Arbre de grandeur médiocre, dont il y a deux espèces, un cultivé, et l'autre sauvage; on les cultive dans les pays chauds, en Italie, en Espagne, dans les ci-devant Languedoc et Provence; ils aiment les lieux secs et argileux. *Vertus.* Les feuilles de l'olivier sont rafraîchissantes, dessiccatives et astringentes; leur usage principal est externe dans la céphalagie, le flux de ventre, l'herpe, et les autres maladies semblables. On confit les olives dans la saumure avant la maturité, et quelquefois lorsqu'elles sont mûres et noires. Mangées au commencement du repas, elles réveillent l'appétit, lâchent le ventre, dessèchent, et fortifient l'estomac, et lorsqu'elles sont rances, elles le bouleversent; elles sont diurétiques et communiquent à l'urine la même puanteur que les asperges. L'huile exprimée des olives mûres, est ce qu'on appelle *huile* simplement, ou *huile commune*, elle est chaude et humide, la vieille plus que la nouvelle, émolliente, digestive et vulnéraire; bue avec de la bierre au poids d'une once, elle lâche le ventre, corrige la sécheresse de la poitrine, appaise les tranchées du ventre, relâche les conduits urinaires, déterge et consolide les érosions des mêmes parties; son usage interne le plus fréquent est dans les clystères pour déboucher le ventre constipé par les gros excrémens endurcis, qui étant ramollis, sortent par leur propre poids, avec lesquels on a guéri des constipations de ventre très-opiniâtres; ceux qui n'aiment point les clystères peuvent manger le matin à jeun une mie de pain légérement rôtie, et imbibée de beaucoup d'huile pour lâcher le ventre. Dans les constipations qui ne sont point surmontée par un seul clystère d'huile, il le faut réitérer d'heure en heure avec la quantité de quatre onces; on en avale aussi avec du sucre dans les affections de la poitrine; l'huile d'olive est l'ingrédient ordinaire des baumes, des onguens, et des emplâtres.

Oranger, *malus orantia.* Arbre toujours vert, qui porte des oranges aigres et amères, ou douces; l'orange amère est la plus usitée en médecine; ce fruit, appelé en latin *aurantium*, *sive aureum malum*, est connu de tout le monde. *Vertus.* L'écorce de l'orange amère est chaude, et convient aux coliques, à la dysurie, pour chasser les vers du corps, réjouit et fortifie l'estomac et le cerveau, résiste à la malignité des humeurs; et convient aux fièvres, en qualité de fébrifuge sudorifique. La dose est d'un scrupule à une drachme en poudre; le suc d'orange est cordial et humectant; on en mêle avec de l'eau et du sucre pour faire une espèce de julep fort agréable au goût, qu'on appelle *orangeat;* l'orange douce est humectante, cordiale, rafraîchissante, et propre pour désaltérer dans les fièvres continues; la fleur d'orange est céphalique, stomacale, hystérique, et propre contre les vers.

Orcanette, *anchusa.* Espèce de buglose sauvage, qui a la racine grosse comme le pouce, rouge en son écorce, blanchâtre vers le coeur: elle croît dans les ci-devant Languedoc et Provence, aux lieux sablonneux; on fait sécher sa racine au soleil. *Choix.* Il faut la choisir récemment séchée, un peu pliante, de couleur rouge foncée extérieurement, blanche intérieurement, rendant une belle couleur vermeille quand on en frotte l'ongle: elle sert à donner une teinture rouge à l'onguent rosat, à des pommades, à de la cire, à de l'huile, étant infusée dedans; cette teinture vient de son écorce. *Vertus.* La racine d'orcanette est astringente; elle arrête le cours de ventre, étant prise en décoction: on l'emploie aussi extérieurement pour déterger et pour sécher les vieux ulcères.

Oreille d'ours, *auricula ursi*, *sive sanicula alpina.* Plante qu'on cultive dans

les jardins à cause de la beauté de ses fleurs, qui sont odoriférantes et de différentes couleurs; elle croît aux lieux montagneux, humides et ombrageux. *Vertus.* Cette plante est singulière pour les breuvages que l'on ordonne à ceux qui ont des plaies dans le corps, et pour consolider les plaies extérieures : les Allemands en font grand état pour les ruptures et descentes des intestins, et pour les blessures de la poitrine, la prenant tous les jours en breuvage; ils s'en servent généralement à toutes sortes de plaies, la prenant par la bouche et l'appliquant par dehors.

Orge, *hordeum*. Il y en a de deux sortes : l'une se sème en hiver, et l'autre en été; la première est la meilleure. *Vertus.* L'orge est rafraîchissante, dessiccative, abstersive, apéritive, digestive, émollieute, diurétique et nourrissante. On sépare l'écorce des grains d'orge, et on les appelle *orge mondé*; ils sont pectoraux, émolliens, humectans, adoucissans; ils excitent le crachat, ils tempèrent par leur partie mucilagineuse les âcretés qui descendent du cerveau, ils concilient le sommeil; on s'en sert en décoction. *Choix.* Il faut choisir l'orge nouvelle, bien nourrie, blanche, nette, sèche; la farine est employée dans les cataplasmes pour amollir, pour résoudre, pour aider à la suppuration : on fait pour les malades une boisson qu'on appelle *orgeat*, en cette manière. On lavera trois onces d'orge mondé, on le fera bouillir un demi-quart-d'heure dans environ dix-huit onces d'eau commune, on rejettera cette première eau qui sera jaune, et l'on mettra à sa place trois chopines d'autre eau bien claire; on continuera la décoction à petit feu jusqu'à ce que l'orge soit crevée, alors on retirera la décoction de dessus le feu; et quand elle sera à demi-refroidie, on écrasera l'orge avec le dos d'une cuiller, et on la dissoudra autant qu'on pourra dans la liqueur, on passera la dissolution dans un tamis de crin, on y ajoutera ce qu'il faudra de sucre pour la rendre agréable, et on fera mitonner le mélange sur un petit feu, jusqu'à ce qu'il se soit épaissi en consistance de panade claire. On en doit avoir une moyenne écuellée, qu'on fera prendre chaude au malade comme un bouillon, à l'heure du dormir; c'est l'orgeat qu'on appelle communément *orge mondé* : c'est un remède alimenteux, il nourrit et restaure en humectant et rafraîchissant la poitrine; il provoque le sommeil et modère la toux.

Nota. Si les trois chopines d'eau ne suffisoient pas pour faire cuire l'orge jusqu'à crever, il en faudra mettre davantage; mais il faut qu'elle soit chaude, car si on l'y versoit froide, elle empêcheroit que l'orge ne s'amollit.

Origan, *origanum*, *sive majorana sylvestris.* Espèce de marjolaine qui croît sans culture aux lieux champêtres, montagneux, ombrageux. *Vertus.* L'origan est chaud et dessiccatif, abstersif et astringent; il facilite la respiration: on s'en sert principalement dans l'obstruction des poumons, du foie et de la matrice, dans la toux, l'asthme, la jaunisse, pour augmenter le lait des nourrices, et pour faire suer avant de prendre le bain. Pour les rhumatismes et fluxions sur le cou, qui en empêchent le mouvement, il faut hacher de l'origan nouvellement cueilli, l'échauffer en le remuant à sec dans une poêle de fer sur le feu, et l'appliquer chaudement sur la partie en se couchant, que l'on couvrira de linges bien chauds en plusieurs doubles.

Orme, *ulmus.* Grand arbre qui croît dans les champs, aux lieux plats et découverts, en terre humide, proche des rivières. *Vertus.* L'orme est astringent, et il est en tout rempli d'une humeur gluante et balsamique, qui le rend excellent pour toutes sortes de plaies. L'humeur claire que l'on trouve enfermée dans les vessies qui viennent aux feuilles d'une espèce d'orme, qu'il faut ramasser au mois de juin vers la saint-Jean (au commencement de messidor), guérit les descentes des enfans,

si l'on applique souvent dessus des linges trempés dans cette liqueur, les y arrêtant avec un bandage. Cette même liqueur, mise dans un vase de verre double bien bouché, et enseveli dans terre, ou dans du fumier chaud pendant vingt-cinq jours, le fond d'icelui posé sur un lit de sel commun, fait une lie au fond, et au-dessus une liqueur très-claire, laquelle appliquée sur les plaies fraîches avec des linges trempés dedans, les guérit avec une promptitude surprenante. La décoction de l'écorce des racines de l'orme amollit la dureté des jointures, et résout le retirement des nerfs, si on en use en fomentation ou en bain, et elle dissipe les enflures qui viennent au cou des boeufs par le frottement du joug. Si on fait bouillir la grosseur de deux poings de la seconde peau de la racine d'ormeau concassée dans trois chopines de gros vin rouge à petit feu jusqu'à diminution des deux tiers, on aura une très-bonne liqueur pour les plaies fraîches, si on applique dessus des linges trempés dans icelle étant chaude. On aura encore un très-bon baume vulnéraire, si on met dans une bouteille de verre double des vessies d'orme, des fleurs de mille-pertuis, et des boutons de roses avec de l'huile d'olive, et si ayant bien bouché la bouteille, on la laisse exposée au soleil tant que le tout soit consumé et comme pourri, que l'on passera par un linge avec expression, le réservant pour le besoin. Si on veut encore avoir une liqueur ou eau vulnéraire excellente dans la séve de juin (prairial), on fend l'écorce de la racine de l'ormeau, on coupe la pointe de ses branches, on les pille, et on y met des bouteilles pour y recevoir la liqueur; l'on met cette eau dans des fioles de verre double, on les laisse exposées au soleil jusqu'à la fin de la canicule, on y met un lit de sel au-dessous des fioles pour mieux clarifier cette eau, on la passe par un linge délié cinq ou six fois de cinq en cinq jours, à commencer du jour qu'on l'aura ramassée, et on s'en sert en cette sorte. Il faut étuver la plaie ou contusion avec de la sauge bouillie dans du vin tout chaud, frotter le mal avec une plume trempée dans ladite eau, et en couler dans la plaie, si elle est profonde, en sorte qu'elle touche partout, rejoindre les chairs avec un point d'aiguille, s'il y a dissolution, et ajouter une compresse trempée dans ladite eau, il n'y viendra ni pus, ni fluxion, et on guérira en quatre ou cinq jours. Enfin tout est vulnéraire en l'orme jusqu'aux feuilles; car Gallien dit avoir réuni des plaies fraîches avec ces feuilles.

Orpin, *telephium, sive fabaria.* Plante dont les feuilles sont épaisses et remplies de suc comme celles de pourpier, et sa racine est glanduleuse, ou formée de plusieurs tubercules blancs, insipides au goût. Cette plante croît aux lieux incultes, pierreux, ombrageux; elle se multiplie de semence. *Vertus.* Elle est humectante, rafraîchissante, résolutive, détersive, vulnéraire, consolidante, propre pour les hernies, pour effacer les taches de la peau. Les feuilles pilées et appliquées sur les plaies, les soudent puissamment. Quelquefois on en fait boire la décoction, ou bien on la reçoit en forme de clystères, après les remèdes généraux pour consolider les ulcères des intestins dans la dyssenterie, et souvent on y ajoute la grande consoude, et les autres vulnéraires. La racine cueillie au commencement du printemps, pilée avec de l'huile rosat dans un mortier de plomb, s'il y a inflammation ou ardeur, sinon dans un mortier de marbre, ou de quelqu'autre matière, s'applique avec succès sur les hémorrhoïdes enflammées, douloureuses, ou accompagnées de quelqu'autre symptôme; d'autres, pour le même mal, écrasent cette racine, et la font cuire avec du beurre frais, et réduire en onguent qu'ils appliquent sur les hémorrhoïdes; enfin d'autres prétendent qu'il

suffit de suspendre cette racine toute seule entre les deux épaules pour guérir le même mal. Les feuilles rôties sur la braise, font percer aisément, selon Tournefort, les panaris, et mondifient les ulcères.

Ortie morte, *lamnium*, *galeopsis*, *sive urtica mortua*. Il y a plusieurs genres d'orties mortes qui diffèrent par la couleur des fleurs, par l'odeur et la figure; il y en a de puantes et non puantes, de tachées et non tachées, à fleurs rouges, blanches et jaunes. Ces orties croissent proche les haies, les murailles, les chemins, et dans les masures. On se sert en médecine de leurs feuilles et de leurs fleurs. *Vertus*. Elles sont dessiccatives et astringentes, propres pour arrêter les cours de ventre. Le *galeopsis* à fleurs rouges en forme de décoction, est salutaire contre la dyssenterie, et celui à fleurs blanches contre les fleurs blanches. Les feuilles du blanc, et particulièrement ses fleurs prises à la manière du thé, sont très-bonnes pour la gravelle des reins et de la vessie, ainsi qu'on l'a éprouvé, aussi-bien que pour les gouttes des pieds; on l'applique aussi sur le lieu affligé, pilé, ou bouilli dans de l'eau. Les feuilles pilées avec du sel, sont bonnes aux contusions, aux ulcères pourris, et aux plaies. L'huile d'olive dans laquelle on a fait infuser au soleil les fleurs de cette plante, est un excellent baume pour les blessures des tendons. L'ortie morte est ainsi appelée à cause qu'elle ne pique point.

Ortie morte grande des bois, *galeopsis procerior foetida spicata*. Espèce d'ortie non piquante qui croît dans les bois, où elle se multiplie beaucoup, parce que ses racines rampent sous terre; la tige est carrée, haute de plus d'une coudée, portant des fleurs rouges disposées en forme d'épi à son sommet. La plante sent le bitume ou l'huile fétide, d'un goût d'herbe un peu salé, astringent. *Vertus*. Elle est vulnéraire et fort adoucissante: la campagne se sert avec succès de l'infusion de ses feuilles et de ses fleurs pour la colique néphrétique, surtout si on la boit étant dans le bain. Frite avec du beurre, et appliquée, elle dissipe la douleur de la pleurésie, résout les tumeurs scrophuleuses, et est un excellent remède contre les hémorroïdes. Elle est très-adoucissante, tant prise par-dedans, qu'appliquée par-dehors. On en peut préparer l'extrait pour s'en servir pendant l'hiver. On en fait une huile par l'infusion, surtout de ses fleurs au soleil dans celle d'olive, ou de noix pure, ou de lin, excellente pour les brûlures, pour les plaies, surtout des tendons, pour les ulcères, et pour arrêter et guérir la gangrène, à laquelle on l'a éprouvé avec beaucoup de succès.

Ortie piquante, *urtica urens*. Plante dont il y a trois espèces principales; savoir, la grande dont les fleurs sont en forme de grappes, la petite qui périt tous les ans, appelée *ortie grièche*, et la romaine qui porte de petits globules ou fruits ronds, gros comme des poids, qui renferment une semence semblable à celle du lin. Les orties croissent aux lieux incultes, sablonneux, dans les haies, contre les murailles, dans les jardins. *Vertus*. Toute ortie est chaude et dessiccative, de parties ténues, apéritive, incisive, abstersive, émolliente, diurétique, lithontriptique, et l'antidote de la ciguë et de la jusquiame. La racine de la grande ortie est recommandée contre la jaunisse; les sommités mises en potage ou en salade, lâchent le ventre, détergent les reins, poussent le calcul, avancent l'expectoration et l'éruption de la rougeole. La poudre des feuilles d'ortie est bonne aux poumons et à la phthisie. On prend l'ortie à la manière du thé pour la gravelle des reins et de la vessie, pour purifier le sang, pour la goutte, pour le rhumatisme. Le suc d'ortie, surtout celui de la grande, donné depuis deux jusqu'à quatre onces, est un remède assuré

contre les hémorragies, soit de la bouche, du nez, des hémorrhoïdes, et d'autres endroits; on a vu guérir un homme à l'extrémité, d'une hémorrhagie du nez, en lui appliquant des feuilles d'ortie pilées aux plantes des pieds, et aux paumes des mains, enveloppant le *scrotum* avec un linge trempé dans l'eau froide d'ortie, ou dans son jus, et en mettant dans le nez des tentes faites avec le dedans d'un oignon, trempées dans l'eau ou dans le jus d'ortie, laissant le tout jusqu'à ce que le sang fût arrêté. D'autres se contentent d'introduire dans les narrines saignantes des orties pilées, ou de les appliquer sur le front. Le jus en gargarisme guérit l'inflammation de la luette. On fait retirer la matrice relâchée en appliquant les feuilles fraîches d'ortie, ou en la touchant seulement d'icelles. Les feuilles d'ortie pilées avec un peu de sel, et appliquées, sont bonnes aux morsures de chiens, aux gangrènes, chancres, aux ulcères malins et sordides, et aux parotides. L'huile d'olive appaise la douleur des piqûres de l'ortie étant enduite.

Orvale, ou toute-bonne, *horminum scalarea dictum.* Plante odoriférante qu'on cultive dans les jardins, qui se multiplie de semences ou de plant enraciné. Il y en a aussi une sauvage qu'on trouve dans les prés. *Vertus.* L'orvale est chaude, dessiccative, abstersive et atténuante, apéritive et hystérique. Ses fleurs sont estimées par les modernes comme spécifiques contre les fleurs blanches des femmes, la suffocation de matrice et la colique, tant prises par dedans qu'appliquées par dehors. Ces mêmes fleurs infusées dans du vin ou dans de la bierre, donnent à ces liqueurs un goût approchant de celui du vin muscat, mais ceux qui en boivent en sont facilement enivrés. La semence d'orvale, mise dans l'oeil, et tournée autour d'icelui, en tire les ordures et la poussière qui s'y attachent; ou guérit les ozènes avec la décoction d'orvale sauvage et le miel rozat.

Oseille, ou surelle, *oxalis sive acetosa. Voyez* sa culture, tome II, page 436. *Vertus.* Toutes les oseilles fortifient le coeur, excitent l'appétit, désaltèrent, résistent au venin et à la corruption, calment la bile, arrêtent le cours de ventre, et les pertes de sang. L'oseille et son suc sont excellens contre le scorbut, surtout dans un sujet bilieux, et on fait bien de l'ajouter aux autres scorbutiques âcrimouieux; savoir, à la *cochlearia*, au cresson et au raifort, parce que l'acidité volatile qu'elle contient, corrige doucement l'acrimonie de ces ingrédiens, et en même temps modère leur effervescence. La conserve d'oseille se donne dans les fièvres ardentes et malignes, où elle fait merveilleusement revenir le coeur après les sueurs. Le cataplasme fait des feuilles d'oseille, avec deux fois autant de vieux-oing, le tout bien pilé, incorporé ensemble, puis mis dans une feuille de chou sous les cendres chaudes, est souverain pour toutes aposthumes froides. La semence d'oseille pulvérisée au poids d'une drachme, et bue avec vin ou eau, appaise les dyssenteries. Les feuilles d'oseille, trempées en vinaigre, et mangées le matin à jeun, préservent de la peste.

Pain de pourceau, *cyclamen, sive panis porcinus.* Plante ainsi appelée à cause de sa racine qui est ample et ronde comme un cercle, ayant la forme d'un pétit pain que les pourceaux aiment beaucoup. Elle croît sans culture dans les bois, dans les buissons, aux lieux ombrageux, sous les arbres. On se sert en médecine de sa racine qui se cueille en automne. *Vertus.* Elle est chaude et dessiccative, elle découpe puissamment, ouvre, déterge et fait éternuer. Son usage principal est dans la dureté de l'ouie, en infusion dans de l'esprit de vin; elle sert à chasser la pierre des reins, à guérir la jaunisse, et à discuter les tumeurs scrophuleuses. On

la

la donne intérieurement avec circonspection, parce qu'elle opère avec quelque violence, mais l'usage externe est plus ordinaire. L'eau distillée de la racine, bue à la quantité de six onces avec une once de sucre, arrête aussitôt le sang fluant de la poitrine, de l'estomac ou du foie, et consolide les vaisseaux rompus, s'il y en a, ce qu'on a éprouvé. Son jus, mêlé aux clystères, soulage efficacement les coliques, et autres semblables tranchées, et il est très-utile mêlé aux onguens, linimens et cataplasmes, qu'on ordonne pour les duretés et tumeurs de la rate et du foie.

Panais, ou pastenade, *pastinaca*. *Voyez* sa culture, tome II, page 437. *Vertus.* La semence est dessiccative et chaude; son usage est dans le hoquet, la pleurésie, les tranchées du ventre, le calcul et la rétention des mois; la dose est d'une drachme; elle abaisse les vapeurs et chasse les vents.

Pariétaire, *parietaria*, *sive helxine*. Plante ainsi nommée, parce qu'elle naît ordinairement entre les murailles, et sans culture; elle croit aussi dans les haies. *Vertus.* Les feuilles de la pariétaire sont rafraîchissantes, un peu humides, émollientes, maturatives, abstersives avec un peu d'astriction; on se sert de la pariétaire dans les clystères, cataplasmes et fomentations émollientes; on s'en sert intérieurement pour provoquer l'urine, nettoyer les reins, et pousser la gravelle, à quoi le sel nitreux, dont elle abonde, la rend très-propre, surtout celle qui croît sur les vieilles murailles, parce qu'elle tire le sel nitreux de la chaux qui augmente sa vertu diurétique. Les Anglois font un sirop de suc de pariétaire, dont ils purgent par les urines les eaux des hydropiques, soit dans l'ascite, soit dans l'anasarque. La pariétaire appliquée sur la région du pubis, en forme de cataplasme, avec l'huile de scorpion, guérit infailliblement la suppression d'urine; ce même cataplasme s'applique ordinairement aux lombes pour faciliter le passage de la pierre des reins, et pour diminuer la douleur. L'usage externe de la pariétaire est très-fréquent contre les tumeurs, les érésipèles, les brûlures et les plaies fraîches qu'elle guérit avec une promptitude surprenante, dit Matthiole, étant appliquée dessus à demi-pilée. Le même assure que trois onces de son jus avalé, est très-efficace dans les rétentions d'urine; et gargarisé, il appaise la douleur des dents; on donne aussi aux graveleux un demi-verre de ce jus purifié, avec succès.

Pas d'âne, ou tussilage, *ungula caballina*, *sive tussilago*. Plante qui croît aux lieux humides, comme aux bords des rivières, des ruisseaux, des fossés; qui pousse sa fleur, qui est jaune, avant ses feuilles, ce qui fait qu'on l'appelle *filius ante patrem*. *Vertus* On se sert en médecine de ses feuilles, de ses fleurs et de sa racine, qui étant récentes, sont plus tempérées que rafraîchissantes; mais en se séchant, elles deviennent âcres et chaudes. Toute la plante est pectorale, et son principal usage est contre la toux, surtout celle qui dépend d'un mucilage visqueux et grossier; elle est propre à faire expectorer dans la pleurésie le *vomica* des poumons, et l'empième en forme de décoction, d'oximel, et autres semblables préparations; conjointement avec les autres simples appropriées, à quoi l'essence et le sirop de tussilage ne sont pas moins efficaces. La fumée de tussilage, tirée par la bouche, sert à arrêter les catarres qui tombent sur la trachée artère, ou sur les poumons, ou bien on mêle ses feuilles hachées en forme de tabac avec de l'ambre jaune en poudre, et de la semence d'anis pour fumer dans une pipe. Son suc, bu durant neuf jours, chasse la fièvre quarte. Les feuilles vertes appliquées, guérissent les ulcères chauds et les inflammations, et la dcoction des feuilles et des fleurs cuites dans du vin avec du mastic, de la myrrhe et de la litharge, empêcha la gangrène des jambes exulcérées des hydropiques.

Passerage, *lepidum latifolium, sive piperitis.* Plante haute de deux ou trois pieds, dont les feuilles sont longues et larges comme celles du citronnier, et quelquefois plus grandes; la racine est longue, grosse comme le doigt, serpentante, blanche, d'un goût âcre; elle croît aux lieux ombrageux et humides; elle se multiplie de semence et de plants enracinés au printemps. *Vertus.* Cette plante est d'une saveur très-âcre, pénétrante et corrosive comme le poivre, apéritive, propre pour pousser les urines, et très-salutaire contre le scorbut, à quoi elle n'est pas moins spécifique que l'herbe aux cuillers et le cresson; elle convient aussi à la maladie hypocondriaque, d'autant mieux qu'elle est stomachique, et corrige la matière acide qui charge l'estomac, qui est la source, non-seulement du mal hypocondriaque et du scorbut, mais de beaucoup d'autres; car en général les sels âcres conviennent à toutes les maladies où l'acide domine, soit dans la masse du sang, soit ailleurs. On se sert extérieurement de la racine pilée avec le beurre, pour l'appliquer sur les endroits où la goutte se fait sentir, et des feuilles pilées pour les appliquer en cataplasme sur les dartres, gale, aux endroits douloureux de la sciatique, et pour effacer les cicatrices et les taches de la peau. Quelques-uns les mettent dans le chausson, sous les pieds, en marchant dessus, pour guérir les fluxions qui travaillent les yeux par la révulsion des humeurs en bas.

Patience, ou parelle, *lapathum acutum, sive oxylapathum.* Plante fort commune, dont les feuilles sont faites comme celles de l'oseille ordinaire, mais beaucoup plus longues. Sa racine est longue, grosse comme le doigt, jaune, d'un goût amer; elle croît par tout dans les terres incultes. Les Prussiens la nomment *papillairs*, parce qu'elle guérit les ulcères des mamelles, appelés en latin *papillæ.* La patience est assez tempérée, excepté qu'elle incline à la siccité. *Vertus.* La semence, donnée au poids d'une drachme dans du vin rouge, arrête tous les flux de ventre, et les feuilles le lâchent. La racine est laxative et apéritive: on s'en sert dans l'hydropisie, dans les pâles couleurs appelées *jaunisse*, et dans les autres maladies qui viennent d'obstruction. On l'emploie en tisane. La décoction de patience est bonne pour purifier le sang dans les maladies de la peau, et même meilleure que la fumeterre. Le suc de la racine, ou l'infusion, sont usités dans la gale, l'herpe, rousseurs, et les autres vices de la peau, en forme de fomentation ou de liniment, dont on en a fait un excellent pour la gale et la gratelle, en pilant cette racine avec du beurre frais, comme on a dit au mot *onguent de patience sauvage crue.* Pour guérir les dartres, on met infuser les racines de patience sauvage coupées en rouelles dans du fort vinaigre, et on en frotte les dartres. On fait des cataplasmes pour les tumeurs de la rate, de cette racine cuite dans du vinaigre, et pilée. L'eau distillée de cette même racine, est excellente pour effacer les infections du cuir, les pustules, les aphtes, les lentilles; à son défaut on y peut employer une forte décoction de cette racine. L'extrait de la semence est utile à la dyssenterie.

Pavot blanc et noir cultivé, *papaver sativum album et nigrum.* Le pavot est une plante fort commune, dont il y a deux espèces générales, une domestique et cultivée dans les jardins, et l'autre sauvage, dont on parlera en l'article suivant. La cultivée est divisée en deux autres espèces; savoir en pavot blanc et en pavot noir, ainsi nommé à cause de la couleur de leur semence. Le blanc est moins dangereux à prendre par la bouche, le noir étant plus narcotique. On emploie en médecine leurs têtes ou coques, et principalement celles du pavot blanc, rarement leurs feuilles et leurs fleurs. *Choix.* On doit choisir ces têtes récentes, les plus

grosses et les mieux nourries. *Vertus.* Elles sont narcotiques et somnifères, elles calment les douleurs, elles épaississent les sérosités âcres qui tombent sur la poitrine, elles arrêtent le cours de ventre et les hémorragies, elles abattent les vapeurs; elles adoucisseat la toux, étant prises en décoction, en infusion, ou en sirop. On en faet aussi bouillir dans les décoctioas des lavemens pour appaiser les coliques. La semeace de pavot est anodine, pectorale, adoucissante, très-peu somnifère. On l'emploie dans les émulsions avec les quatre grandes semences froides.

Pavot rouge sauvage ou coquelicot, *papaver rhaeas*, *sive erraticum rubrum campestre.* Plante qui se fait assez remarquer dans les blés par la couleur vive de sa fleur, qui est rouge; elle croît aussi dans les terres labourées, et le long des chemins. *Vertus.* On se sert de sa fleur en médecine; elle est pectorale, adoucissante, elle épaissit les humeurs, elle excite le crachat et la sueur; elle est bonne dans les rhumes invétérés, dans l'asthme, dans la pleurésie, dans l'esquinancie. On s'en sert en teinture à la manière du thé, en infusion, en sirop, ou en tisane, y joignant la racine de scabieuse, et la réglisse bonne dans la pleuresie, toux sèche; on en fait aussi une conserve. L'infusion des fleurs dans de l'esprit de vin, arrête le flux menstrual immodéré; ces fleurs excitent un peu le sommeil; mais très-foiblement. Pour la colique venteuse, il en faut donner une infusion à la manière du thé un peu chargée.

Perce-feuille, *perfoliata vulgaris annua.* Plante ainsi appelée, parce que ses feuilles, qui sont presque rondes, sont traversées par leur tige et par leurs branches. Elle croît dans les champs, entre les blés, aux lieux sablonneux. *Vertus.* Cette plante est chaude et dessiccative, d'une saveur amère, astringente et vulnéraire. Son principal usage est dans les plaies récentes, la descente de l'intestin et du nombril, dans la tumeur des articles, et les écrouelles, tant intérieurement en en poudre, qu'extérieurement en forme d'onguent. L'herbe pilée s'applique avec succès à l'extrémité des pieds lorsqu'ils sont enflés ensuite d'une maladie chronique, ou au commencement de l'hydropisie. L'eau et l'essence de perce-feuille sont pour l'usage interne.

Perce-pierre, ou passe-pierre, ou fenouille maria, *crithum*, *sive faeniculum maritimum.* *Voyez* sa culture tome II, page 438. *Vertus.* L'une et l'autre espèce sont apéritives, et particulièrement la grande, propre pour la gravelle, pour atténuer la pierre du rein et de la vessie, pour exciter l'urine et les mois des femmes, et pour la jaunisse. Au défaut de celle qui est confite en vinaigre, on peut faire une décoction de la feuille, de la racine et de la semence en vin blanc pour en user aux mêmes maladies.

Persicaire âcre et brûlante, dite curage, ou poivre d'eau, *persicaria urens*, *sive hydropiper.* Plante qui pousse des tiges rondes nouées, portant des feuilles semblables à celles du pêcher ou du saule, d'un vert jaunâtre, d'un goût poivré ou brûlant; ses fleurs sortent en épi des aisselles des feuilles d'en haut, attachées par de longs pédicules. Elle croît aux lieux humides, et auprès des eaux dormantes; elle se multiplie de semence et de plant enraciné. *Vertus.* Le curage est très-efficace dans l'affection hypocondriaque, le scorbut, les maux de la rate, les tumeurs et les obstructions du mésentère. Son principal usage est externe contre les plaies, les tumeurs dures, les ulcères malins, invétérés et difficiles à guérir, en forme de cataplasme ou de décoction. Chomel dans son histoire des plantes, dit avoir vu de très-prompts effets de la décoction de cette plante pour dissiper les enflures et les tumeurs oedémateuses, des jambes, des cuisses et des autres parties en appliquant un peu chaude-

ment l'herbe bouillie, ou des linges imbibés de sa décoction. Le suc de l'herbe pilée fait mourir les vers des oreilles, instillé dedans, et nettoie les ulcères des hommes et des animaux; et l'herbe pendue au cou d'un animal qui a une plaie ou un ulcère plein de vers, les en chasse; on met macérer du curage vert dans de l'eau, puis on met l'herbe sur une plaie, ou sur un ulcère, jusqu'à ce qu'elle soit bien échauffée, et alors on l'enfouit dans du fumier pour la faire plutôt pourrir, et les plaies et les ulcères se guérissent à mesure qu'elle pourrit, parce qu'elle attire à elle toute la malignité; on assure que l'eau de curage tirée par la distilation au bain marie des feuilles et des sommités de cette plante, y ajoutant le sel tiré des cendres de l'herbe restée après la distillation avec de l'eau de pluie distillée, est excellent pour toutes sortes d'ulcères si malins et si invétérés qu'ils soient, même véroliques, toutes fistules, cancers, *noli me tangere*, toutes plaies d'armes à feu, gangrène et mortification de chair, ulcères des cheveux, etc. Le curage pilé, appliqué sur les vieux ulcères, en mange les chairs baveuses, et en nettoie la pourriture et les vers. Le curage convient aux affections néphrétiques, et son eau, cohobée plusieurs fois sur la plante récente, est un préservatif souverain et éprouvé par quelques Anglois contre le calcul, au rapport de Boyle.

Persicaire douce tachetée, *persicaria mitis maculosa.* Plante qui diffère de la persicaire âcre, en ce que ses feuilles sont plus larges et plus longues, d'un vert plus foncé, marquées au milieu d'une tache noire, ou de couleur plombée, et presque insipides au goût lorsqu'on les mâche: elle croît comme le curage aux lieux aquatiques, dans les marais, dans les fossés humides et dans les étangs, et se multiplie de même. *Vertus.* Cette plante est incisive, astringente, vulnéraire, rafraîchissante, propre pour arrêter les hémorragies étant prise en décoction, et appliquée extérieurement. Pour le mal de tête, ayant broyé cette plante dans un mortier, on la saupoudre de sel, et on applique le tout sur le front entre deux linges en forme de bandeau qu'on y arrête avec une bande. Pour arrêter les pertes de sang des femmes, on met de cette herbe sous leurs aisselles, et pour les provoquer, il faut mettre huit ou dix de ses feuilles du côté de la tache noire, qui est le côté lisse, sous la plante de chaque pied à nu dans les chaussons le matin en s'habillant, deux ou trois jours de suite, les renouvelant chaque jour, dans le temps que les purgations ont coutume de se faire, ou lorsqu'il se fait quelque mouvement dans le corps, qui est comme l'avant-coureur des purgations. La décoction de la persicaire est bonne dans le cours de ventre et dans la dyssenterie, surtout si les intestins sont ulcérés, comme aussi à ceux qui ont la gale, et qui sont sujets aux infections de la peau. On sait par expérience que cette plante est fort résolutive; car si on l'applique, après l'avoir pilée, sur la contusion d'un cheval blessé, elle la guérit dans vingt-quatre heures: elle guérit les plaies, et les fistules surtout, dit Fuchs, qui assure qu'elle est bonne pour les dyssenteries, et pour les autres maux qui demandent du rafraîchissement et de l'astriction.

Persil, *apium hortense, sive petroselinum vulgò.* Voyez sa culture, tome II, p. 433. *Vertus.* Le persil est chaud et dessiccatif, atténuant, apéritif, détersif, diurétique et hépatique. Son principal usage est dans l'obstruction du poumon, du foie, de la rate, des reins, de la vessie, la jaunisse, la cachexie, le calcul, la gravelle, la suppression d'urine et des mois: la décoction de la racine faite en vin blanc, ou en eau, est très bonne pour faire uriner, chasser le calcul et la gravelle des reins, et provoquer les mois; on la met aussi dans les bouillons et dans les tisanes apéritives. Les feuilles de persil sont résolutives et vulnéraires;

c'est pourquoi on les applique avec grand succès sur les coupures, si profondes qu'elles soient, et sur les contusions, après les avoir froissées entre les doigts, comme aussi sur les mamelles pour faire perdre le lait aux femmes nouvellement accouchées; elles font résoudre les tumeurs chaudes, et spécialement les contusions des yeux : ces feuilles récentes, répandues sur l'eau des étangs ou des fontaines, récréent et réjouissent les poissons malades, la semence de persil est une des quatre petites semences chaudes.

Pervenche, *pervinca*, *sive vinca pervinca*. Plante dont il y a deux espèces principales, une grande, et l'autre petite : celle-ci est le plus en usage dans la médecine; elle pousse plusieurs sarmens ou tiges menues, serpentantes sur terre, garnies de feuilles approchantes de celles de laurier, mais plus petites, vertes en tout temps; ses fleurs sont bleues : l'une et l'autre croissent dans les bois aux lieux humides, et se multiplient de semence et de plant. *Vertus*. La pervenche est rafraîchissante, dessiccative, détersive, astringente, vulnéraire par excellence, propre pour les cours de ventre, la dyssenterie, le crachement de sang, pour purifier le sang, pour les ulcères du poumon; elle convient aux plaies et aux ulcères, tant dans les potions vulnéraires, que pour mondifier et consolider. Son suc entre dans les clystères contre la dyssenterie, quand il est temps de consolider les petits ulcères des intestins : on s'en sert extérieurement pour arrêter les hémorragies de quelque partie que ce soit. Agricola estime la pervenche spécifique dans les affections des amygdales et de la luette. Si la luette est enflammée et alongée, dit cet auteur, et près d'étrangler le malade, on fait bouillir de la pervenche dans de l'eau commune pour gargariser la tumeur : le temps propre pour la cueillir, est vers le 15 septembre (29 fruttidor). Ce gargarisme tire une quantité prodigieuse de pituite visqueuse, et par ce moyen remet les parties, et rend le passage de l'air libre. Une feuille ou deux de pervenche mises sous la langue, arrêtent l'hémorragie du nez. Pour la pleurésie, on broie une poignée de pervenche, on la fait tremper une heure ou deux dans un verre de vin blanc; on passe le tout par un linge avec expression, et on donne la colature au malade avant le quatrième jour de la maladie; on le couvre bien, et on le fait suer. D'autres font avaler demi-verre de jus de pervenche avec autant de vin blanc, et couvrent beaucoup le malade.

Pêcher, *malus persica*. *Vertus* Les pêches sont rafraîchissantes et humides, elles donnent peu de nourriture, et se corrompent aisément. Elles lâchent le ventre, étant mangées à l'entrée du repas, et elles le constipent étant sèches, et sont estimées dans les cours de ventre. Les fleurs, les feuilles et les noyaux sont chauds, dessiccatifs et détersifs. L'usage principal des fleurs et même des feuilles, sert contre les vers des petits enfans, pour lâcher le ventre, lever les obstructions du mésentère, et purger les sérosités. On en met infuser au printemps dans du vin ou du petit lait pour se purger doucement en buvant l'infusion le matin. On distille de l'eau de ces mêmes fleurs, et on fait un sirop de leur infusion, qui sont également purgatifs, et propre pour chasser les vers des petits enfans. Quelques-uns prennent des feuilles de pêcher et du fiel de taureau ou de boeuf, dont ils font un cataplasme pour appliquer sur le nombril au décours de la lune, ce qui tue et fait sortir puissamment les vers. Le sirop de fleurs de pêcher convient à la goutte, pour purger l'acide vitié. Les noyaux ou amandes de pêches sont estimés contre le calcul, et ils excitent puissamment les urines. La poudre de ces amandes, prise dans du vin blanc, au poids d'une drachme durant neuf jours, guérit le calcul, dont Ettmuller dit avoir vu plusieurs expériences. On tire de ces mêmes noyaux une huile par

expression, qui est un beau secret pour les maux d'oreilles, surtout pour les vers qui s'y trouvent, la douleur de ces parties, le tintement et la surdité; ce remède sera meilleur si on y ajoute de l'huile, dans quoi on aura fait bouillir de la coloquinte, qui est elle-même bonne aux maladies des oreilles.

Pétasite, ou grand pas d'âne, *petasites, sive tussilago major.* Plante dont il y a deux espèces, une grande, qui a les fleurs purpurines, et une petite, qui les a blanches; elle est plus petite que la première dans toutes ses parties, et est moins usitée qu'elle. L'une et l'autre espèce croissent sans culture aux lieux humides, aux bords des rivières, des étangs, des lacs; on se sert de leurs racines, et rarement de leurs feuilles. *Vertus.* La racine du grand pétasite est préférée à celle du petit, elle est gourmeuse, chaude, dessiccative, raréfiante, atténuante, apéritive, sudorifique, résolutive, vulnéraire, et alexipharmaque; aussi la nomme-t-on par excellence *la racine de la peste*, à cause de ses vertus contraires au venin et à la maladie, qu'elle chasse puissamment par les pores de la peau, et par les sueurs; elle entre par cette raison dans toutes les poudres alexipharmaques composées. Son usage est dans la peste, la suffocation de matrice, la toux, l'asthme, et les autres maladies de poitrine, causées par le tartre mucilagineux. La racine verte, pilée et appliquée sur les bubons pestilentiels, les mûrit, et en tire la malignité; elle est bonne aussi aux ulcères malins. On a remarqué que cette racine avoit les mêmes vertus que le *costus*, auquel on la peut substituer.

Peuplier, *populus.* Grand arbre dont il y a trois espèces; savoir le blanc, en latin, *populus alba;* le noir *populus nigra*, et le tremble *populus tremula;* on ne se sert en médecine que des deux premiers. Les peupliers croissent aux lieux humides, marécageux, aux bords des rivières, de la mer, des étangs. *Vertus.* L'un et l'autre peuplier est d'une nature tempérée et détersive, tirant un peu vers le froid; l'écorce du blanc est employée intérieurement et extérieurement dans la sciatique, la strangurie et la brûlure; les yeux ou bourgeons du peuplier noir, appelés en latin *oculi, seu gemmae populi nigrae*, qui donnent le nom à l'onguent *populeum*, sont propres pour amollir, pour adoucir et calmer les douleurs, appliqués extérieurement. Leur décoction, dans de l'eau ou du vinaigre, tenue dans la bouche, appaise la douleur des dents; la teinture, tirée de ces bourgeons avec l'esprit de vin, est excellente, selon Chomel, pour les vieux cours de ventre, et pour les ulcères intérieurs, prise soir et matin au poids d'un demi-gros, ou d'un gros, dans une cuillerée de bouillon chaud. Le peuplier noir donne une gomme chaude, mais peu usitée; on croit que le suc qu'on ramasse dans les trous qu'on fait au peuplier, guérit les verrues; les feuilles sont estimées bonnes par quelques-uns pour adoucir la douleur de la goutte, étant écrasées et appliquées sur la partie malade. L'onguent *populeum* et l'huile de peuplier, qui se fait en faisant cuire ses bourgeons au commencement du printemps dans de vieille huile et du vin, jusqu'à la consomption du dernier, sont fort usités dans les affections des nerfs et de la tête, spécialement l'onguent dont on enduit le front et les tempes, pour appaiser le mal de tête, et procurer un doux sommeil, seul ou mêlé avec l'onguent rosat. Appliqué aux poignets et sous la plante des pieds, il appaise les douleurs de tête des fébricitans, et tempère l'ardeur de leur fièvre; il guérit les brûlures, les érésipèles, et toutes sortes de feux volages, étant enduit sur le mal, il appaise l'inflammation des hémorrhoïdes, surtout si on y ajoute de l'*opium.*

Phalaris ou *graine de Canarie.* Plante qui pousse trois ou quatre tiges, ou tuyaux à la hauteur d'un pied et demi, nouées; ses feuilles sont semblables à celles du blé,

mais plus petites; elle pousse des épis courts, garnis de petites écailles blanchâtres qui renferment des semences blanches, luisantes et oblongues. On cultive cette plante qui vient de graine aux environs de Paris; la semence sert à nourrir les serins de Canarie; son origine vient des iles de ce nom. *Vertus.* Le suc tiré de l'herbe verte pilée, bu dans du vin, ou dans de l'eau, appaise les douleurs de la vessie, ce que fait aussi la graine quand on la boit dans de l'eau à la mesure d'une cuillerée; cette graine, bue dans du vin ou du vinaigre, ou oxymel, fait sortir les pierres de la vessie, et guérit les autres maux à quoi elle est sujette, comme aussi le pain qu'on fait de la farine de sa graine.

Pied de chat, *pes cati, hispidala, sive pilosella montana hispida.* Espèce de piloselle ou de *gnaphalium.* La plante est petite et cotonneuse, surtout les fleurs qui sont blanches ou rougeâtres; représentant en figures, quand elles sont bien épanouies, le dessous du pied d'un chat, d'où on a donné le nom à la plante; elle croît sans culture aux lieux secs, déserts, sur les collines; elle se multiplie de graines. La fleur avec la plante est en usage dans la médecine; elle a les mêmes vertus que les autres piloselles, dont elle est une espèce. *Vertus.* Elle est détersive, vulnéraire, adoucissante, pectorale, spécifique dans les affections des poumons, dans leur exulcération, la phthisie, l'empyême; elle excite le crachat, elle arrête le crachement de sang, étant prise en décoction; la fleur entre dans les tisanes béchiques; on en fait un sirop simple, un composé, et une conserve dont on se sert avec succès dans les maladies de poitrine.

Pied de lion, *pes leonis, sive alchimilla.* Plante dont les feuilles attachées à de longues queues, sont presque semblables à celles de la mauve, partagées chacune en huit ou neuf quartiers ou angles; sa racine est longue, noire en dehors, et fibreuse; elle croît sans culture aux lieux herbeux et humides, dans les prés, le long des vallées; on la cultive dans les jardins botaniques, comme un excellent vulnéraire. *Vertus.* Les feuilles du pied de lion tiennent le premier rang parmi les vulnéraires; elles sont tempérées entre le chaud et le froid, elles servent pour consolider, pour astreindre, déterger et incrasser le sang; partant elles sont utiles au flux immodéré des mois des femmes; on les emploie intérieurement en décoction pour les ulcères du poumon, pour la phthisie, dans les potions vulnéraires et dyssentériques, et dans les lavemens, quand il s'agit de consolider dans la dyssenterie; on les emploie aussi extérieurement pour les ulcères et pour les plaies, on en forme des cataplasmes pour appliquer sur les hernies, ou descente de l'intestin.

Pied de pigeon, *geranium folio malvae rotundo, sive pes columbinus.* Espèce de *gerantium*, ou bec de grue, dont les feuilles ressemblent assez à celles de la mauve, mais elles sont plus petites; elle a des tiges menues, longues et souples. Ses fleurs sont purpurines, d'où naissent ensuite certaines têtes avec des becs de grue attachées à de longues queues rougeâtres; elle croît sans culture le long des chemins, aux lieux incultes et pierreux, et aux montagnes; cette plante est d'un goût d'herbe salé, gluant et stiptique. *Vertus.* Son suc, cuit avec du sucre, est bon pour la dyssenterie, aussi-bien que son extrait; on emploie ses feuilles dans les potions, dans les décoctions, dans les emplâtres, dans les onguens, et dans les huiles que l'on prépare pour les plaies et pour les contusions, auxquelles l'herbe seule pilée et appliquée est bonne aussi; l'eau que l'on en distille a la même vertu. La décoction du pied de pigeon, faite en vin ou en eau, mondifie et nettoie les plaies et les fistules; prise par la bouche, elle pousse par les urines, et nettoie les reins du sable, des glaires et des petites pierres qui les embarrassent, ainsi qu'on l'a éprouvé.

Rondelet ordonne cette plante dans les clystères, qu'on donne pour l'hydropisie; les fomentations faites de l'herbe et de la racine, soulagent extrêmement les goutteux.

Pied de veau, *arum* Plante dont il y a deux espèces en usage dans la médecine, une dont les feuilles sont tachetées de blanc et de noir, et celles de l'autre ne le sont point; l'une et l'autre croissent sans culture aux lieux ombrageux, gras et champêtres. La racine du pied de veau n'est guère en usage quand elle est fraîche, à cause de sa trop grande acrimonie; on la cueille au mois de mars (en ventôse), quand la plante commence à pousser, puis on la laisse sécher. *Vertus*. Elle est incisive, pénétrante, atténuante, purgative, hydragogue; on la donne en poudre pour l'asthme, pour la cachexie, l'hydropisie, pour la mélancolie hypocondriaque; elle guérit les hernies, pousse par les urines, et désopile les viscères; on la vante fort pour dissoudre le sang grumelé dans les corps après les grandes chutes. On la donne en poudre depuis demi-gros jusqu'à un gros dans un bouillon, et dans quelque eau convenable; on la prépare en la faisant macérer dans du vinaigre distillé, puis ensuite on la fait sécher. Le suc de cette racine fraîche est fort souverain pour guérir tous les ulcères chancreux, corrosifs, le polybe, même le *noli me tangere*, tant au nez qu'aux mamelles, si on la mêle avec de la rosée de mai (floréal) distillée; la racine de pied de veau, à feuilles tachetées de noir, cuites sous les cendres chaudes dans une feuille de poirée, incorporée avec du sain-doux, et appliquée sur un panaris, le guérit; les feuilles cuites en vin et huile, sont bonnes pour appliquer sur les brûlures; la poudre de la racine d'*arum*, incorporée avec du miel, guérit les ulcères malins et corrosifs, et principalemet le polybe du nez.

Piloselle, ou oreille de souris, *pilosella major repens hirsuta*, *sive auricula muris*. Plante rampante sur terre en y prenant racine, dont les feuilles ont la figure des oreilles de rat ou de souris, et sont velues. Ses fleurs sont jaunes; elle croît sans culture aux lieux montagneux, dans les champs. *Vertus*. La piloselle est chaude, sèche, astringente, abstersive, sternutatoire, vulnéraire, propre pour arrêter la dyssenterie, le flux de ventre, et les mois des femmes; elle convient aux maux de poitrine, au calcul. Mise dans la bouillie, et dans les autres alimens des enfans, réduite en poudre, et appliquée extérieurement, elle guérit leurs descentes; en gargarisme, elle convient aux ulcères de la bouche, et arrête l'hémorrhagie du nez, attirée en poudre comme le tabac; elle est excellente pour la guérison des plaies; on la met dans les potions vulnéraires, dans les baumes et dans les onguens. Elle entre avec la sauge et la brunelle dans les gargarismes pour les inflammations des amygdales, pour les ulcères de la gorge, et la chute de la luette.

Piment, ou patte d'oie, *botris ambroisioïdes*. Plante basse qui croît en manière d'un petit arbrisseau; elle aime les lieux humides proche des fontaines et des ruisseaux. Cette plante est fort estimée par les modernes pour les affections du poumon. Camerarius assure qu'on en fait un électuaire dans la misnie, lequel est souverain dans les maladies de poitrine, et Ettmuller dit que pour la toux et l'asthme, on la fait cuire dans du vin pour la boisson du malade, laquelle fait beaucoup expectorer, et par ce moyen diminue la difficulté de respirer. La décoction sera meilleure, si on y ajoute un peu de miel, ou si on fait bouillir la plante dans de l'hydromel. On la peut concasser, puis la mettre fermenter dans de l'eau avec du miel, et on a un remède excellent dans les maux chroniques de la poitrine, de la trachée artère, et pour l'ortopnée. La conserve de piment convient à la phthisie, ainsi que le sirop qui suit. Prendre trois poignées de bottis,

botris, *d'eresimum* et d'ortie, de chaque deux poignées; choux rouge, ressilage, de chaque une poignée et demie; faire cuire le tout dans de l'eau, puis faire un sirop de la colature avec du sucre. L'herbe prise en décoction de réglise, ou la décoction de l'herbe même prise pendant quelques jours avec miel violat, ou sucre violat, est singulière à toutes les affections de la poitrine procédantes d'humeurs froides, même aux asthmatiques, à ceux qui ne peuvent respirer sans avoir le cou droit, et aux phthisiques, qui crachent du pus, ainsi qu'on l'a éprouvé. La décoction de cette plante est salutaire en gargarisme dans l'allongement de la luette, en clystère dans la diarrhée, en parfum dans le flux immodéré des mois des femmes. Le suc est excellent contre les fluctions des yeux.

Pimprenelle sanguisorbe, *pimpinella sanguisorba*. *Voyez* tome II, page 439. *Vertus.* Cette plante est rafraîchissante, dessiccative, astringente, vulnéraire, pulmonique, et d'une saveur agréable. Son usage principal est dans les affections catarreuses des poumons, dans l'érosion de poumon, dans la phthisie, dans les maladies malignes, dans la dyssenterie, diarrhée, et flux des hémorroïdes. On l'emploie intérieurement en décoction, et extérieurement par application contre toutes sortes d'hémorrhagies de plaie ou du nez. Les feuilles tendres purifient le sang; enfin elle est vulnéraire, et en cette qualité, elle entre dans les potions vulnéraires.

Pimprenelle saxifrage, *boucage*, ou persil de bouc, *pimpinella saxifraga*, *sive tragoselinum*. Plante dont il y a plusieurs espèces qui ne diffèrent que par la grandeur de leurs feuilles, et par la couleur de leurs fleurs. Ces plantes croissent aux lieux incultes en terre grasse. *Vertus.* La pimprenelle saxifrage est chaude, dessiccative, atténuante, apéritive, abstersive, lithontriptique, vulnéraire et sudorifique. Sa saveur est âcre, et son usage principal est de préserver et de guérir les maladies malignes et contagieuses, de lever les obstructions du foie, des reins, du poumon : elle remédie à la gravelle, à la strangurie, à la colique, à la toux, à l'asthme, à la péripneumonie, aux crudités, et à la foiblesse de l'estomac, étant prise en décoction ou en poudre. La décoction de cette plante, dans de l'eau avec du beurre, guérit la dyssenterie, selon Rivierre; sa racine, frite dans du beurre, est bonne pour tirer les bales dehors, suivant Staricius : elle est bonne pour mondifier les ulcères, pour mûrir les bubons et les tumeurs carcinomateuses, et pour mondifier et consolider les plaies, tant récentes qu'invétérées.

Pin, *pinus*. Arbre dont il y a quatre espèces, une cultivée, et les autres sauvages. Le pin cultivé porte des fruits appelés *pignons*, ou *pignolus*, en latin *nuces pineae*, *strobili pinei*. On cultive cet arbre dans les jardins, principalement aux pays chauds, les autres espèces croissent aux lieux montagneux et pierreux. L'écorce et les feuilles du pin sont astringentes et dessiccatives. On envoie les pignons de Catalogne, des ci-devant Languedoc et Provence. *Choix.* On doit les choisir récens, assez gros, nets, blancs, tendres, d'un bon goût doux. *Vertus.* Les pignons sont tempérés et humides, maturatifs, adoucissans, pectoraux, propres à engraisser, ce qui fait qu'on en donne aux phthisiques, dans la toux, la strangurie, et l'acrimonie de l'urine, pour radoucir; ils mondifient les ulcères du rein, ils résolvent, ils mûrissent, ils amollissent, ils sont salutaires dans les maladies du poumon qui dépendent de la lymphe âcre salée et acide qui tombe dessus, comme la phthisie, l'enrouement, l'âpreté de la gorge. On en tire une huile par expression, comme on tire celle des amandes, après les avoir bien pilés dans un

mortier de marbre. Cette huile est pectorale et adoucissante à peu près comme l'huile d'amandes douces.

Pissenlit, ou dent de lion, *taraxacum*, *sive dens leonis*. Plante fort commune et fort connue; elle croît sans soins aux lieux herbeux, incultes. On la mange en salade au printemps, quand la feuille commence à croître, et pendant qu'elle est encore tendre. *Vertus*. Elle est chaude et dessiccative, d'une saveur amère, abstersive, apéritive, hépatique, et a du rapport avec l'endive ou chicorée, excepté qu'elle est plus efficace. Le pissenlit passe pour une des principales plantes hépatiques, c'est-à dire, qui ont la vertu de corriger et de rétablir le vice de la masse du sang, et il est très-salutaire dans toutes les fièvres intermittentes; de quelque manière qu'on le donne avant l'accès, il agit par les sueurs. On le boit en forme d'infusion, d'expression, ou de décoction dans du vin, à quoi les fièvres, tant nouvelles, qu'invétérées et chroniques, ne sauroient résister, dit Ettmuller. La décoction de ses feuilles en eau, étant bue, fait uriner, aussi-bien que leur suc, qui est très-propre à déboucher les parties intérieures, lorsqu'elles sont embarrassées. Ce même suc déterge les plaies et les ulcères sales, qui ensuite se soudent d'eux-mêmes, et il efface les taches, les nuages et les autres vices des yeux, en distilant trois fois le jour dans l'oeil le lait qui sort de la tige quand on la rompt, délayée avec de l'eau de fenouil. La racine fait le même effet, portée en forme d'amulette, suivant Schmuck, qui dit que les malades sentent d'abord une douleur pesante avec oppression, et ensuite des contorsions aux yeux, après quoi ils sont guéris.

Pivoine, *paeonia*. Plante dont il y a deux espèces principales; une nommée *pivoine mâle*, dont les fleurs sont simples; et l'autre, *pivoine femelle*, qui les a doubles. L'une et l'autre espèces sont cultivées dans les jardins. La pivoine mâle est préférée en médecine à la femelle, et est la plus efficace; on se sert de la racine et de sa semence. *Vertus*. La pivoine est chaude et dessiccative, d'une saveur amère et astringente, elle est céphalique et éprouvée dans les grands maux qu'on a coutume d'attribuer à la tête, comme l'épilepsie, le vertige, la convulsion, l'incube appelé vulgairement *cochemar*, ou oppression nocturne. *Nota*. On a vu des personnes sujettes à l'épilepsie, lesquelles sentant venir l'accès, mordoient dans une racine de pivoine mâle, la mâchoient, et le mal ne les prenoient point. Voici un très-bon remède pour le même mal. Prendre quatre onces de racines de pivoine mâle, les faire bouillir dans quatre pintes d'eau jusqu'à la consomption de la moitié, en faire prendre huit ou neuf jours consécutifs au malade un verre chaque jour le matin à jeun, y ajoutant six gouttes d'esprit de vitriol. La dose de la racine et de la semence est depuis un gros jusqu à deux en poudre, après les avoir fait sécher à l'ombre, en bol ou en opiate.

Plantain, *plantago*. Plante très-commune, dont il y a principalement trois espèces usitées; savoir, le *grand*, dont les feuilles sont luisantes, larges, marquées chacune de sept nerfs en leur longueur; le *moyen*, qui diffère du précédent, en ce que ses feuilles, ses tiges et ses épics sont couverts d'un poil blanc et mou, et en ce que sa racine est un peu plus grosse; et enfin *le long*, ainsi appelé parce que ses feuilles sont longues, étroites, pointues comme le fer d'une lance, ce qui la fait appeler en latin *plantago lanceolata*. Le plantain croît par tout dans les lieux herbeux, surtout les deux dernières espèces. On se sert en médecine de la semence des feuilles et de la racine. *Vertus*. Cette plante est rafraîchissante, dessiccative, abstersive, incrassante, hépatique, astringente et vulnéraire. Son usage est dans

toutes sortes de flux, principalement la semence au poids d'une drachme; par exemple, dans le cours de ventre, la dyssenterie, le crachement de sang, la gonorrhée, le pissement involontaire, le flux des mois immodéré; et on a arrêté et guéri avec trois ou quatre prises au plus de cette semence des flux de ventre, même mêlés de sang, qui ne l'avoient pu être, ni par l'ipecacuanha, ni par plusieurs autres remèdes réitérés. Le suc de plantain, tiré par expression, ou le sirop, remédie au crachement et au vomissement de sang, et aux pertes de sang des femmes. Ce sirop est encore recommandé comme un spécifique éprouvé dans le pissement de sang; et Potier guérit les diarrhées et les dyssenteries avec le plantain seul cuit dans un bouillon de mouton. La poudre de la racine et de l'herbe, prise par la bouche, résiste à la malignité, et chasse toutes sortes de venins. La décoction, ou le suc de plantain, consolide merveilleusement toutes les plaies, mondifie les ulcères invétérés et les abcès, et les guérit parfaitement. Ruland recommande fort la décoction et le suc de plantain dans les ulcères de la langue, et il rapporte l'exemple d'un homme qui avoit la langue couverte d'ulcères malins, sinueux et gangreneux, à qui il ordonna après les remèdes internes, de se laver la bouche soir et matin, avant de manger, avec une décoction chaude de plantain; tous ces ulcères furent bientôt guéris. Le plantain a coutume d'entrer dans toutes les décoctions des gargarismes pour les ulcères des amygdales, de la luette, de la gorge, et des parties voisines. Le plantain, pilé et appliqué sur une coupure, surtout celui qui a la feuille longue, la guérit promptement. L'eau de plantain sert aux injections dans les chaudes-pisses et aux inflammations des yeux.

Plantain d'eau, *plantago aquatica*. Plante dont les feuilles sont plus longues et plus pointues que celles du grand plantain. Elle croit dans les étangs, dans les marais, et dans les eaux dormantes. *Vertus*. Le plantain d'eau renferme un sel très-caustique, âcre et volatil comme celui de la *flammula*; de sorte qu'étant appliqué sur quelque partie, il y excite des ampoules et des vessies. On en applique même sur les deux pouls dans les fièvres intermittentes, et on croit qu'elles cessent par ce remède, pourvu qu'on ait fait précéder les généraux. Quelques-uns font porter la racine de ce plantain aquatique au col, en forme d'amulette, dans les fièvres intermittentes. Son sel âcre, volatil, capable de corriger l'acide scorbutique, le rend spécifique contre le scorbut; il passe outre cela pour un excellent alexipharmaque interne, qui chasse le venin par les sueurs. Sa graine, prise en breuvage, guérit toutes sortes de flux, même ceux de sang les plus invétérés, ainsi qu'on l'a éprouvé. La décoction de sa racine, faite en vin, est bonne au calcul des reins et de la vessie. Cette racine, prise en breuvage seule, ou avec semblable poids de *daucus*, est bonne aux tranchées et dyssenteries; l'herbe resserre le ventre. L'eau de sa décoction, prise en breuvage, rompt et diminue la pierre et la gravelle des reins. Toutes les susdites vertus sont celles du *damasonium* ou *alisma* de dioscoride, qu'on attribue au plantain d'eau, parce que quelques botanistes assurent qu'il est le vrai *damasonium*.

Poireau, *porrum*. *Voyez* sa culture, tome II, page 410. *Vertus*. Le poireau est très-chaud, dessiccatif, atténuant, apéritif, incisif, résolutif; il excite les urines et les mois aux femmes, il est bon contre la morsure des serpens, la brûlure, le mucilage des poumons, le tintement et la suppuration des oreilles, la tumeur et la douleur des hémorrhoïdes. On fait cuire sous la cendre, dans une feuille de chou, ou bien dans la poële avec du vinaigre, une ou deux poignées du blanc des poireaux, qu'on applique ensuite avec beaucoup de succès sur le côté des

L 2

pleurétiques. La semence et la racine de poireau sont apéritives; on en donne un gros, après les avoir concassées, et fait infuser dans un verre de vin blanc, pour guérir la difficulté d'uriner, et pour faire sortir le sable des reins et de la vessie. Le poireau, cuit sous les cendres et mangé, est singulier contre le venin des champignons; enfin il convient dans toutes les maladies où l'ail et l'oignon sont en usage; mangé trop fréquemment, il nuit à la vue, et cause des songes turbulens

Poirée, ou bette, *beta*. *Voyez* sa culture, tome II, page 441. *Vertus*. La poirée est chaude, dessiccative et astersive; elle est bonne à ceux qui sont incommodés de la rate; cuite et mangée avec de l'ail, elle fait mourir les vers dans le ventre. Son jus bien passé et purifié, donné en clystère, est singulier pour vider la matière fécale qui résiste aux autres clystères laxatifs. La betterave pilée avec du beurre frais, en sorte qu'ils soient bien incorporés, est admirable aux inflammations des hémorrhoïdes. Le suc de poirée seul, ou mêlé avec celui de mouron à fleurs bleues, mis dans le creux de la main, et attiré par le nez, est admirable pour faire sortir les muscosités qui causent l'enchifrenement et donnent de cruels maux de tête. On applique les feuilles sur la peau, lorsqu'elle est enlevée par quelque vessicatoire ou remède caustique; on les met aussi sur les petits ulcères de la gale; elles entretiennent doucement l'écoulement des humeurs par les glandes de la peau.

Poirier, *pyrus*. Arbre dont il y a deux espèces générales, un domestique ou cultivé, et l'autre sauvage. Le poirier est l'arbre qui porte les poires; les douces et franches sont les plus usitées. Les poires en général ont de l'astriction, et outre qu'elles chargent l'estomac pour être de difficile digestion, elles rendent le ventre paresseux. Les poires sèches sont estimées contre les flux de ventre excessifs et les diarrhées. *Nota*. Le poiré est un excellent remède pour fortifier l'estomac et les intestins, en raffermissant leurs fibres.

Pois chiche, *cicer*. Il est sauvage ou cultivé; celui-ci est blanc, rouge et noir; le rouge est le meilleur, puis le blanc. *Vertus*. Les pois chiches sont chauds, dessiccatifs, ils amollissent, détergent, discutent, adoucissent, excitant les urines, nettoient les reins et la vessie, lâchent le ventre, et enlèvent les obstructions du foie et de la rate. Leur décoction, ou bouillon préparé avec des racines de persil, est très-bon aux néphrétiques. Par dehors on fait des cataplasmes de leur farine.

Polypode, *polypodium*. Plante dont les feuilles ressemblent à celles de la fougère mâle, mais elles sont beaucoup plus petites. Elle croît sur les troncs des vieux arbres, surtout des chênes, et sur les vieilles murailles. On se sert de sa racine pour les remèdes. La meilleure et la plus estimée est celle qu'on trouve entortillée au bas des chênes; on l'appelle en latin *polypodium quernum aut quercinum*. *Choix*. On la doit choisir récente, bien nourrie, grosse, se cassant aisément; on la monde de ses filamens avant que de s'en servir. *Vertus*. La racine du polypode sert à purger la bile recuite et la pituite visqueuse; elle convient aux obstructions du mésentère, du foie, de la rate, aux maladies de laquelle elle est spécifique; au mal hypocondriaque, au scorbut et aux écrouelles. Le polypode a une vertu purgative et laxative, et on en met infuser depuis une once jusqu'à deux dans un nouet avec les autres purgatifs; car on ne l'ordonne jamais seul, parce qu'il purge foiblement. *Nota*. Pour mieux tirer la vertu des simples, tant altérans que purgatifs, on y met toujours quelques drachmes de crême ou de sel de tartre, ou de quelqu'autre corps salin pour animer le menstrue.

Pomme de merveille, ou balsamine mâle, *momordica, sive balsamina mas.* Plante qui pousse des tiges menues, sarmenteuses à la hauteur de deux ou trois pieds, s'attachant par des fibres qu'elle pousse. Son fruit est long, formé à peu près comme un petit concombre renflé vers son milieu, prenant en mûrissant une couleur rouge; on cultive cette plante dans les jardins; on se sert en médecine de ses feuilles et de son fruit, qu'on appelle *pomme de merveille. Vertus.* Elle est rafraîchissante, un peu dessiccative, et fort vulnéraire; elle appaise les douleurs des hémorroïdes, remédie aux nerfs blessés, aux hernies, et à la brûlure; on l'appelle *balsamine*, à cause de sa qualité balsamique, et qu'elle est une espèce de baume qui guérit et soude toutes sortes de plaies; on fait une huile par l'infusion et par la décoction du fruit sans la semence, dans de l'huile d'amandes douces, ou même dans de l'huile commune qui est excellente pour calmer les douleurs des hémorroïdes, et qui guérit toutes sortes de plaies sans suppuration; on dit que la poudre des feuilles prises dans de l'eau de plantain guérit les plaies des intestins, quand ils seroient même percés. Enfin on ne sauroit assez recommander l'usage de ce simple dans les plaies récentes, car il est certain que la douleur cesse d'abord qu'on en a appliqué, et que les plaies se guérissent parfaitement sans crainte d'inflammation, dont on a fait plusieurs épreuves.

Pomme épineuse, ou noix metelle, *stramonium, sive solanum pomo spinoso rotundo, longo flore.* Espèce de *solanum* haut de quatre ou cinq pieds, qui porte des fleurs de la forme de celles du grand liseron, mais beaucoup plus longues et plus larges. Les fruits, qui sont plus gros que les noix, sont armés de grosses et courtes épines, et remplis de semence semblable à celle de la mandragore. Cette plante est aussi dangereuse, étant prise intérieurement, que la jusquiame, la *belladona*, et la ciguë, mais appliquée par dehors en cataplasme, elle est adoucissante, résolutive, anodine et émolliente; on assure, que le vinaigre distillé où ses grains ont trempé pendant une nuit, est admirable pour les dartres vives, et pour les ulcères ambulans. L'onguent fait avec le suc de ses feuilles, et le saindoux, guérit les brûlures, même les plus grandes, et est bon aux hémorroïdes, aussi-bien que l'huile préparée en cette manière. Prendre une livre de feuilles fraîches de *stramonium*, les piler en versant dans le mortier deux livres et demie d'huile d'olive, faire cuire le tout à la consomption du jus; exprimer la décoction au travers d'un gros linge clair, ajouter à la colature demi-livre de nouvelles feuilles concassées de la même plante; exposer ensuite au soleil cette préparation mise dans une bouteille durant quatorze ou quinze jours, et ensuite la cuire et l'exprimer. Cette colature est admirable pour les blessures de toutes sortes de feux. Le *stramonium* est ordonné dans le baume tranquille de l'abbé Rousseau, sous le nom de *solanum furiosum*, ou *maniacum.* On se sert utilement de cette plante, dit Chomel, dans les érésipèles, brûlures, inflammations, ulcères chancreux, etc.

Pommier, *malus.* Grand arbre dont il y a deux espèces générales, un cultivé, et l'autre sauvage. Il y a une infinité d'espèces de pommes qui diffèrent par leur figure, par leur grosseur, par leur couleur, par leur goût. Celles qui sont les plus employées en médecine, sont les pommes de reinette. *Vertus.* Elles sont humectantes, pectorales, rafraîchissantes, apéritives, cordiales, elles chassent la mélancolie, elles lâchent le ventre, si les ayant fait cuire devant le feu, on les mange le matin à jeun mêlées avec du beurre frais. Pour la pleurésie, on creuse une pomme de reinette ou autre, on remplit le trou d'une drachme d'oliban en poudre, on rebouche l'ouverture, on fait cuire la pomme devant le feu, puis on en fait manger la pulpe au malade qu'on

couvre bien, et il vient une sueur qui le guérit, ainsi qu'on l'a éprouvé plusieurs fois. L'esprit tiré du cidre fortifie le coeur, et convient aux affections mélancoliques, ainsi que les pommes douces, et spécialement celles de reinette. Le cidre qui a fermenté avec de gros raisins de damas passés, est la meilleure boisson médicamenteuse qu'on puisse ordonner dans le mal hypocondriaque. Le sirop de pommes simple, est salutaire dans les maladies causées par le chagrin et la tristesse, dans la syncope, la palpitation du coeur, et c.e Le sirop de pommes composé, appelé vulgairement *le sirop du roi Sapor*, est laxatif, et purge la mélancolie. Si on met infuser du séné dans ce sirop, ce sera un purgatif agréable et spécifique pour les mélancoliques, les scorbutiques, les hypocondriaques, et les autres maladies de cette sorte. On distille des pommes pourries, une eau éprouvée et spécifique dans les maux externes, spécialement dans les ulcères malins, la brûlure, la gangrène, et le sphacèle où il n'y a point de remède pareil à cette eau. Si on dissout du mercure doux, ou du sucre de saturne dans la même eau, elle sera souveraine contre les ulcères phagédéniques, téléphiens et cacoëthes; quelques-uns regardent ce remède comme un secret. Elle est encore singulière contre le cancer putride et corrosif, à quoi les chirurgiens n'osent toucher; on la met avec des compresses mouillées dessus les cancers et les ulcères corrosifs, et c'est un remède éprouvé. La même eau mêlée avec le sucre de saturne, et appliquée sur la brûlure avec du linge, la guérit en rafraîchissant, et en corrigeant le vice que le feu y a causé. Les pommes douces étant cuites et appliquées sur les yeux en forme de cataplasme, sont merveilleuses contre l'inflammation et la douleur des yeux, ensuite d'un coup ou d'une blessure. Les pommes sauvages sont astringentes, propres pour arrêter le cours de ventre étant prises en décoction, et pour les maux de gorge en gargarisme.

Pouliot, *pulegium*. Plante odorante dont il y a deux espèces, une à feuilles presque rondes, et l'autre à feuilles oblongues et étroites, appelée en latin *pulegium cervinum angustifolium*, qui est plus rare que l'autre et moins en usage; le pouliot croît dans les lieux cultivés et incultes, humides et champêtres. *Vertus*. Il est chaud et dessiccatif, d'une saveur un peu âcre et amère, de parties ténues, atténuant, incisif, apéritif, résolutif; il convient au foie et au poumon; il dissipe la nausée et les tranchées, pousse la gravelle et l'urine, remédie à la jaunisse et à l'hydropisie, bu avec vin blanc. Pour la toux opiniâtre et les rhumes invétérés, il en faut prendre à la manière du thé, savoir, une pincée quand il est sec, ou une petite poignée quand il est récent, dans un demi-setier d'eau. Une cuillerée du suc de pouliot, avec un peu de sucre candi, est admirable contre la toux convulsive des enfans.

Pourpier, *portulaca*. *Voyez* sa culture, tome II, p. 450. *Vertus*. Il est rafraîchissant, dessiccatif, astringent; il nourrit peu et tue les vers. Son principal effet est d'éteindre l'ardeur de la bile; il est par conséquent souverain dans les fièvres putrides, malignes, dans l'ardeur d'urine, le scorbut et le feu de la fièvre; il adoucit les âcretés de la poitrine et purifie le sang: le suc de pourpier convient dans l'ardeur d'urine et la strangurie, et même dans le *soda*, ou ébullition qui se fait dans l'estomac avec ardeur et douleur, parce que toutes ces maladies procèdent de l'acide vicié, que ce suc tempère et corrige doucement; le sirop a les mêmes vertus. Les feuilles mâchées sont bonnes contre l'agacement des dents, en absorbant l'acide; les mêmes feuilles, pilées avec du sel, puis arrosées de vinaigre, et appliquées en forme de cataplasme à la plante des pieds dans les fièvres ardentes, diminuent considérablement la chaleur et la douleur de tête: le pourpier, en forme

de suc, de sirop ou de looch, est singulier contre le crachement de sang, particulièrement contre celui qui vient du poumon. Que si le sang sort des dents ou des gencives, du palais ou de la gorge, ce qui est assez ordinaire dans le scorbut, le pourpier mâché et avalé peu à peu, guérira cette hémorragie : l'eau distillée de pourpier, donnée depuis deux jusqu'à quatre onces, est un remède éprouvé dans les pertes de sang des femmes, et au crachement de sang, comme aussi pour faire mourir les vers des enfans, et arrêter la dyssenterie ; ce que fait aussi le suc de la même plante, ou sa décoction. Une feuille de pourpier mise sur la langue, appaise la soif; le cataplasme, fait de pourpier et de farine d'orge, appliqué sur le foie et sur les flancs, est merveilleux contre les fièvres ardentes. Pilé et appliqué sur le front, il fait reposer le malade. Pour faire disparoître les verrues, il n'y a qu'à les frotter fréquemment avec des feuilles de pourpier ; la semence de pourpier, donnée aux enfans à la quantité d'une demi-drachme dans du lait, les délivre des vers des intestins ; on augmente la dose pour les adultes.

Prêle, ou queue de cheval, *equisetum*, *sive cauda equina*. Plante qui ressemble à la queue d'un cheval : il y en a de plusieurs espèces ; il s'en trouve dans les marais, dans les bois, dans les champs, dans les prés ; toutes ces espèces ont à peu près les mêmes propriétés : celle des prés est pourtant le plus en usage. *Vertus.* La prêle est rafraîchissante, vulnéraire, dessiccative, incrassante, astringente, et usitée dans les hémorragies, dans l'exulcération et la blessure des reins, de la vessie et des intestins : elle convient à tous les flux d'humeurs ou de sang, pour les hémorrhoïdes, par le nez, par les reins et les autres parties. Sa décoction a beaucoup d'astriction, et remédie sûrement au crachement de sang qui regorge dans le poumon par éruption, ou par l'ouverture de quelque rameau : le suc, donné à la quantité de deux ou trois onces, est bon aux dyssenteries, au pissement de sang et aux descentes ; il est bon extérieurement pour les ulcères et pour les plaies. Cette plante entre dans les potions vulnéraires pour les plaies ou ulcères des parties internes, et dans les onguens vulnéraires.

Prime-vère, ou herbe de la paralysie, *primula veris*, *sive herba paralysis*. Plante basse, qui porte des fleurs jaunes dès le commencement du printemps, d'où elle a pris son nom de *prime-vère*. Elle croît sans culture dans les champs, dans les prés, dans les bois. *Vertus.* Cette plante est plus dessiccative que chaude, d'une saveur entre l'âcre et l'amer, astrictive et anodine. Son principal usage est dans les affections de la tête, l'apoplexie, la paralysie ; pour cet effet, on peut user des fleurs à la manière du thé, de leur conserve, ou de l'eau distillée. L'huile d'olive, dans laquelle on a fait infuser les fleurs au soleil dans une bouteille de verre double bien bouchée pendant six semaines, est bonne contre toutes contusions ou meurtrissures, plaies malignes, douleurs ou points aux épaules, aux cuisses, ou ailleurs, en manière de lassitudes, paralysie commençante, inflammations et enflures des membres blessés, et où il y a plaie ; on en frotte soir et matin la partie malade avec la main pour la faire pénétrer, et on applique dessus de la vessie de porc, ou du vieux papier froissé entre les mains pour l'amollir ; les feuilles et les racines sont apéritives et vulnéraires. Bartholin assure avoir guéri un paralytique du côté gauche, en lui faisant user de l'eau-de-vie de froment, dans laquelle on avoit fait bouillir la prime-vère ; la racine prise en poudre est bonne contre les vers, et, en décoction, pour déboucher les reins et la vessie, et faire sortir le gravier : le suc de cette plante, mis sur les articles, guérit les douleurs de la goutte, et les tumeurs qui s'ensuivent des piqûres des bêtes veni-

meuses. Toute la plante broyée et appliquée guérit les blessures ; le vinaigre dans quoi on a mis infuser ses racines, attiré par le nez en forme d'errine, guérit le mal des dents.

Prunier franc ou cultivé, *prunus sativa, sive hortensis.* Grand arbre fort commun dans les vergers, dont il y a diverses espèces : le fruit s'appelle en françois *prune*, et en latin *prunum.* Les prunes de damas noir sont celles dont on se sert en médecine; on les appelle ainsi, parce que les premières ont été apportées de Damas, ville capitale de Syrie ; elles mûrissent vers l'automne ; elles doivent être choisies assez grosses, bien nourries, mûres, nouvellement cueillies, d'un goût et d'une odeur agréables On fait sécher au four une grande quantité de ces prunes du côté de Tours et de Bordeaux, et on les distribue en hiver par toute la France ; c'est ce qu'on appelle *petits pruneaux. Choix.* Il faut les choisir nouveaux, charnus, moelleux, mollets, de bon goût. *Vertus.* Les prunes sont rafraîchissantes et humectantes étant fraîches ; et mangées crues, elles ramollissent le ventre, mais elles se corrompent facilement, et ne sont pas bonnes au dessert, surtout si on en mange beaucoup. On doit s'abstenir des blanches, parce qu'il n'y a point de fruit d'automne qui donne plutôt la diarrhée et la dyssenterie : les prunes de damas sont les moins nuisibles ; elles ouvrent le ventre, corrigent l'acrimonie des humeurs, humectent la langue et éteignent la soif. *Pruneaux purgatifs.* On a coutume de faire cuire des pruneaux avec du séné enfermé dans un nouet de linge, pour avoir un laxatif domestique qui se prend par précaution. Les pruneaux laxatifs se préparent de diverses manières ; la meilleure est celle-ci. Prendre quatre onces de prunes de damas entières, les faire cuire dans de l'eau simple, prendre trois quarterons de cette décoction, deux onces de séné mondé, deux drachmes de crème de tartre, et une drachme et demie de cannelle ; laisser infuser le tout durant la nuit, le faire bouillir le matin, et l'exprimer une fois ou deux ; verser l'expression sur les prunes, et garder le tout dans un vaisseau qui ait l'ouverture large, afin que l'humidité s'évapore insensiblement : la dose est de cinq à dix ou douze prunes. *Autre manière.* Les prunes confites de Berserus se préparent ainsi. Prendre une once de séné, demi-once d'anis, des fleurs cordiales, de chaque une drachme, et douze onces d'eau de fontaine ; laisser infuser le tout, et mettre bouillir les prunes dans l'infusion jusqu'à ce qu'elles soient bouffies ; après quoi verser la liqueur par inclination pour séparer la décoction d'avec les prunes ; y faire dissoudre trois ou quatre onces de manne pour confire les prunes. Elles purgent doucement la bile et la mélancolie ; et ceux qui n'aiment point les clystères, peuvent en prendre depuis trois jusqu'à six, une heure avant le repas *Autre manière* Voici encore une autre préparation de pruneaux purgatifs. Prendre polypode de chêne concassé, trois onces, semence d'anis, demi-once, séné mondé, trois onces, gérofles entiers, huit en nombre, pruneaux de Damas noirs et doux, et manne de Calabre, de chaque huit onces ; il faut premièrement faire bouillir médiocrement dans trois demi-setiers d'eau le polypode concassé avec l'anis, puis le séné auquel il suffit de donner un bouillon avec les gérofles entiers, couvrir le pot, et laisser infuser le tout pendant quelques heures, puis l'exprimer. La colature pour toute clarification sera passée deux ou trois fois sur le blanchet, et cuite avec les pruneaux et la manne en consistance de sirop cuit, afin qu'il se puisse garder sans se moisir. *Nota.* Pour empêcher que le sirop ne se candisse, il faut mettre quatre onces de manne et quatre onces de sucre. Ce remède est bon pour les personnes âgées, délicates et faciles à émouvoir, parce qu'il purge doucement et sans violence.

violence. La dose commune du sirop sert de trois ou quatre cuillerées, et six ou huit prunes le matin seulement, sans qu'on soit obligé de garder la chambre. La pulpe des prunes en forme d'électuaire de la manière qui suit, est encore fort commode pour lâcher le ventre. Prendre pulpe de raisins passés, de pruneaux, de tamarins, de sebestes, de casse, de chaque une once, canelle en poudre trois drachmes; mêler le tout pour un électuaire, bon dans la constipation et le mal de ventre. *Observation.* On trouve sur toutes les espèces de pruniers une gomme blanche, luisante, transparente, que les marchands mêlent souvent parmi la gomme arabique à qui elle ressemble beaucoup en couleur et en vertus. Elle est propre pour la pierre, pour la colique néphrétique, pour humecter la poitrine, pour exciter le crachat, étant prise en poudre ou en mucilage.

Prunier sauvage, ou prunelier, *prunus sylvestris*, *sive acacia germanica officinarum.* Petit arbrisseau épineux qui croît communément dans les haies, dans les champs, aux lieux incultes, et qui porte de petites prunes grosses comme de gros grains de raisin, presque rondes ou ovales, de couleur noire tirant sur le bleu: on les appelle *prunelles*; elles sont d'un goût styptique et âcre. *Vertus.* Son bois, ses feuilles, et son fruit, sont fort astringens, propres pour la dyssenterie, et pour les autres cours de ventre. La poudre du fruit entier cueilli étant presque mûr et desséché comme les pruneaux, prise à la dose d'une drachme dans un verre de vin blanc, fait sortir promptement l'urine retenue et la gravelle. On fait des gargarismes avec les feuilles les plus tendres pour calmer les douleurs des dents. Les fleurs fraîchement cueillies et cuites, ou mises infuser dans du petit lait, ou dans du lait, donnent un excellent purgatif pour toutes les humeurs séreuses, et les eaux des hydropiques, pour le scorbut, à quoi le lait et le petit lait sont très-salutaires; pour la gale de la tête et du corps, et pour toutes les maladies séreuses. Le sirop qu'on prépare avec les fleurs récentes, perd sa faculté purgative quand il est vieux. On prépare un vin qui se tire des fruits lorsqu'ils sont mûrs et desséchés. On pile les prunes, on les met ensuite en petites masses pour les faire sécher au four, après quoi on les met infuser. Ce vin est utile à tous les flux de sang et à la dyssenterie. Le demi vin se prépare avec les prunelles et de l'eau. On écrase les prunelles, on en tire le suc par expression, et l'on fait épaissir ce suc sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit dur comme du suc de réglisse: c'est un extrait qu'on appelle *acacia nostras*, ou *acacia germanica*: on le substitue au véritable acacia d'Egypte, quand il est rare. L'*acacia nostras* doit être bien séché, noir, ressemblant assez au suc de réglisse qu'on vend chez les droguistes, d'un goût fort astringent, aigrelet. Il est propre pour arrêter les hémorrhagies, les cours de ventre, le vomissement, pour résister au venin. La dose est depuis demi-scrupule jusqu'à une drachme. La mousse du prunier sauvage, est spécifique pour les hernies.

Pulmonaire, *pulmonaria*, *sive symphitum maculosum.* Plante dont il y a deux espèces principales, une à larges feuilles, et l'autre à feuilles étroites. La pulmonaire pousse des feuilles assez semblables à celles de la buglose, marbrées de taches blanches pour l'ordinaire; car on en trouve quelquefois qui n'en ont point. Elle croît dans les bois, aux lieux ombrageux et cachés; elle se multiplie de plant enraciné au printemps. *Vertus.* Les feuilles de la pulmonaire sont rafraîchissantes, dessiccatives, et agglutinatives; elles sont usitées intérieurement dans la phthisie, le crachement de sang, et autres affections du poumon et de la poitrine, et on la nomme souvent *consoude*, à cause de sa vertu à consolider; on l'emploie dans

l'érosion et l'ulcère du poumon en forme de tisane avec le miel blanc, ainsi que dans le crachement de sang : on l'emploie aussi dans les bouillons, dans les mêmes maladies, aussi bien qu'en sirop. Elle convient extérieurement aux plaies, tant pour en arrêter l'hémorrhagie, que pour les guérir.

Pulmonaire de chêne, ou hépatiques des bois, *pulmonaria arborea*, *sive lichen arboreus.* Espèce de mousse qui s'attache sur les troncs des hêtres, et quelquefois sur les pierres mousseuses dans les bois; celle de chêne est la plus usitée en médecine. *Vertus.* Elle est rafraîchissante et dessiccative, et utile dans les affections des poumons, principalement dans l'exulcération, la phthisie, la toux, et l'asthme, dans le flux de ventre et de la matrice; elle est vulnéraire, astringente; elle arrête les hémorrhagies étant prise en décoction avec de l'eau et du miel, et appliquée sur les plaies. On s'en sert aussi à la manière du thé; on en met une petite poignée sur une chopine d'eau bouillante avec du sucre.

Pyrole, *pyrola.* Petite plante verte en tout temps, dont les feuilles sont rondes et approchantes de celles du poirier, d'où on lui a donné ce nom. Elle croît sans culture dans les lieux humides et ombrageux des forêts. *Vertus.* On se sert en médecine de ses feuilles qui sont fort astringentes, vulnéraires, rafraîchissantes, dessiccatives, consolidantes, propres pour les cours de ventre, pour les hémorrhagies, pour les inflammations de la poitrine, étant prises en infusion en la manière du thé, ou en poudre; elles conviennent également aux plaies internes et externes; elles entrent dans les décoctions et les essences vulnéraires, pour consolider les plaies des intestins. On recommande la décoction des feuilles de pyrole dans du vin, dans les plaies considérables; il en faut boire pendant plusieurs jours, et on assure qu'elle fait sortir les os, les morceaux de bois, et tout ce qu'il y a de corps étrangers qui embarrassent souvent les chirurgiens. On joint souvent la pyrole aux autres plantes vulnéraires, telles que la pervenche, la sanicle, la verge d'or, la véronique, la bugle, dont on fait des décoctions excellentes dans de l'eau ou dans du vin pour prendre intérieurement, et pour bassiner les plaies et les ulcères.

Quintefeuille, *quinquefolium*, *sive pentaphyllum.* Plante qui pousse comme le fraisier plusieurs tiges menues, serpentantes, qui poussent de petites fleurs jaunes. Elle croît dans les champs, aux lieux sablonneux, pierreux, proche des eaux; elle se multiplie de semences et de plant enraciné au printemps. *Vertus.* La quintefeuille est tempérée, astringente, dessiccative et vulnéraire; elle sert principalement aux affections catarreuses, au crachement de sang, à la toux, la jaunisse, l'obstruction du foie et de la rate, pour arrêter toutes sortes de flux de ventre, des hémorroïdes, et l'hémorrhagie du nez. Chomel assure que la racine de cette plante est un des plus assurés remèdes pour les cours de ventre et la dyssenterie, qui lui a souvent réussi, lors même que l'ipecacuanha lui avoit manqué, en la donnant en tisane une once sur trois chopines d'eau réduites à environ une pinte, et que cette tisane peut être utilement employée dans le crachement de sang, et le flux immodéré des hémorrhoïdes et des mois. Cette plante convient à la pierre et à l'exulcération des reins, selon Schroder, aux hernies, et aux fièvres. Son suc guérit extérieurement l'inflammation des yeux, et la décoction remédie à la putréfaction de la bouche, au relâchement des dents, et déterge les ulcères malins. Sa racine tenue dans le poing, étanche l'hémorrhagie du nez; l'expérience en est facile, et sans danger.

Racine sentant les roses, ***rhodia radix***, *sive anacamseros radice rosarum spirante.* Espèce d'orpin, selon Tournefort, qui croît sur les Alpes aux lieux ombrageux, et qui est cultivée dans les jardins des botanistes. On envoie sa racine sèche qui est de quelque usage dans la médecine. *Choix.* Il faut la choisir récente, bien nourrie, et séchée à propos, de couleur obscure, luisante en dehors, blanche en dedans, assez odorante quand on la casse. *Vertus.* Elle est résolutive, anodine, propre pour appaiser les douleurs de tête, étant pulvérisée grossièrement, humectée avec un peu de vinaigre rosat, et appliquée sur le front et sur les tempes; et selon d'autres, on la pile dans un mortier avec de l'eau de verveine et de fleurs de pêcher, pour appliquer le tout avec un linge en double sur la tête en forme de cataplasme; que si on appréhende l'érésipèle à la tête, à quoi l'humidité est contraire, on prend de la poudre de cette racine et de verveine, une once de chaque, pour saupoudrer la partie malade.

Raifort cultivé, ***raphanus sativus***, *sive radicula sativa. Voyez* sa culture tome II, page 451. *Vertus.* On ne se sert guère en médecine que de la racine et de la semence du raifort, qui est chaud, dessiccatif, apéritif, abstersif, et atténuant. On se sert de sa racine, principalement pour briser et faire sortir la pierre des reins, pour exciter l'urine, pour lever les obstructions du foie et de la rate; il est outre cela excellent pour découper les matières gluantes et mucilagineuses; et son suc tiré par expression, donné à la quantité de trois ou quatre onces avec demi-once de miel le matin à jeun trois ou quatre jours de suite, est bon dans les maladies des reins et de la vessie, causées par des glaires, ou par du gravier; et ce même suc mêlé avec un peu de sucre, est admirable pour nettoyer l'estomac et les poumons, et pour guérir la toux et l'asthme qui dépendent de ces matières visqueuses. On applique la racine de raifort écrasée sur la plante des pieds pour les fièvres malignes, et pour l'hydropisie. La semence du raifort est aussi apéritive, mais si on la prend seule par la bouche, elle cause des nausées. Quelques auteurs l'ont placée parmi les vomitifs foibles. La dose est depuis demi-drachme jusqu'à deux drachmes.

Raifort sauvage, ***raphanus rusticus***, *sive cochlearia folio cubitali.* Plante que Tournefort a placée entre les espèces de *cochlearia;* sa racine est grosse et longue, rampante, blanche, d'un goût fort âcre et brûlant; elle croît dans les jardins aux lieux humides; on rape sa racine pour en assaisonner les viandes, quelques-uns l'appellent *la moutarde des allemands. Vertus.* On se sert en médecine de sa racine qui est fort apéritive, chaude et dessiccative, incisive, atténuante, et a presque les mêmes vertus que la précédente, mais en un degré plus fort; elle découpe le tartre mucilagineux, guérit spécifiquement le scorbut, excite l'urine, chasse la pierre des reins; son suc ou son infusion dans du vinaigre, bu tiède avec du miel et de l'eau par dessus, fait vomir. Cette racine pilée, ou son suc tiré par expression, étant appliqué, efface d'abord les contusions; il faut l'ôter dès qu'il commence à piquer; le raifort sauvage passe pour un des premiers anti-scorbutiques qui agit en corrigeant et précipitant l'acide vitié du scorbut. On infuse la racine coupée par rouelles dans du vin seule, ou avec la berle, la *cochlearia* et le cresson d'eau. Ettmuller dit avoir connu un soldat qui a été guéri par cette infusion, comme aussi une femme hydropique, ascitique et scorbutique avec l'enflure des pieds et la toux, guérie, après les remèdes généraux, par la racine de raifort sauvage, infusée dans du vin avec du cresson d'eau, hachée et pilée dans un mortier sans autre liqueur; la malade

buvoit la colature qui purgeoit les eaux par haut et par bas, et continua durant plusieurs jours; ce qui fait voir que le raifort sauvage a une vertu émétique.

Rave, *rapa, sive rapum*. *Voyez* sa culture, tome II, page 452. *Vertus*. Le suc et la décoction adoucissent l'acrimonie de la bile, et l'âcreté de la trachée-artère; cette décoction est bonne pour adoucir la toux et la voix rauque, étant édulcorée avec du sucre, et bue le soir en se couchant; elle est de plus recommandée comme un remède domestique et familier dans le mal hypocondriaque, et contre les vents qui en dépendent; elle est aussi spécifique dans l'ardeur d'urine ou la dysurie, et dans la rétention d'urine. La décoction de rave est bonne dans la toux, l'asthme, et les autres affections des poumons qui dépendent de l'acrimonie de lymphe, que la douceur tempérée des raves et des naveaux corrige facilement; les raves cuites sous la braise appliquées derrière les oreilles sur les carotides, font révulsion, et appaisent efficacement la douleur des dents; la rave cuite en eau simple, et appliquée en forme de cataplasme, guérit les engelures. Quelques-uns creusent une rave qu'ils remplissent d'huile rosat et de térébentine, faisant cuire le tout pour en oindre les parties engelées; le même remède convient aux sissures des parties gelées; mais avant de les oindre, il faut les baigner dans de l'eau froide, et les exposer ensuite à la fumée de l'eau bouillante. Voici une emplâtre éprouvé contre la gangrène des engelures; on prend une racine de rave et une de raifort, on les pile dans un mortier, on y ajoute une once de semence de moutarde, trois drachmes de gérofles en poudre, et une suffisante quantité d'huile de lin et de vieille huile de noix, ou mêle le tout pour en faire un emplâtre, qui peut être excellent. La semence de rave résiste aux venins, et fait sortir la rougeole, prise depuis demi-drachme jusqu'à une drachme; la rave a les mêmes vertus que le noyer.

Réglisse, *glycyrrhiza, sive liquiritia*. *Voyez* sa culture, tome II, page 455, *Choix*. On doit la choisir récente, moyennement grosse, bien nourrie, rougeâtre en dehors, d'un beau jaune en dedans, d'un goût doux et agréable. *Vertus*. La réglisse est tempérée entre le chaud et le froid, humide, pulmonique et néphrétique; elle adoucit l'acrimonie des humeurs, humecte la poitrine et le poumon, facilite l'expectoration, elle désaltère; son usage est dans la toux, l'enrouement, l'érosion de la vessie, et l'acrimonie de l'urine; on s'en sert en poudre, en infusion et en décoction; le suc de réglisse épaissi, a coutume d'être ordonné dans les affections de la gorge, de la langue et du larinx; on le tient dans la bouche pour le laisser fondre insensiblement pour mieux corriger l'acrimonie de la lymphe.

Reine des prés. Les feuilles de cette plante ressemblent à celles d'orme; on trouve cette plante abondamment dans les prés où elle se plait; elle se multiplie de plant enraciné en mars (ventôse).

Cette plante est sudorifique, astringente, cordiale et vulnéraire; elle arrête le cours de ventre et les hémorrhagies en décoction dans l'eau ou dans le vin. Cette même décoction convient dans les fievres malignes, on s'en sert aussi pour déterger et nettoyer les plaies et les ulcères.

Renoncule ou bacinet, *ranunculus, sive pes corvinus*. *Usages*. On les emploie extérieurement avec utilité pour la teigne, pour enlever le poil, pour consumer les excroissances de la chair, pour les écrouelles, pour les vieux ulcères; on mêle quelquefois leurs racines dans les sternutatoires. Chomel dit avoir vu des enfans guéris de la teigne par la simple application renouvelée deux fois par jour des feuilles et des fleurs écrasées d'une espèce de renoncule qui paroît au commencement du printemps dans les bois, ayant une fleur d'un blanc rougeâtre, et qu'on appelle

communément *anemone des bois*, parce que sa fleur ressemble assez à celle des anemones simples, aussi Gaspard Bauhin l'appelle en latin dans son Pinax *anemone nemorosa*, *flore majore*, *ex purpura rubente*, *vel candido*; et Jean Bauhin l'appelle *ranunculus phragmites albus et purpureus vernus*.

Renouée ou trainasse, *polygonum sive centinodia*. Plante qui pousse plusieurs petites tiges deliées, rampantes et couchees à terre, d'où elle a pris le nom de *trainasse* parmi le vulgaire; il y en a de plusieurs espèces. Elle croit sans culture dans les lieux incultes et arides, et le long des chemins. *Vertus*. La renouée est astringente, détersive, rafraîchissante, dessiccative et vulnéraire; son usage interne est d'arrêter toutes sortes de flux; savoir, la diarrhée, la dyssenterie, les pertes des femmes, le vomissement, l'hémorrhagie du nez; elle est appelée *sanguinaria* par les latins, parce qu'elle arrête le sang de quelque partie qu'il coule, aussitôt qu'elle est appliquée dessus après avoir été pilée; prise par dedans, elle guérit spécialement les hernies; on en a guéri un grand nombre avec la grande renouée. On a guéri une hémorrhagie du nez rebelle aux plus forts remèdes, en appliquant sous les aisselles de la malade de la renouée bouillie dans de l'eau; le suc de renouée, bu dans du gros vin, est éprouvé contre le vomissement de sang et les pertes de sang des femmes.

Rhubarbe des moines, ou rhapontic, *rhabarbarum fortè Dioscoridis et antiquorum*, *sive rhaponticum*. Espèce de *lapathum* étranger, qui vient aisément dans les jardins; elle se multiplie de semence au printemps ou de plants enracinés à l'automne. On substitue sa racine à celle de la rhubarbe de la Chine, en doublant la dose. *Choix*. On doit la choisir récente, légère, la plus haute en couleur, bien conditionnée en dedans, non cariée, d'un goût un peu amer, visqueux et astringent. *Vertus*. Elle ne purge point, mais elle est très propre pour arrêter le cours de ventre, et pour fortifier l'estomac. Voici ce que dit un célèbre médecin. Le cours de ventre étant le plus souvent un bon effet de la nature, on ne doit pas se hâter de l'arrêter, mais seulement lorsqu'après avoir continué trop long-temps, le malade en est affoibli; on lui donne alors une infusion de deux gros de cette rhubarbe domestique, faite dans un verre de décoction de plantain, qu'on peut fortifier d'une douzaine de roses pâles, si c'est la saison; après quoi, si le cours de ventre ne s'arrêtoit pas, on pourroit sécher la rhubarbe infusée, la mettre en poudre, et la faire prendre dans du vin trempé, ou dans un peu de vin, ou de décoction de plantain. Si on n'a pas la rhubarbe domestique, on pourra lui substituer la racine de l'herbe nommée des médecins *lapathum acutum*, ou du vulgaire, *la patience*, la faire sécher, la réduire en poudre, et s'en servir, la donnant depuis demi-gros jusqu'à un gros.

Romarin, *rosmarinus*. Arbrisseau ligneux, odorant et aromatique, qu'on cultive dans les jardins, et qui conserve ses feuilles pendant l'hiver même; mais il naît sans culture et abondamment dans les pays chauds et secs, comme en Espagne, en Italie, vers Narbonne, etc. On se sert souvent dans la médecine des feuilles et des fleurs du romarin, mais on doit préférer celles qui naissent au ci-devant Languedoc à celles des romarins de Paris, parce que la chaleur du climat les rend plus spiritueuses et meilleures. *Vertus*. Le romarin est chaud et dessiccatif, incisif, d'une saveur mêlée d'âcre et d'amer, astringent, et un des principaux céphalique et utérin. Son principal usage est dans l'apoplexie, l'épilepsie, le vertige, la paralysie, le *carus*, et les autres affections semblables de la tête et du genre nerveux. Il éclaircit la vue, corrige la puanteur de l'haleine, lève les

obstructions du foie et de la râte; il remédie à la jaunisse et fortifie le coeur. Sa décoction est spécifique contre la paralysie, étant bue; elle excite la sueur, elle est bonne aussi pour les fleurs blanches des femmes, selon Liodanus. Quelques uns font cette décoction de trois simples, savoir, de mélisse, de menthe et de romarin. Les remèdes tirés du romarin, sont encore propres à fortifier le foetus, et à prévenir l'avortement. On se sert extérieurement du romarin pour fortifier les jointures et les nerfs, pour résister à la gangrène, pour résoudre les humeurs froides. L'eau-de-vie tirée par la distillation du vin dans lequel on aura fait macérer les feuilles et les fleurs du romarin, guérit la gale, dit Arnaud de Villeneuve dans son traité des vins médicinaux, les cancers et les fistules qui résistent aux autres remèdes; et si on frotte souvent les mains ou autres membres paralytiques, des herbes et des fleurs infusées dans cette eau, on excite la chaleur naturelle, et quelquefois on guérit le malade.

Ronce, *rubus vulgaris fructu nigro*. Arbrisseau dont les branches sont toutes garnies d'épines, et qui porte un fruit appelé *mûres de renard*, ressemblant à celui du mûrier, mais beaucoup plus petit; il croit sans culture dans les haies, dans les buissons, dans les vignobles, le long des chemins. *Vertus*. Les feuilles et les fruits de la ronce, avant leur maturité, sont rafraichissans, dessiccatifs et astringens. Le fruit mûr est tempéré, et moins astringent. On se sert des feuilles dans les gargarismes pour les inflammations de la gorge. Leur décoction est spécifique, et éprouvée contre les ulcères profonds des jambes, en la faisant dans du vin dont on les lave souvent; elle guérit aussi l'herpe et les aphthes ou ulcères de la bouche, suivant Gallien. Ces mêmes feuilles vertes, pilées et appliquées sur les dartres, contusions, vieilles plaies et ulcères des jambes, les guérissent promptement. Le sirop des fruits de ronce est bon dans l'ardeur d'urine. Les racines de la ronce sont apéritives, propres pour la pierre, pour exciter l'urine, pour arrêter le cours de ventre, prises en décoction.

Roquette, *eruca*. *Voyez*. sa culture, tome II, page 456. *Vertus*. La semence de roquette a une saveur approchante de celle de la moutarde, et le sel âcre volatil dont elle est douée, lui donne le premier rang parmi les semences anti-scorbutiques, lesquelles peuvent entrer en hiver dans les médicamens propres au scorbut, à la place des feuilles qui manquent dans cette saison. C'est un bon remède, surtout aux vieillards, pour se préserver de l'apoplexie, de prendre souvent le matin à jeun, de la semence de roquette mêlée avec celle de cumin. La racine de roquette, mise sur les plaies, attire les os détachés, et en masticatoire, elle tire beaucoup de pituite.

Rosier, *rosa*. Arbrisseau dont la fleur est appelée en françois *rose*, et en latin *rosa*, aussi-bien que la plante qui la porte. Cet arbrisseau est franc ou sauvage; on a parlé de ce dernier sous le nom d'*églantier*; on va parler ici de la rose franche qu'on cultive dans les jardins. Il y en a beaucoup d'espèces différentes; celles qu'on emploie dans la médecine, sont les roses pâles, appelées en latin *rosae pallidae*, *sive incarnatae*, les roses muscates appelées en latin *rosae muscatae et damascenae*, les roses blanches communes appelées en latin *rosae sativae albae*, *seu rosae albae vulgares majores*, et les roses rouges ou de Provins, appelées en latin *rosae rubrae*, *seu rosae provinciales*. *Vertus*. Les roses pâles, qu'on doit choisir les plus simples et les moins garnies de feuilles, sont purgatives; elles atténuent et délayent la pituite du cerveau, elles purifient le sang, elles purgent principalement l'humeur bilieuse et les sérosités; elles sont plus purgatives quand

elles ont été cueillies le matin avec la rosée. Les roses muscates sont de petites roses simples, blanches, qui n'éclosent ordinairement qu'en automne; elles ont une odeur musquée fort douce et fort agréable. Les meilleures et les plus purgatives, sont celles qui croissent dans les pays chauds. Trois ou quatre de ces roses muscates des pays chauds, étant prises en conserve ou en infusion, purgent vigoureusement et quelquefois jusqu'au sang. Celles de Paris ne purgent pas si fort, mais elles sont plus purgatives que les roses pâles. On en fait infuser une ou deux pincées dans un bouillon au veau pour se purger, ou bien on mêle dans le potage une drachme de ces roses sèches et réduites en poudre. Les roses blanches communes grandes, belles, odorantes, un peu laxatives et détersives, mais on ne les emploie que dans les distillations. Les roses rouges ou de Provins ont une belle couleur rouge foncée et veloutée, mais peu d'odeur; on les cueille en bouton, lorsqu'elles sont prêtes à s'épanouir, afin de conserver mieux leur couleur et leur vertu. On les choisit hautes en couleur; celles qui croissent aux environs de Provins, sont les plus belles et les plus estimées. Les roses rouges sont employées pour la conserve des roses; on en fait aussi sécher au soleil une grande quantité pour les garder, parce qu'elles entrent dans beaucoup de compositions. Elles doivent être choisies récentes, hautes en couleur, d'un rouge brun velouté, bien séchées, ayant assez d'odeur. Il faut avoir soin de les tenir enfermées et pressées dans des boites en un lieu sec, afin qu'elles conservent leur couleur, leur odeur et leur vertu. Elles sont astringentes, détersives, propres pour fortifier l'estomac, pour arrêter le vomissement, les cours de ventre, les hémorrhagies, étant prises intérieurement. On les emploie aussi extérieurement pour les contusions à la tête et ailleurs, après des coups et des chutes, pour les dislocations, pour les entorses des pieds ou des mains, pour les meurtrissures, pour fortifier les jointures et les nerfs. On les applique en fomentation bouillies dans du gros vin, ou bien on les mêle dans des cérats, dans des onguens, dans des emplâtres, réduites en poudre. *Nota.* On doit observer de cueillir toutes les roses au matin, avant que le soleil ait passé dessus, parce qu'alors leurs substances essentielles sont comme concentrées par la fraîcheur de la nuit, au lieu que le soleil y ayant passé, il s'en dissipe une partie.

Rue, *ruta. Voyez* sa culture, tome II, page 456. *Vertus* La rue de jardin est chaude et dessiccative, incisive, atténuante, digestive, discussive, alexipharmaque et nervine. Son principal usage est contre l'épilepsie, la peste et les maladies malignes, tant comme préservative que curative, pour chasser le venin, aiguiser la vue, corriger le foiblesse de l'estomac, dissiper la colique venteuse, et remédie à la morsure des serpens et des chiens enragés, en cette sorte : on pile de la rue avec un peu de vinaigre et de sel, et ayant fait avaler trois ou quatre onces du suc exprimé de ce mélange, on applique le marc sur la morsure. Les feuilles de rue, appliquées sur les deux pouls, empêchent l'ivresse; et leur décoction dans du vin, est un remède éprouvé contre la carie des dents, et la scorbut des gencives; on en rince sa bouche pour corriger la salive viciée. En faisant bouillir une chemise dans une décoction de rue et d'eau il ne s'y engendrera point de poux. Le vinaigre de rue est un des antidotes les plus usités dans la peste, ainsi que la rue en substance, mangée crue le matin à jeun, ou infusée dans du vinaigre : d'autres, pour le même sujet, se servent de quatre ou cinq feuilles de rue, qu'ils prennent à jeun chaque matin, avec une figue, et un peu de bonne thériaque.

Rue de muraille, *ruta muraria, sive salvia vita.* Petite plante toujours verte, qui tient rang entre les cinq capillaires : on l'appelle ainsi, parce qu'elle porte des

feuilles assez semblables à celles de la rue de jardin, mais beaucoup plus petites; et qu'elle croît dans les murailles, entre les pierres, proche des eaux, et à l'ombre. *Vertus.* Elle est tempérée, dessiccative, digestive, discussive, et propre à découper la matière tartareuse et mucilagineuse des poumons: elle sert principalement à la toux, à l'asthme, à la jaunisse, à la pleurésie, aux douleurs des reins et de la jaunisse, à la pleurésie, aux douleurs des reins et de la vessie; à exciter les urines et dissiper la gravelle des reins. Matthiole assure que la poudre de rue de muraille, prise pendant quarante jours, guérit parfaitement les descentes des enfans. Elle est spécifique contre le scorbut. L'infusion ou le sirop de cette plante est un excellent remède pour les pulmoniques, on en a vu de très-bons effets; il a fait vider un *vomica* ou abcès dans la poitrine, à une femme mal guérie d'une pleurésie, en lui faisant user pour boisson ordinaire d'une tisane faite avec une poignée de rue de muraille sur une pinte d'eau bouillie demi quart-d'heure, y ajoutant deux onces de sucre après l'avoir passée.

Sabine, ou savinier, *sabina*. Arbrisseau à feuille de tamaris, ou à feuilles de cyprès: on cultive le premier dans les jardins, qui est le plus usité; et le second croît sur les montagnes, dans les bois, et autres lieux incultes. *Vertus.* On se sert en médecine des feuilles de la sabine qui sont chaudes et dessiccatives, de parties ténues, incisives, atténuantes, discussives: son usage principal est d'exciter puissamment les mois, pousser les urines, et remédier à l'asthme. Son usage externe est contre les ulcères rampans, invétérés et incurables, en forme de lotion, parce qu'elle attire les vers, et les autres choses invisibles, qui en rendent la guérison difficile. La même décoction dans du vin avec la nicotiane, sert à purifier les ulcères fistuleux et chancreux: elle guérit la gale de la tête des petits enfans, appliquée en poudre avec de la crème en forme de liniment, et pour effacer les taches du visage, et dissiper les défluxions, en forme de parfum.

Safran, *crocus*. Plante bulbeuse qui porte des fleurs purpurines dès le commencement de l'automne. Ce qu'on vend sous le nom de *safran*, ce sont trois ou quatre filets qui viennent dans chaque fleur qui ont le bout de couleur de feu. On cultive le safran en plusieurs lieux de France, comme dans les ci-devant Gâtinois et Languedoc, vers Toulouse, à Angoulême, vers Orange, etc.; mais le meilleur et plus généralement estimé, est celui de Boisne et de Bois commun en Gâtinois; le moins bon est celui de Normandie. *Choix.* Il doit être choisi nouveau, bien sec, mais mollasse et doux au toucher, en longs filets de très-belle couleur rouge, les moins chargés de parties jaunes, fort odorans, d'un goût balsamique agréable: on le conserve dans des boites bien fermées. *Vertus.* Le safran est cordial; mis sur l'estomac, il empêche les nausées qui fatiguent ceux qui vont sur mer, ce qu'on a reconnu par hasard. On le nomme l'*ami des poumons*, parce qu'il convient particulièrement à ce viscère. Il est chaud, dessiccatif, apéritif, digestif, émollient, histérique et anodin, il procure le sommeil. Son usage est dans la syncope et l'apoplexie, ou l'on met une goutte ou deux de sa teinture sur la langue. Sa prise est d'un scrupule. Son usage externe est dans les collyres. On rapporte qu'un homme s'étant endormi le soir sur un sac de safran, fut trouvé mort le lendemain au matin. Mêlé avec de l'esprit de vin, et appliqué avec un linge sur les extrémités des pieds et des mains froides, et prêtes à se gangrener, il les réchauffe, et les fait revivre.

Sang de dragon, ou patience rouge, *lapathum sanguineum*, *sive sanguis draconi-*

draconi herba. Plante dont les feuilles sont faites comme celles de la patience ordinaire, mais elles sont plus courtes, et traversées de quantité de veines rouges, d'où il sort quand on les rompt un suc rouge comme du sang, d'où vient son nom. Elle croît dans les jardins. *Vertus*. Elle est un peu laxative par ses feuilles, et astringente par sa semence, laquelle se donne en poudre depuis demi-drachme jusqu'à une drachme, pour arrêter tout flux de sang. Les feuilles pilées et appliquées sur une coupure quelque profonde qu'elle soit, la guérissent promptement.

Sanicle, *sanicula*, *sive diapensia*. Plante qui croît dans les bois, aux lieux ombrageux; elle se plaît en terre grasse et humide; son goût est amer. *Vertus*. Elle est chaude, dessiccative, astringente, consolidante, une des premières vulnéraires, détersive, propre pour les ulcères internes et externes, les fistules, les hernies, prise par dedans en décoction, et appliquée sur la partie; elle entre dans les potions, dans les tisanes et décoctions vulnéraires; on la prend à la manière du thé. Pour les pertes de sang, de quelque manière qu'elles arrivent aux hommes et aux femmes, soit par le nez, ou par l'ouverture de quelque vaisseau dans la poitrine, ou dans les reins, il faut nettoyer et piler une poignée de feuilles et queues de sanicle, les faire infuser à froid pendant une nuit dans un verre de vin blanc, couler le tout le matin par un linge avec forte expression, et faire avaler la colature au malade à jeun, qui ne mangera que deux ou trois heures après; ce remède a été éprouvé plusieurs fois avec grand succès; s'il ne réussit pas à la première prise, il faut le réitérer. L'herbe pilée et appliquée sur une plaie, y est très-propre pour la guérir.

Sapin, *abies*. Grand arbre toujours vert dont il y a deux espèces, le blanc et le rouge; ils sont si semblables, qu'on les confond très-souvent, il y a pourtant de la différence entre eux. Les feuilles du rouge appelé *pesse*, sont plus noires, plus larges, plus molles, plus unies, moins piquantes, et rangées autour de la branche; son écorce est aussi plus noire et plus forte que celle du sapin, qui est blanchâtre, et aisé à rompre; enfin les branches de la pesse se courbent vers la terre, au contraire de celles de sapin. Ces arbres croissent principalement aux lieux montagneux, pierreux. *Vertus*. Les sommités de ces arbres sont salutaires dans le scorbut, la goutte, rhumatisme, cuites dans de l'eau et du vin pour la boisson, pour le mal de dents en gargarisme, aussi-bien que leurs pommes dans leur primeur, lorsqu'elles sont encore résineuses et saupoudrées d'une certaine poussière jaune, qui ne sont pas moins bonnes que les feuilles. Le gui qui se trouve quelquefois sur le sapin, est spécifique pour la goutte des pieds. La dose est de demi-drachme à une drachme en poudre à prendre tous les matins. On prépare des bains avec les pommes et les feuilles du sapin, excellens contre les contractions et les paralysies scorbutiques. L'écorce est astringente, et son usage est externe pour les ulcères et la brûlure; les pommes de sapin sont aussi astringentes; on s'en sert extérieurement dans les inflammations du foie et des autres parties en forme d'épithême, et contre les verrues et les cors des pieds en forme de lotion; la vermoulure du sapin est bonne contre les écorchures des petits enfants, et pour dessécher les parties ulcérées.

Saponaire, ou savonière, *lychnis sylvestris*, *quae saponaria vulgò*. Espèce de *lychnis* qui croît proche des rivières, des étangs, des torrens, le long des ruisseaux, aux lieux sablonneux; on la cultive aussi dans les jardins, principalement celle dont la fleur est double. *Vertus*. Cette plante est chaude, atténuante,

apéritive, sudorifique; elle excite l'urine et les mois aux femmes; elle est propre pour l'asthme, étant prise en décoction. Une drachme de sa semence, donnée en poudre aux épileptiques en nouvelle lune trois mois consécutifs, une fois chaque mois, diminue beaucoup le nombre et la violence de leur accès, ce que Borel assure avoir éprouvé avec succès sur une fille de vingt-cinq ans. On se sert de cette plante dans les sternutatoires; on l'applique aussi extérieurement pour résoudre les tumeurs, et pour guérir les dartres; la gratelle et les autres démangeaisons; on se sert de sa décoction en fomentation; le jus de ses feuilles est si détersif, qu'il emporte les taches des habits, ce qui lui a fait donner le nom de *savonière*.

Sarriette, *saturєja*. *Voyez* sa culture tome II, page 458. *Vertus*. Elle est d'une odeur et d'une saveur âcre et piquante, ce qui la fait réputer chaude et dessiccative, atténuante, apéritive et discussive. Son usage est utile dans les crudités, le dégoût, l'asthme, la suppresion de l'urine et des mois, et dans les autres affections de l'estomac et de la poitrine; elle aiguise la vue, dissipe extérieurement les tumeurs, et appaise les douleurs des oreilles. Elle convient à la léthargie, et aux autres affections soporeuses, soit intérieurement jointe aux autres remèdes, soit extérieurement en forme de décoction dans du vin, pour appliquer à la partie occipitale. Quelques gouttes de cette décoction, distillées dans les oreilles, réveillent promptement les malades assoupis. La sarriette est pectorale, et son sel volatil, aromatique, et propre pour déterger les ordures des poumons et de la poitrine, et pour guérir la toux, l'asthme, et les autres maladies qui en dépendent. Elle sert en forme de gargarisme, contre la relaxation de la luette, les plaies et les ulcères de la gorge, et les autres affections de ces parties, et surtout des amygdales. La fumée de sa décoction convient au tintement et à la douleur des oreilles.

Sauge, *salvia*. *Voyez* sa culture, tome II, page 458. *Usage et vertus*. On se sert en médecine des feuilles et des fleurs de cette plante qui sont chaudes, dessiccatives, astringentes, abstersives, céphaliques et diurétiques. La sauge convient à la paralysie, au rhumatisme, au vertige, à l'épilepsie, aux catarres, aux tremblemens de membres, à l'apoplexie, et aux autres affections du cerveau : on s'en sert à la la manière du thé, et cette boisson continuée plusieurs jours les matins à jeun, n'est pas seulement bonne aux maux ci-dessus, mais elle est aussi très-utile dans la suppression des urines et des mois des femmes, dans les indigestions, foiblesse d'estomac, dans les vents et la colique, pour tuer les vers, et pour débarrasser le poumon des asthmatiques. On a guéri une femme épileptique par l'usage seul du vin, dans quoi on mettoit infuser de la sauge, laquelle n'est pas moins recommandée dans le scorbut que la *cochlearia*, où leur suc et leur décoction servent conjointement pour gargariser les gencives enflées et exulcérées. Plusieurs scorbutiques aux Pays-Bas ont été guéris par cette décoction. Fumer de la sauge soir et matin avec une pipe, soulage généralement toutes les maladies du cerveau. Un artisan se délivrera d'un grand tremblement par l'usage continuel de bierre préparée avec la sauge, de sauge crue hachée et mangée avec du pain et du beurre, et enfin en mettant de la sauge dans tous ses alimens. L'eau distillée de la sauge mondifie les plaies, si on les en lave; attirée par le nez, elle en arrête l'hémorrhagie, fortifie le cerveau et les membres, guérit les pituites, soulage le mal des dents, resserre les gencives en lavant tout ce que dessus avec de cette eau.

Sauge des bois, ou sauvage, *scorodonia*, *sive salvia agrestis*. Espèce de germandrée, selon Tournefort, dont les feuilles ressemblent en quelque façon à celles

de la sauge, mais elles sont plus larges et plus molles ; étant froissées, elles ont une odeur aromatique tirant sur celle de l'ail ; elle croît sans culture dans les bois montagneux, contre les haies et aux autres lieux incultes. *Vertus.* Cette plante est fort apéritive, diaphorétique et résolutive ; elle résiste à la malignité des humeurs, à la gangrène ; elle résout les tumeurs. Tragus en loue le suc et l'infusion dans du vin, comme un remède très-apéritif et sudorifique, propre à fortifier l'estomac, à tuer les vers, à faire couler les urines, et à emporter la jaunisse et la fièvre tierce. On s'en sert très-utilement à Paris dans l'hydropisie, selon Tournefort, faisant boire de quatre heures en quatre heures un verre de vin blanc, dans lequel cette plante a infusé.

Saule ou saulx, *salix. Vertus.* Ses feuilles sont rafraîchissantes, dessiccatives, astringentes et sans mordication ; leur décoction est bonne pour le crachement de sang, et pour arrêter les ardeurs de Vénus ; on la donne en lavement pour la dyssenterie. Son usage externe est en forme de lotion aux pieds contre les insomnies et la chaleur des fébricitans, et pour arrêter les hémorragies des plaies, du nez et des autres parties : on en jonche les chambres des malades pour rafraîchir l'air. Pour l'opilation du foie et de la rate, et pour nettoyer l'estomac, on fait bouillir une petite poignée d'écorce de saule dans une chopine d'eau à la consomption du tiers ; et ayant mis un peu de sucre dans la colature pour en adoucir l'amertume, on l'avale à jeun tous les matins jusqu'à ce qu'on se trouve soulagé. Pour le mal de rate, on applique dessus des feuilles de saule broyées avec un peu de sel. La décoction de l'écorce d'osier, dont on lie les cerceaux, faite en gros vin rouge, et buo, est un remède éprouvé dans les pertes de sang des femmes, les plus opiniâtres : on peut boire à même intention, en forme de tisane, la décoction faite en eau de pelure ou écorce de saule ou d'osier : la cendre de l'écorce de saule, mêlée avec du fort vinaigre, est bonne aux cors des pieds et aux verrues, étant appliquée dessus. Le saule mâle ne porte que des chatons, et le saule femelle ne porte que la graine : ces chatons ou fleurs appliquées, arrêtent toutes sortes d'hémorragies.

Saxifrage blanche, *saxifraga alba granulosâ radice.* Plante qui pousse des feuilles presque rondes, dentelées en leurs bords, ressemblant un peu à celles du lierre terrestre, mais plus grasses et plus blanches ; elle a de petites fleurs blanches au bout d'une tige assez haute. Sa racine est garnie de petits tubercules un peu plus gros que les grains de coriandre, que l'on appelle *grains* ou *semence de saxifrage.* Elle croît aux lieux herbeux, incultes, sur les montagnes, aux vallées. *Vertus.* Cette plante est chaude et dessiccative, diurétique et apéritive. Son principal usage est contre le gravier et la pierre des reins et de la vessie qu'elle brise et chasse dehors, contre le mucilage des mêmes parties ; elle pousse puissamment par les urines : on fait bouillir une poignée de ses racines dans une pinte d'eau, ou infuser une demi-once pendant la nuit dans un demi-setier de vin blanc ; ou bien on en fait bouillir une poignée avec du cerfeuil et du maigre de veau, avec une telle quantité d'eau, qu'il en reste une écuellée après l'ébullition, qu'on avale le matin à jeun, ce qui a guéri plusieurs personnes de la gravelle.

Scabieuse, *scabiosa pratensis hirsuta, quae officinarum.* Plante assez connue qui croît dans les prés, dans les champs, sur les montagnes, dans les bois ; elle se multiplie de semences et de plant enraciné au printemps. *Vertus.* Elle est chaude, dessiccative, abstersive, atténuante, discussive, sudorifique, alexipharmaque et pectorale. Son principal usage est dans les apostumes internes, la toux, l'asthme, la

pleurésie, la peste, les ulcères fistuleux et sanieux des mamelles et des jambes, dans la gale, démangeaison, gratelle, teigne : elle est très propre aux apostumes et abcès des parties internes, soit du foie, de la rate, de l'estomac ou du poumon ; son sirop, sa décoction, ou son eau distillée ouvre l'abcès, le mondifie, amortit le levain morbifique, et consolide enfin la plaie ; un seul des trois remplit toutes ces indications : la scabieuse, surtout en forme de sirop, est éprouvée dans la petite vérole, lorsqu'elle se jette sur les parties internes, qu'elle est accompagnée de la toux, et qu'il est à craindre qu'elle ne laisse après soi la phthisie ; la décoction peut suppléer au sirop en ce cas : la scabieuse pilée seule, ou avec autant de sel, appliquée sur un charbon, le fait disparoître promptement ; pour la gale, gratelle et autres infections de la peau, on fait avaler sa décoction faite en eau ; on en frotte le mal avec le jus de la plante seule, ou mêlé avec des onguens.

Sceau de notre-dame, ou racine vierge, *tamnus sive sigillum beatae Mariae officinarum*. Plante qui pousse plusieurs sarmens menus comme la bryone ou couleuvrée, dont il y a deux espèces, qui croissent l'une et l'autre sans culture dans les bois. *Vertus*. Leurs racines sont fort apéritives et un peu purgatives, hydragogues ; elles évacuent la pituite, les sérosités ; elles provoquent l'urine étant prises en poudre ou en décoction ; on mange aussi les premiers rejetons tendres, comme les asperges, pour les maux ci-dessus, comme aussi pour diminuer la rate ; ils sont bons aussi au vertige et à l'épilepsie. Cette racine pilée et appliquée sur les meurtrissures, les guérit en peu de temps, comme celle de la couleuvrée. La poudre de cette même racine mêlée avec fiente de vache et du vinaigre, donne un excellent cataplasme pour appaiser les douleurs de la goutte.

Sceau de Salomon, ou genouillet, *sigillum Salomonis, sive polygonatum*. Plante qui croît dans les bois aux lieux ombrageux, qui se multiplie de plant enraciné en automne, dont la partie la plus usitee en médecine est la racine. *Vertus*. Elle est détersive et astringente, et d'un usage très-familier pour les descentes, selon Chomel, qui en a vu plusieurs expériences en cette sorte. On en fait infuser une once coupée par morceaux dans un demi-setier de vin blanc pendant vingt-quatre heures, qu'on fait boire ensuite en deux ou trois prises pour chaque jour aux enfans, on en continue l'usage pendant huit ou quinze jours, et on applique sur l'hernie de la même racine pilée, et un bandange par-dessus, ce qui a même réussi dans des personnes avancées en âge. La décoction ci-dessus de cette racine faite en vin blanc, se donne aussi avec beaucoup de succès pour faire sortir la gravelle. La décoction de toute la plante guérit la gale et les autres maladies de la peau. La racine attachée au coin de la chemise par le bas, de ceux qui sont incommodés des hémorrhoïdes enflées et douloureuses, les soulage dans peu de temps, ce qui a été éprouvé plusieurs fois avec succès : elle est bonne aussi pilée avec la racine de grande consoude, qui corrige son acrimonie, pour appliquer sur les contusions, et pour guérir les plaies. On donne la racine du sceau de Salomon hachée dans l'avoine des chevaux qui ont le farcin.

Scordium, ou chamaraze, *chamaedrys palustris candescens, sive scordium officinarum*. Espèce de germandrée, ou plante qui pousse plusieurs petites tiges carrées, velues, rameuses et serpentantes, qui étant broyées, ont une odeur d'ail, et un goût amer, astringent. Elle croît sans culture aux lieux humides, marécageux, le long des fossés remplis d'eau. *Vertus*. On se sert de ses feuilles en médecine, qui sont chaudes, dessiccatives, abstersives, vulnéraires, atténuantes, incisives, alexipharmaques, sudurifiques, et résistent à la pourriture. Le principal usage du *scor-*

dium est dans la peste, les maladies pestilentielles, les fièvres malignes; tant pour préserver que pour guérir, dans les obstructions du foie et de la rate, dans les abcès et les mucilages du poumon, et pour tuer et chasser les vers, contre lesquels il est spécifique : on le donne en tisane, en décoction, mettant une poignée pour chaque pinte d'eau, et une bonne pincée dans un demi-setier, quand on en use à la manière du thé. Il sert extérieurement à mondifier les plaies et les ulcères, et à appaiser les douleurs de la goutte. On dit que des gens surpris de la peste, furent guéris, en prenant du *scordium* en décoction avec de la terre sigillée, observant de ne point dormir qu'ils n'eussent extrêmement sué. L'eau, le sirop, et le vinaigre de *scordium* sont usités dans la peste et dans les maladies contagieuses, tant pour préserver que pour guérir. La décoction de *scordium* avec la myrrhe, l'aloès et l'esprit de vin, est une fomentation éprouvée pour corriger et arrêter la gangrène et le sphacèle.

Scorsonère, ou cercifis d'Espagne, *tragapogon hispanicus, sive escorzonera, aut scorzonera.* Voyez sa culture, tome II, page 457. *Vertus.* On se sert principalement de sa racine qui est chaude, humide et alexipharmaque. Son principal usage est contre la morsure de la vipère et des autres serpens (ce qui la fait appeler en latin *viperaria*), la peste, la mélancolie, l'épilepsie, le vertige, la palpitation de coeur, pour exciter la sueur, résister au venin, pour la petite vérole, et pousser l'urine.

Scrophulaire grande, *scrophalaria major nodosa foetida.* Plante dont la racine est grosse, noueuse, inégale. Toute la plante a une odeur désagréable et un goût amer. Elle croît sans culture dans les lieux ombrageux et humides, dans les taillis. Elle se multiplie de semences et de plant enraciné. *Vertus.* On se sert, en médecine principalement, de sa racine qui est chaude, dessiccative, digestive, incisive, vulnéraire. Son usage principal est dans les écrouelles et les hémorrhoïdes, dans les ulcères carcinomateux et rampans, dans les gales malignes. Lorsqu'on se trouve tourmenté cruellement par la douleur des hémorrhoïdes cachées, il faut prendre dans son aliment ou dans sa boisson de la racine ou des feuilles de scrophulaire, et la douleur s'appaisera; il n'importe qu'on les mange en substance, sèches ou vertes, ou qu'on boive le vin dans quoi on les aura mis bouillir ou infuser. Si on attache au bas de la chemise, ou qu'on pende au cou, de la racine de cette plante, en sorte qu'elle touche la chair, toutes sortes d'affections hémorrhoïdales se guériront d'une manière surprenante. Pour les écrouelles on arrache la racine au croissant de la lune pour s'en servir au décours, pendant lequel temps elle se sèche. La prise est de demi drachme à une drachme en poudre, ou bien on en boit la décoction. Pour l'usage externe on prend plusieurs tubercules de cette racine, on les enfile en forme de collier pour les porter au cou, et toutes les écrouelles, surtout celles de cette partie, disparoissent incessamment. Voici la préparation d'un onguent propre aux maux ci-dessus marqués. On tire de terre en automne la racine de grande scrophulaire; l'ayant bien nettoyée, on la broye avec du beurre frais, et on la met dans un pot de terre bien couvert en lieu fort humide, où on la laisse pendant quatorze ou quinze jours; au bout de ce temps on fait fondre ce beurre sur un petit feu; et après l'avoir passé au travers d'un linge, on le garde pour le besoin. Pendant l'application de cet onguent, on fait prendre au malade une drachme de poudre de racine le matin à jeun en bol, ou en conserve, avec quelque sirop approprié, ou bien un verre de vin, dans lequel sa racine aura infusé pendant la nuit.

Scrophulaire grande aquatique, ou herbe du siége, *scrophularia aquatica major,*

sive betonica aquatilis dodonaei. Plante dont les feuilles, qui sont d'un vert brun, ressemblent assez à celle de la bétoine des bois, mais sont beaucoup plus grandes, ayant à leur base deux petits oreillons. La tige, qui est carrée, vient de la hauteur de deux ou trois pieds, au haut de laquelle il vient des fleurs semblables à celles de la grande scrophulaire vulgaire dont nous venons de parler en l'article précédent. Elle naît sans soins ni culture aux lieux humides et ombrageux, comme sur le bord des petites rivières et des fossés remplis d'eau. *Vertus.* Cette plante est chaude, dessiccative et détersive. Ses feuilles pilées et appliquées, sont très bonnes pour mondifier les ulcères sales et malins, et pour la grangrène; ou leur jus cuit avec du miel, les feuilles amorties sur le feu et broyées, guérissent les ulcères et les contusions, si on les applique dessus soir et matin tous les jours; elles sont bonnes aussi aux panaris, aux plaies, et aux foulures et froissures de membres par chutes ou par coups reçus. Pour les clous, il faut en appliquer dessus une feuille, après l'avoir passé légérement sur le feu. On en fait un onguent excellent pour les écrouelles, hémorrhoïdes, ulcères sales, plaies et contusions, en cette sorte. On prend une demi-livre d'huile d'olive, une livre et demie de jus de scrophulaire d'eau, un demi-setier de vin, on fait bouillir le tout sur un feu médiocre jusqu'à la consomption de l'humidité, ensuite on jette dans l'huile deux onces de cire jaune coupée en petits morceaux; étant fondue et bien incoporée avec l'huile, on retire le vaisseau hors du feu, et on remue avec une spatule jusqu'à ce que l'onguent soit froid, que l'on conservera pour le besoin dans un pot bien bouché. Enfin cette plante a toutes les vertus de la grande scrophulaire décrites en l'article précédent.

Seigle, *secale.* Une espèce de blé qui est de deux sortes, le grand qui se sème l'hiver, et le petit qui se sème au printemps; on se sert de la graine du seigle pour faire du pain, et en médecine. Le seigle est médiocrement chaud, moins toutefois que le froment, et plus que l'orge. *Vertus.* Sa farine sert à dissiper les tumeurs douloureuses des érésipèles et de la goutte en forme de cataplasme, ou saupoudrée, surtout sur les érésipèles. Le son est fort détersif, émollient, propre pour les cours de ventre, pour adoucir les âcretés de la poitrine, étant pris en décoction par la bouche, ou en lavement. La décoction du son et des figues est utile dans les affections des amygdales. Le pain de seigle s'applique dans les douleurs de tête et des autres parties, dans la foiblesse d'estomac, la palpitation du coeur, et dans l'appréhension de l'avortement par la foiblesse du foetus. On le fait rôtir, ou bien on le réduit en miettes, puis on le trempe dans du vin, ou quelqu'autre liqueur convenable pour l'appliquer sur la partie. La croûte, ou une tranche rôtie, puis arrosée de vinaigre, et saupoudrée de canelle, de muscade, et d'un peu de safran, et de quelques autres poudres aromatiques, est salutaire pour appliquer sur la région de l'estomac dans le *chelera morbus*, pour arrêter le vomissement et ôter le dégoût. Le pain d'épices est bon pour le même usage. L'odeur du pain chaud empêche le vomissement et le dégout qui suivent souvent la prise d'un purgatif désagréable, ou d'un vomitif; le pain de seigle, mâché avec du beurre, et appliqué sur les tumeurs, les fait mûrir. Ce pain est un peu laxatif, et est bon à ceux qui ont le ventre paresseux.

Seneçon, *senecio vulgaris, sive erigeron.* Plante fort commune qui croît sans culture dans les champs, dans les chemins, dans les jardins. *Vertus.* Le seneçon est émollient, humectant, rafraîchissant, apéritif, vulnéraire; son principal usage est dans l'épilepsie des enfans, cuit dans leur bouillie; dans le *cholera morbus*, la jaunisse, l'intempérie chaude du foie, contre les vers, pour le vomissement et

le crachement de sang, pour appaiser la colique; on emploie toute la plante dans la décoction ordinaire des lavêmens, et dans les cataplasmes que l'on ordonne pour avancer la suppuration des tumeurs; car cuit en vieux oing, et appliqué, il n'y a point de tumeur qu'il ne fasse mûrir et percer, ou dissiper, soit aux genoux, ou ailleurs, et il guérit les démangeaisons et les herpès. Pour la goutte, pour les hémorroïdes, et pour dissiper le lait grumelé dans les mamelles, il faut faire bouillir cette plante dans du lait, ou bien la faire cuire avec du beurre frais, et l'appliquer en cataplasme. Le seneçon pris en décoction, ou autrement, provoque les mois retenus. Pilé et appliqué sur une plaie, il la guérit en peu de temps. Il est bon à la gale de la tête, aux écrouelles, à la suppression d'urine, aux fistules et à l'inflammation des mamelles. Deux onces de suc de seneçon avalées font mourir les vers, et appaisent la colique.

Serpentaire grande, *serpentaria dracunculus major verus.* Plante qui pousse une seule tige à la hauteur de deux pieds ou environ, droite, couverte d'une écorce qui représente la peau d'un serpent par ses membrures ou taches de couleurs diversifiées; elle se multiplie de plant enraciné; sa racine est grosse en forme d'oignon; elle croît aux lieux ombrageux, particulièrement aux pays chauds. *Vertus.* Sa racine ou oignon est purgative; elle détache les humeurs grossières, pituiteuses et visqueuses, elle purge les sérosités. On la fait sécher, et on la prend en poudre: la dose est depuis un scrupule jusqu'à une drachme. Ses feuilles sont détersives et vulnéraires: on les estime propres pour résister au venin, et contre les morsures des serpens. On emploie la racine et les feuilles de la serpentaire comme celles du pied de veau, qui est appelé par quelques-uns *petite serpentaire*, et elle en a les vertus.

Serpolet, *serpyllum.* Petite plante qui s'étend sur terre, dont les feuilles approchent assez de celle du thym; elle croît aux lieux incultes, montagneux, secs, rudes, sablonneux, pierreux, dans les champs; elle a une odeur fort agréable, et un goût aromatique âcre. *Vertus.* Le serpolet est chaud, dessiccatif, d'une saveur âcre, atténuant, apéritif, céphalique, utérin et stomachique. Son principal usage est d'exciter l'urine et les mois, d'arrêter le crachement de sang, et les mouvemens convulsifs; il est d'une grande utilité dans les maladies catarreuses de la tête, à quoi l'eau et l'esprit sont spécifiques; la plante se doit cueillir le matin lorsqu'elle est mouillée de la rosée. On applique le serpolet sur le front pour appaiser le mal de tête, ou on le fait cuire au vinaigre et huile rosat, et on en oint les tempes. Bouilli avec du miel, il nettoie les poumons. Une drachme de sa poudre, bue avec de l'eau, appaise les tranchées, et délivre de la difficulté d'uriner.

Serrette, *jacia nemorensis quae serracula vulgo.* Espèce de petite jacée qui croît dans les bois, dans les prés, aux lieux sombres et humides. *Vertus.* Elle est vulnéraire, propre pour les contusions, pour ceux qui sont tombés de haut; elle dissout le sang caillé, elle déterge, elle dessèche, elle appaise la douleur des hémorrhoïdes étant écrasée et appliquée dessus; elle est propre pour les hernies: on s'en sert intérieurement et extérieurement. On donne de sa racine en poudre par la bouche. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une drachme.

Souchet, *cyperus.* Plante dont il y a plusieurs espèces, entre lesquelles il y en a deux qui sont le plus en usage en médecine; savoir, celle qu'on appelle *souchet rond*, parce que sa racine est ronde, en latin *cyperus rotundus vulgaris;* et le souchet long dont la racine est longue, appelé en latin *cyperus odoratus*

radice longa. L'une et l'autre espèce de souchet croissent sans culture dans les marais, le long des ruisseaux et des fossés. Leurs racines sont employées dans les remèdes : on les apporte à Paris sèches d'Etampes, et de plusieurs autres lieux des environs de Paris. *Choix*. On doit les choisir grosses, nouvelles, bien nourries, ayant quelque odeur : on préfère le souchet rond au long. *Vertus*. Les racines de souchet fortifient l'estomac, elles excitent l'urine, elles résistent au venin, elles chassent les vents, elles arrêtent l'hydropisie commencée, et soudent les ulcères de la vessie. La dose en substance est d'une drachme, et jusqu'à demi-once en infusion.

Soucy, *caltha, sive calendula*. Plante fort connue dans les jardins où on la cultive. Il y en a une espèce qui croît d'elle-même dans les vignes, beaucoup plus petite dans toutes ses parties que la cultivée, et qui est la meilleure pour l'usage de la médecine. *Vertus*. On ne sert principalement des fleurs de souci, qui sont cardiaques, hépatiques, apéritives, elles excitent les urines, sont spécifiques dans l'hydropisie à la dose d'une drachme, et dans la jaunisse; elles sont alexitaires, sudorifiques. On confit dans le vinaigre les boutons des fleurs avant qu'ils s'ouvrent, qu'on mange comme de capres. On fait aussi une conserve des fleurs, qui ont été mises par les modernes au nombre des fleurs cordiales. On donne une once de leur suc avec une drachme de poudre de vers de terre à prendre le matin à jeun, comme un remède spécifique dans la jaunisse. L'eau et le sirop fait du suc des fleurs de souci, sont ordonnés dans les maladies malignes. On peut donner les fleurs de souci en substance, en décoction, et en conserve. Le vinaigre de souci est un bon préservatif contre la peste. Le souci est un bon fondant pilé avec du vin blanc, et appliqué sur les tumeurs des écrouelles, il les fait disparoître. Pilé seul, et appliqué sur les cors des pieds, il les guérit. On mange le souci sauvage en salades, et on en boit la décoction pour les écrouelles avec succès. Le jus de souci mêlé avec un peu de vin ou de vinaigre tiède, est souverain pour appaiser la grande douleur de tête et des dents, si on en use en fomentation et en gargarisme.

Spina *solstitialis, sive carduus stellatus luteus, foliis cyani*. Espèce de chardon étoilé dont les fleurs sont jaunes. Cette plante croît aux pays chauds, comme vers Montpellier, et dans les jardins où on la cultive; elle fleurit vers le solstice d'été. *Vertus*. Elle est apéritive, sudorifique, résolutive, propre pour la cachexie, pour l'hydropisie, pour les obstructions de la rate et du mésentère, pour la sciatique, pour la jaunisse, pour lesquelles maladies on prend les fleurs et la racine. On s'en sert en décoction, ou de son eau distillée pour la pleurésie, pour les douleurs de la sciatique, pour les enflures de la rate, et pour provoquer la sueur.

Squille, ou *oignon marin*. Plante bulbeuse dont il y a deux espèces; savoir, le mâle appelé *squille blanche*, de la couleur de son oignon, en latin *scilla mascula, sive scilla radice alba*, et la femelle appelé *squille rouge*, en latin *scilla foemina, sive vulgaris radice rubra*. Les squilles croissent aux lieux sablonneux, proche de la mer, en Espagne, en Portugal, en Sicile, dans la ci-devant Normandie; on en apporte de différentes grosseurs. *Choix*. On doit les choisir récentes, de grosseur médiocre, bien saines, bien nourries, cueillies vers le mois de juin (de prairial à messidor), pesantes, fermes, empreintes d'un suc visqueux, amer et âcre. *Vertus*. La squille est chaude, dessiccative, âcre, amère, atténuante, incisive, abstersive, discussive, diurétique, et elle résiste à la corruption. Son principal usage est dans les obstructions du foie, de la rate et des reins, dans

dans le mucilage tartareux des poumons, la toux; elle excite l'urine, elle guérit les gales de la tête et les engelures en infusion dans de l'huile. On en fait un oxymel simple et composé, un looch, des trochisques, un vinaigre.

Statice, *statice, sive cariophillus montanus flore globoso*. Plante dont on se sert dans les jardins pour faire des bordures; il y en a une espèce dont les tiges sont plus hautes que celles de l'autre; les fleurs sont pour l'ordinaire rougeâtres; on en voit aussi une espèce dont les fleurs sont blanches. L'une et l'autre espèces croissent aux lieux montagneux et humides, proche de la mer et des rivières. *Vertus* Toute la plante est astringente, et très-dessiccative, souveraine pour resserrer la défluxion des humeurs, soit qu'on l'applique broyée, ou qu'on en avale le suc ou la décoction : elle guérit la dyssenterie, l'émorrhagie du nez, le crachement de sang, et arrête les cours de ventre; enfin elle est singulière pour les plaies, et même elle guérit les ulcères malins

Stoechas arabique, *stoechas arabica vulgò*. Plante qui a une odeur aromatique, et un goût âcre un peu amer, qui a pris son nom des Iles Stécades ou d'Yères, qui sont sur les côtes de la ci-devant Provence, où elle croît abondamment, elle aime les lieux secs et arides : c'est de là qu'on apporte les épis de stoechas secs, garnis de leurs fleurs, qu'on emploie en médecine. Il les faut cueillir entre la fleur et la semence; et pour leur conserver leur odeur et leur couleur, il faut les faire sécher enveloppés dans du papier gris, puis les enfermer dans une boîte. *Choix*. On doit choisir ces épis gros, bien nourris, récens, garnis de beaucoup de fleurs, odorans; ils perdent en vieillissant leur couleur et leur odeur. *Vertus*. Les épis de stoechas sont chauds, dessiccatifs, abstersifs, atténuans, apéritifs, céphaliques, hystériques. Leur usage principal est dans le vertige, l'apoplexie, la paralysie, la léthargie et les autres affections de la tête et des nerfs. Ils ne cèdent en rien à l'hyssope dans les maux de poitrine, comme toux, asthme; ils poussent par les urines, ils résistent aux venins, et remédient aux affections hypocondriaques. L'usage extérieur est en forme de lotion à la tête et de parfum.

Stoechas citrin, ou immortelle, *elichrysum, sive stoechas citrina*. Plante dont les tiges sont cotonneuses, hautes d'un pied, garnies de petites feuilles étroites, velues, portant de petits bouquets de fleurs de couleur jaune pâle, qui se peuvent garder quelques années sans qu'elles se pourrissent, ce qui a fait appeler cette plante *immortelle*. Elle croît aux lieux secs, chauds, sablonneux, proche de Montpellier, dans les ci-devant Languedoc et Provence. *Vertus*. On se sert en médecine de ses fleurs qui sont chaudes, dessiccatives, apéritives, incisives, diaphorétiques et vulnéraires. Leur principal usage est dans les obstructions du foie, de la rate, des reins, pour dissoudre le sang coagulé, dessécher les catarres, arrêter les pertes de sang des femmes, chasser les vers, et remédier aux fluxions âcres des poumons; elles chassent les lentes et les poux en forme de lotions à la tête.

Succise, ou mort du diable, *succisa, sive morbus diaboli*. Espèce de scabieuse distinguée en deux espèces, dont l'une, qui est la plus rare, a les feuilles velues, et l'autre ne les a pas. Ces plantes croissent aux lieux incultes, vers les bois, aux bords des chemins, dans les prés. *Vertus*. Cette plante est chaude, dessiccative, amère, alexipharmaque, sudorifique, vulnéraire, comme la scabieuse avec qui elle convient dans ses autres facultés. Elle est célèbre contre l'épilepsie, la peste, le sang coagulé, les abcès internes, l'esquinancie, les tumeurs des amygdales qui ont peine à suppurer, en forme de gargarisme, aux boutons, contusions, charbons, et les plaies récentes; on donne une drachme de la racine pour faire suer.

Sumac, *rhus*, *sive sumac arabum*, Arbrisseau qui croît quelquefois à la hauteur d'un arbre; il aime les lieux pierreux. On se sert en médecine de ses feuilles et de ses fruits ou semences qui viennent en grappes rouges comme du sang. *Vertus.* Le sumac est rafraîchissant, dessiccatif et astringent; on se sert de ses feuilles et de ses fruits, principalement en décoction, dans les cours de ventre, dyssenteries, flux d'hémorrhoïdes, pertes de sang des femmes, et gonorrhées. On met une poignée de feuilles, ou demi-once des fruits qui sont plus efficaces, dans chaque pinte d'eau; ou on donne encore avec plus de succès l'extrait de ces fruits ou grappes fait avec l'eau commune, depuis deux gros jusqu'à demi-once, pour arrêter toutes sortes de flux de ventre, selon l'expérience de Chomel. On se sert encore des feuilles et des semences du sumac, en forme de gargarisme, dans le scorbut de la bouche, l'exulcération ou la pourriture des gencives, et l'ébranlement des dents. Les tanneurs se servent des feuilles pour tanner leurs cuirs, c'est ce qui fait appeler le sumac *rhus coriaria*; et les teinturiers emploient ses fruits pour teindre en noir.

Sureau, *sambucus fructu in umbella nigro*. On se sert en médecine de ses fleurs, de ses baies qui sont noires dans leur maturité, de son écorce verte, de ses cimes et de ses éponges. *Vertus.* Tout le sureau est chaud et dessiccatif, résolutif, et spécifique dans l'hydropisie; les fleurs sont discussives, émollientes, résolutives et anodines, appliquées extérieurement, et diaphorétiques, prises intérieurement. Cuites dans du lait, et appliquées avec la décoction, elles font merveille contre l'érésipèle; et cette même décoction prise intérieurement, est excellente dans le même mal pour exciter la sueur; la décoction en sera encore meilleure, si on la fait dans du petit lait, et elle conviendra au scorbut, parce qu'outre sa vertu diaphorétique, elle lâche médiocrement. Les baies sont sudorifiques, et alexipharmaques; elles sont propres pour la dyssenterie, étant prises intérieurement. On en fait un rob ou suc épaissi, et on en tire le suc qu'on incorpore avec de la farine de seigle, dont on forme de petits pains, ou des rotules qu'on met cuire au four, en sorte qu'on les puisse mettre en poudre, laquelle on donne dans cette maladie avec grand succès, depuis demi-drachme jusqu'à deux drachmes; on en trouvera la préparation ci-après, parmi les trochisques. La seconde écorce verte purge les humeurs séreuses des hydropiques et des scorbutiques, prise en infusion ou en décoction; celle qu'on tire de sa racine est estimée la meilleure; elle évacue aussi les serosités de la masse du sang qui produisent la gale. Le suc exprimé de cette écorce, pris depuis une once jusqu'à une once et demie dans un véhicule approprié, purge spécifiquement les eaux des hydropiques. Le sirop préparé avec le même suc, possède les mêmes vertus. L'huile dans laquelle on a fait infuser ou bouillir cette écorce, est un excellent remède contre les brûlures; elle entre dans plusieurs bons onguens qu'on prépare pour ce mal. Les bourgeons ou boutons de sureau purgent violemment par haut et par bas; on en peut manger en salade pour cette intention.

L'éponge qui croît sur le sureau, appelée vulgairement *oreille de Judas*, guérit les maladies des yeux; on la met tremper dans une eau appropriée pour l'appliquer. Quelques-uns font boire l'infusion de cette éponge dans du vin blanc pour guérir l'hydropisie: l'infusion de la même éponge est très-propre aux maux de gorge, à l'esquinancie et aux autres inflammations de cette partie; on la met macérer dans du vinaigre duquel on se gargarise la gorge: ces éponges sont très-petites, mais étant infusées dans quelque liqueur, elles deviennent prodigieusement grosses et molles; l'eau de leur infusion est admirable, tant en dedans qu'en dehors, contre toutes les tumeurs de la gorge, et Freitagius convient avec tous les auteurs,

qu'il n'y a point de remède plus présent : lorsque les petits enfans ont une apostume sous la langue qu'on appelle *ranule*, on fait infuser de ces éponges dans leur boisson pour les guérir ; la même infusion est pareillement bonne contre l'épilepsie des enfans : la moelle qui se trouve dans le milieu des branches, hachée et avalée, pousse l'urine et les sables des reins, et guérit souvent la néphrétique et l'hydropisie ascite.

Tabac, ou nicotiane, *tabacum*, *sive nicotiana.* Plante originaire de l'Amérique, mais qui croît fort aisément et qu'on cultive en France ; elle fut nommée encore *l'herbe du grand-prieur* et *l'herbe à la reine.* Il y a trois espèces principales de tabac ; savoir, le mâle qui est à feuilles larges et à feuilles étroites, et la femelle qui a les feuilles presque rondes, et les fleurs d'un jaune verdâtre ; au lieu que celles du mâle sont de couleur purpurine, plus longues, et ont des tiges beaucoup plus hautes que la femelle. Toutes les trois espèces sont d'usage, mais néanmoins on se sert plus communément du mâle, tant intérieurement qu'extérieurement ; car la femelle ne sert qu'à l'extérieur et lors seulement qu'on la spécifie ; au lieu que quand on parle du tabac simplement, on entend les deux espèces du mâle dont on se sert à faire le tabac en corde et en poudre. *Vertus.* Les feuilles de tabac sont chaudes et dessiccatives en un plus haut degré étant sèches, que fraîches ; abstersives, incisives, résolutives, avec un peu d'astriction ; elles résistent à la corruption, font éternuer, cracher et vomir ; elles sont anodines, très-vulnéraires et usitées pour le plus souvent en dehors ; car les feuilles vertes du tabac mâle pilées et appliquées, jus et marc, sont bonnes à toutes plaies, ulcères, écrouelles, gangrènes, *noli me tangere*, ulcère, gale ouverte, teigne, dartres, contusions même invétérées, piqûres de vive, rougeurs du visage, piqûres venimeuses et brûlures. En hiver, au défaut des feuilles vertes, on peut se servir utilement aux maux ci-dessus de l'huile d'olive, dans laquelle on les aura fait bouillir en automne quand elles sont dans leur force et leur maturité : le tabac donné intérieurement, est un violent vomitif propre pour déraciner les fièvres intermittentes opiniâtres, et les autres maladies semblables, mais on n'en doit donner qu'avec beaucoup de circonspection ; l'usage du tabac est contraire aux jeunes gens et aux bilieux. Fumer le soir empêche de pisser la nuit ; l'onguent de tabac de Joubert est excellent contre les écrouelles ; le suc de tabac mâle mêlé avec la poudre de dépouille de serpent en forme d'injection, guérit les ulcères fistuleux d'une manière admirable ; ou bien on prend du suc d'écrevisses avec des feuilles de tabac et la poudre de dépouille de serpens qu'on mêle ensemble pour appliquer sur les fistules : la fumée de tabac, quoiqu'abusive, est pourtant salutaire dans plusieurs maladies du nez et de la gorge ; savoir, le *coryza*, la relaxation de la luette, l'inflammation de la gorge et les affections catarreuses. Au défaut du tabac mâle, on peut se servir du tabac femelle pour les maux externes, quoiqu'il n'ait pas tant d'efficacité. *Vertus du tabac femelle.* De plus, ses feuilles mises dans la décoction des clystères, sont singulières pour les dyssenteries, son huile, préparée avec égal poids de son jus et d'huile d'olive bouillis ensemble à la consomption du jus, est spécifique contre les chancres des mamelles et des autres parties ; son suc appliqué est singulier à la teigne, ayant auparavant rasé la tête du malade : ce même suc, mêlé avec graisse humaine et appliqué, appaise la douleur et l'inflammation des gouttes ; mais cette plante, prise intérieurement, purge avec trop de violence ; c'est pourquoi on s'en abstiendra : cette herbe est contraire aux poux, et principalement aux

puces qu'elle tue, ce qu'on peut éprouver sur les chiens; car dès qu'on les a frottés, soit de l'herbe, ou de son suc, elles quittent aussitôt prise, et tombent en bas.

Tamaris, *tamaris, sive tamariscus*. Arbre de moyenne hauteur, qui croît principalement aux pays chauds, comme dans les ci-devant Dauphiné et Languedoc, proche des rivières et autres lieux humides. *Vertus.* L'écorce de la racine du tamaris est la partie la plus usitée en médecine; elle est chaude et dessiccative, atténuante, apéritive, abstersive, astringente, diurétique et splénique; car elle remédie efficacement aux affections de la rate aussi-bien que l'écorce de frêne; et on a coutume de les ordonner conjointement pour rétablir les fonctions de ce viscère. On assure que de boire dans une tasse de tamaris, est un remède préservatif, et même curatif pour tous les maux de rate; on prend ordinairement six onces d'écorce du bois de tamaris et de la racine de frêne ou de tamaris, qu'on fait cuire dans six pintes d'eau commune jusqu'à la consomption de la moitié; et cette décoction bue seule ou avec du vin, est fort estimée contre les affections catarreuses, la goutte et l'hydropisie, à quoi elle est très-salutaire; mais il faut avoir soin que le ventre demeure libre; enfin le tamaris a les vertus du frêne, excepté la faculté vulnéraire.

Tanaise ou tanaisie, *tanacetum, sive athanasia*. Plante qui a une odeur forte, désagréable et d'un goût amer; elle croît sans culture le long des chemins, dans les champs, proche les haies, dans les jardins. *Vertus.* Elle est chaude, dessiccative, incisive, discussive, vulnéraire, utérine et néphrétique; son principal usage est contre les vers, les tranchées du ventre, le calcul, l'impureté des reins et de la vessie, et contre les vents, l'hydropisie, la jaunisse et les pâles couleurs; les feuilles et les fleurs s'emploient en décoction ou en infusion : on donne la semence ou l'eau distillée de la plante pour chasser les vers; le suc de la plante est bon pour les gerçures des mains, pour les dartres et pour la teigne. Pour le rhumatisme, on met les feuilles dans de l'esprit de vin enflammé, et on en frotte la partie; ou bien on fait distiller les tendons de la tanaisie avec de l'eau-de-vie, après les avoir laissé macérer dedans pendant quelques jours : l'esprit qu'on en tire est pénétrant; il en faut souvent bassiner les parties attaquées de ce mal, les couvrir avec des linges chauds, et même en faire boire deux ou trois cuillerées par jour.

Thalitron, *sophia chirurgorum, sive nasturtium sylvestre tenuissimè divisum.* Plante qui croît haute d'un pied et demi, branchue en forme de petit arbre, dont les feuilles blanchâtres sont découpées très menu, et qui porte une graine rougeâtre fort déliée, enfermée dans des gousses guère plus grosses qu'une épingle, mais plus longues. Elle croît sans soins ni culture aux lieux rudes, pierreux, sablonneux, incultes. *Vertus.* Le thalitron est d'un goût un peu astringent, mais âcre, et qui approche de celui de la moutarde; il est vulnéraire, astringent, détersif et fébrifuge; le suc, la conserve et l'extrait des feuilles et des fleurs sont propres pour le crachement de sang et pour le flux immodéré des hémorrhoïdes. On en vend la graine à Paris chez les grainetiers sous le nom de *thalitron*, qui est éprouvée pour les fièvres tierces et quartes et même continues, donnée les jours de crise, pour arrêter les diarrhées, les dyssenteries, les flux hépatiques, les pertes de sang, et les fleurs blanches des femmes; on la donne écrasée avec la pointe du couteau, depuis demi-drachme jusqu'à une drachme; savoir, pour les fièvres tierces et quartes dans un oeuf cuit mollet au lieu de sel deux heures avant le frisson, observant que le malade

n'ait ni bu ni mangé deux heures auparavant la prise, et soit aussi deux heures après sans boire ni manger. Il est bon qu'il ait été saigné, et ait pris quelques lavemens avant que d'en user, pour tous les flux de ventre, de sang, et autres; on la donne dans du potage, ou dans du vin rouge, s'il n'y a point de fièvre, ou dans un œuf cuit mollet, étant deux heures devant et après la prise sans rien prendre; on s'en sert aussi pour les hernies; elle tue les vers; on la peut donner dans une pomme cuite, ou dans du vin, ou dans de la bouillie aux enfans à la mamelle; l'eau de la plante, macérée à froid, a les mêmes vertus. Cette graine est bonne aussi pour les hémorrhagies, tant du nez que des plaies, on l'applique écrasée sur celles-ci, et on en attire par le nez en forme de tabac pour en arrêter le sang, serrant un peu la narine avec le doigt pendant quelqu'espace de temps. *Nota.* La plante broyée et appliquée guérit les blessures et les ulcères même invétérés et malins, et elle est outre cela bonne à résoudre le sang grumelé et épanché sur les tégumens qu'elle fait évaporer en l'attirant à la surface.

Thym, *thymus.* *Voyez* sa culture, tome II, page 459. *Vertus.* Le thym est chaud et dessiccatif, d'une saveur un peu âcre, atténuant, incisif et discussif; il fortifie le cerveau, il atténue la pituite; son principal usage est dans les affections tartareuses des poumons, comme l'asthme, la toux, pour la colique venteuse, pour exciter l'appétit, aider à la digestion. Il convient extérieurement aux tumeurs froides, aux contusions des yeux, aux douleurs de la goutte et à la paralysie; le meilleur thym est celui de Crète ou de Candie, mais il est rare en ce pays et fort difficile à élever.

Tillau ou tilleul, *tilia. Vertus.* Les fleurs de tillaul sont chaudes, dessiccatives, de parties ténues, discussives et céphaliques; leur principal usage est dans l'épilepsie, le vertige et l'apoplexie; les feuilles et l'écorce dessèchent, repercutent et poussent par les urines. Schrodet a vu une femme cachectique parfaitement guérie par l'usage d'une décoction d'écorce de tilleul dans du vin; le mucilage tiré de la même écorce est bon contre la brûlure et contre les ulcères; la semence remédie à la dyssenterie, à toutes sortes de flux, et à l'hémorragie du nez étant mise dedans; le bois, réduit en charbon, et éteint dans du vinaigre, résout puissamment le sang grumelé. Les feuilles de tilleul entrent ordinairement dans les nouets et les potions céphaliques; ses feuilles appliquées sur les tumeurs des pieds, servent à les dissoudre; leur décoction sert contre la douleur du tenesme, appliquée en forme de fomentation à l'*anus* avec des linges doubles; elle resserre en même temps le ventre, et ôte l'envie d'aller fréquemment au siége; le gui de tilleul n'est pas moins anti-épileptique que celui du coudrier.

Tormentille, *tormentilla*, *sive heptaphyllum.* Plante dont il y a deux espèces; savoir, la sauvage, qui est une espèce de quintefeuille, et qui croît sans culture dans les bois aux lieux sablonneux, et aussi aux lieux herbeux et humides, et celle des Alpes et des Pyrenées; elle diffère de la première, en ce que ses feuilles sont plus grandes, et sa racine est plus grosse; on l'envoie sèche pour être employée en médecine. *Choix.* On doit choisir cette racine récente, bien nourrie, grosse à peu près comme le pouce, nette, entière, mondée de ses filamens, compacte, bien séchée, de couleur brune en dehors, rougeâtre en dedans, d'un goût astringent. *Vertus.* La racine de tormentille est dessiccative sans beaucoup de chaleur, astringente, vulnéraire, diaphorétique et alexipharmaque. Son principal usage est dans la peste, et les autres maladies malignes accompagnées de la dyssenterie, de la diarrhée, ou de l'hémorrhagie fréquente du nez, d'autant qu'elle résiste d'un côté à la malignité, et arrête de

l'autre le mouvement vicié du sang et des autres humeurs, et elle est la plus usitée de tous les végétaux dans tous les flux de ventre et de matrice, comme aussi dans le crachement de sang; elle résiste au venin et au poison avalé; on la mêle dans les remèdes cordiaques, et elle est bonne pour les plaies.

Trèfle musqué, ou lotier odorant, *lotus hortensis odoratus*. Plante qu'on sème dans les jardins, dont les tiges sont hautes d'un pied et demi, portant des feuilles disposées trois à trois comme les autres trèfles, mais plus blanchâtres, et dont les fleurs sont bleues pour l'ordinaire; car il y a une espèce qui les a blanches. La plante périt tous les ans, mais elle se resème d'elle-même, quand on laisse mûrir la semence sur le pied. *Vertus*. Le lotier est tempéré, dessiccatif, digestif, abstersif, alexipharmaque, anodin, diurétique et vulnéraire. Son principal usage est dans la pleurésie, la dysurie, il entre dans les potions alexipharmaques et vulnéraires, dans les maladies où le sang est grumelé; l'eau distillée est ophtalmique, et éclaircit la vue; et le suc de l'herbe, distillé dans les yeux, en efface les taches. L'huile préparée par infusion, principalement de ses fleurs, exposée au soleil comme celle de millepertuis, est très-vulnéraire et salutaire contre les vieux ulcères qu'elle nettoie et cicatrise, propre aux plaies récentes, aux contusions, aux hernies des enfans, et pour appaiser l'inflammation des tumeurs, et la douleur des hémorrhoïdes. L'herbe sèche, mise parmi les habits, les garantit des vers.

Troëne, *ligustrum*. Arbrisseau qui croît aux lieux rudes, et dans les haies. On se sert en médecine de ses feuilles et de ses fleurs, qui sont blanches, et d'une odeur agréable. *Vertus*. Le troëne est rafraichissant, dessiccatif, astringent, incisif, les feuilles plus que les fleurs. On l'emploie contre les inflammations, la pourriture et les ulcères de la bouche et de la gorge, contre la relaxation et la tumeur de la luette, la laxité des gencives, pour le scorbut en forme de gargarisme. Forestus estime les mêmes gargarismes pour les ulcères de la bouche, et il y ajoute le miel: ce remède sera meilleur si on ajoute les feuilles de scabieuse, surtout si on veut souder la solution de continuité. L'eau distillée du troëne, dans quoi on dissout un peu de miel rosat, et quelques gouttes d'esprit de vitriol, ou de sel, est merveilleuse contre la pourriture des gencives, symptôme ordinaire du scorbut. Quatre onces du suc ou de la décoction des feuilles et des fleurs du troëne, prises par verrées, arrêtent le crachement de sang, les hémorrhagies, et les cours de ventre. Les fleurs exposées au soleil dans une bouteille de verre double bien bouchée, y mettant un peu d'huile pour les empêcher de s'y sécher, se pourrissent et fournissent une liqueur ou baume excellent pour guérir les écrouelles, et tous les ulcères pourris.

Valérianne, *valeriana*. Plante dont il y a deux espèces principales employées dans la médecine; savoir, la grande valérianne franche qu'on cultive dans les jardins, ayant des fleurs blanches, appelée en latin *valeriana hortensis : phu folio olussatri dioscoridis* : la seconde espèce est la grande valériane sauvage, appelée en latin *valeria sylvestris major*, dont les fleurs sont à peu près semblables à celle de la précédente. *Vertus*. La grande valérianne franche et chaude, dessiccative, attenuante, apéritive, alexipharmaque, sudorifique et diurétique. Son principal usage est contre la débilité de la vue, et la poudre de sa racine qu'on fait sécher au soleil, prise tous les matins, rétablit merveilleusement la vue des vieillards. L'eau distillée de toute la plante, racine, tige et feuilles sur la fin de mai (à la mi-prairial), y est encore bonne extérieurement en forme de collyre ou de lotion pour guérir non-

seulement l'ophtalmie, mais même les taches et les taies. De plus la valériane est bonne dans la peste, l'asthme, la pleurésie, l'obstruction du foie, de la rate, des uretères, contre la jaunisse, les vapeurs, les hernies dont on a guéri plusieurs personnes en leur donnant chaque matin une drachme de poudre de la racine. Les feuilles pilées et appliquées appaisent les douleurs de tête, corrigent la malignité des charbons et des bubons, tirent les balles, les flèches, et les épines enfoncées dans la chair, et mondifient les ulcères invétérés. On a expérimenté que ces mêmes feuilles fraîches appliquées soir et matin sur les pieds des goutteux enflés et enflammés, en appaisent la même douleur. La racine de la grande valériane sauvage est un des plus assurés remèdes spécifiques pour guérir l'épilepsie. Pour cet effet, il faut cueillir cette racine au mois de mars (à la fin de ventôse) avant qu'elle ait poussé ses tiges, la faire sècher à l'ombre, la mettre en poudre, purger d'abord le malade, même avec le tartre émétique, s'il est assez grand et assez replet, ensuite lui donner trois jours consécutifs à jeun depuis demi-gros jusqu'à un gros et demi de cette poudre, suivant son âge, dans une cuillerée de vin ou de lait; on repurge le malade une seconde fois, et on lui donne encore trois prises de la poudre. Chomel a guéri par cette méthode plusieurs malades de différens âges et de différens sexes, un entr'autres âgé de douze ans qui tomboit depuis trois ou quatre ans deux ou trois fois par mois dans des mouvemens convulsifs, et auquel il étoit resté un tremblement continuel, lequel fut guéri sans aucun retour.

Velar, ou tortelle, *eresinum flosculis luteis.* Plante très commune qui croit sans culture, aux lieux pierreux, contre les murailles, et aux autres lieux incultes, et lieux humides. *Vertus.* Elle est chaude, dessiccative, incisive, détersive, apéritive, et béchique. Son principal usage est de tirer le mucilage des poumons, et de remédier à la toux invétérée, à l'enrouement, étant prise en forme de tisane faite avec les feuilles et les fleurs de cette plante, auxquelles on joint la réglisse; ou bien on se sert du sirop fait avec une forte décoction, ou avec le suc de ladite plante, et du sucre en parties égales. La semence de l'*erestimum* est spécifique pour l'asthme, le scorbut, la suppression d'urine et la pierre. La prise est d'une drachme en poudre dans du vin blanc, ou quelqu'autre véhicule approprié. Son usage externe est contre les cancers et les tumeurs squirreuses; on la pile dans un mortier de plomb avec du miel en consistance d'onguent. On se sert d'un mortier et d'un pilon de plomb pour réparer ces sortes d'onguens, parce que le plomb absorbe l'acide qui pêche dans les cancers et les squirres, et ces onguens sont toujours gris, recevant cette couleur du plomb dont il se détache des parties qui s'unissent à l'onguent.

Verge dor, *virga aurea. Vertus.* Les unes et les autres sont chaudes et dessiccatives, détersives, astringentes, vulnéraires, tant intérieurement qu'extérieurement, lithrontriptiques et diurétiques. Leur usage est contre la diarrhée et la dyssenterie, le crachement de sang, pour déterger le mucilage des reins et des uretères, guérir la pourriture des gencives, et raffermir les dents qui branlent, mondifier et guérir les plaies récentes et invétérées. Données en poudre au poids d'une drachme dans un oeuf cuit mollet, ou infusées du soir au matin dans un petit verre de vin blanc, elles sont éprouvées contre la difficulté d'uriner, la gravelle des reins et de la vessie; on prétend même que la prise étant continuée douze ou quinze jours, elles brisent la pierre dans la vessie, et la font sortir; et que ces feuilles et ces fleurs pilées fraîches, et appliquées sur de vieux ulcères des jambes, les ont guéris en neuf jours d'application, les renouvelant soir et matin.

Vermiculaire, ou petite joubarbe, *sempervivum minus vermicularium acre*,

Petite joubarbe qui jette quantité de petites branches fort minces, garnies de petites feuilles succulentes, presqu'aussi épaisses que les longues; les fleurs qui sont jaunes, viennent au bout des rameaux; elle croit sur les murailles, et dans les lieux pierreux et sablonneux. Elle est fort âcre au goût, en quoi elle diffère d'une autre espèce qui lui ressemble, mais qui n'a point cette âcreté. *Vertus.* Cette plante est chaude et fort dessiccative, et d'une saveur beaucoup plus âcre que celle du curage, du raifort sauvage, et autres plantes semblables, à raison de son sel volatil âcre; elle est spécifique dans le scorbut et le mal hypocondriaque; elle purge puissamment la bile par en haut. Le suc avalé picote tellement le ventricule, que le vomissement s'ensuit; c'est par cette raison qu'étant pris avant l'accès des fièvres intermittentes, il les guérit efficacement. Le suc par expression, ou la décoction de cette plante en gargarisme, avec les autres remèdes appropriés, guérissent la laxité et la pourriture scorbutique des gencives, parce que le sel volatil âcre corrige l'acide qui cause ces vices de gencives, qui se raffermissent après cela.

Véronique femelle, elatine, ou velvotte, *veronica foemina, sive elatine.* Les feuilles de la véronique femelle ou velvotte, sont très-amères, et un peu styptiques. *Vertus.* Cette plante est adoucissante, détersive, vulnéraire, elle purifie le sang, et arrête le cours de ventre; on l'estime pour les tumeurs scrophuleuses, et pour la lèpre. On fait un baume de l'herbe de véronique femelle, ou de la véronique mâle, exposée au soleil dans de l'huile d'olive, de lin, ou d'amandes douces, ou au bain-marie, ou en fiente de cheval bien chaude, dans chaque livre duquel quelques-uns mettent une once de vernis liquide, lequel est singulier sur tous autres baumes à toutes sortes de plaies et d'ulcères malins, même pour la lèpre; et un homme ayant un ulcère virulent en façon de polybe au nez, de la guérison duquel on désespéroit, a été guéri par la seule application de ce baume, par de fréquentes potions de la décoction des feuilles de la véronique femelle, laquelle est bonne aussi pour les fièvres pestilentielles, ulcères des poumons, opilations du foie et de la rate, et souveraine en clystères pour les dyssenteries. L'eau distillée au bain-marie de ses feuilles et de ses rameaux pendant qu'elle est dans sa force et vigueur, est singulière pour éteindre et arrêter le progrès du cancer des mamelles, et le polype rampant; en injection, elle mondifie et consolide les plaies, et dessèche promptement les fistules et les ulcères malins; distillée dans les yeux, elle dessèche les larmes, et elle arrête les fluxions qui causent l'inflammation et l'éblouissement. Appliquée avec une compresse sur les dartres, gratelle, rogne, boutons, feu volage, feu saint-Antoine; elle les dessèche, et éteint en peu de temps, comme aussi toutes autres inflammations. Bue pendant quelques jours, elle arrête tous rhumes, vomissemens, flux de ventre, dessèche les eaux des hydropiques, appaise les douleurs de la colique, et guérit les fièvres tierces et quartes. Bue et appliquée avec une compresse en plusieurs doubles, imbue d'icelle, elle consolide la rupture et descente d'intestin et de matrice, et arrête toutes sortes de flux de sang; en gargarisme avec un peu de vin, elle dessèche les ulcères de la bouche, et gargarisée seule, elle est singulière à la défluxion sur la luette, et à l'esquinancie. Le suc et la décoction de ses feuilles font les mêmes effets, quand elle n'est pas encore desséchée par l'ardeur du soleil. On peut user de ses feuilles à la manière du thé. Enfin cette plante a toutes les vertus de la véronique mâle, mais plus froidement.

Véronique mâle rampante vulgaire, *veronica mas supina et vulgatissima. Vertus.* La véronique mâle est chaude, dessiccative, d'une saveur amère et astringente, incisive,

incisive, vulnéraire par excellence, et sudorifique; elle est fort en usage en la manière du thé, auquel plusieurs la préfèrent; elle est bonne dans l'érosion et l'obstruction des poumons, du foie et de la rate, dans la gravelle, la rétention d'urine, et la colique néphrétique, dans la jaunisse, dans les maux de poitrine, dans la toux sèche, l'asthme, dans l'ulcère du poumon, le crachement de sang, vertiges et assoupissement. On se sert de son eau distillée; on en use aussi en décoction, et en sirop fait avec égales parties de son suc et de sucre blanc. On l'emploie extérieurement pour la gale, la gratelle, teigne, plaies de toutes sortes, ulcères des jambes, et autres malins invétérés et cacoëthes. Pour tous ces maux on se sert de son eau distillée ou de sa décoction, dont on bassine les parties malades, et on applique dessus les feuilles, ou des compresses en plusieurs doubles trempées dedans.

Verveine, *vervena*. Plante fort commune qui croît sans soin ni culture le long des chemins, contre les haies, contre les murailles. *Vertus*. Elle est chaude, dessiccative, d'une saveur amère, astringente, céphalique et vulnéraire. Son principal usage est dans la douleur, et les autres affections de la tête par causes froides, dans les maladies des yeux et de la poitrine, la toux invétérée, l'obstruction du foie et de la rate, la jaunisse, les maux de ventre et la dyssenterie, où la décoction de toute la plante est un remède éprouvé; elle brise et pousse le calcul, et guérit les plaies. L'usage externe est contre la céphalalgie, pilée et appliquée sur le front et sur les tempes. Les mêmes feuilles pilées, mêlées ensuite avec la farine de seigle et des blancs d'oeufs, le tout étendu sur des étoupes, et appliqué sur la partie, est un remède fort éprouvé pour les maux de rate, et pour la pleurésie; on applique aussi pour cette dernière maladie et pour le point de côté, les feuilles seules fricassées dans la poêle avec un peu de vinaigre, ou amorties sur une pelle chaude avec succès. On a guéri une douleur de tête extraordinaire, en pendant au cou du malade de la verveine pilée et mise dans un sachet. L'eau distillée de verveine est très-bonne pour les maladies des yeux, surtout dans l'inflammation. Le suc de l'herbe éclaircit la vue, et nettoie les yeux comme l'eau distillée. Ce suc nouvellement tiré, est purgatif, et il évacue particulièrement la pituite. La dose est depuis trois onces jusqu'à six.

Vesce, *vicia*. Plante qu'on cultive dans les champs, dans les jardins; on se sert de sa semence pour nourrir les pigeons; elle est aussi d'usage en medecine. *Vertus*. Elle est astringente, épaississante, consolidante, propre pour resserrer le ventre étant mangée; on en fait de la farine, qu'on emploie dans les cataplasmes pour amollir, pour résoudre, pour fortifier.

Vesce de loup, *lycoperdon, sive fungus pulverulentus, dictus crepitus lupi*. Espèce de champignon rond, de diverses grosseurs, car il y en a de la grosseur de la tête, lequel est blanchâtre au commencement, puis pâle, et enfin jaune quand il est sec. Il naît aux lieux sablonneux et humides, principalement après les pluies. Pour peu qu'on le presse avec le pied en marchant dessus, il se crève en pétant, et la poudre qui est dedans s'envole en l'air rendant une mauvaise odeur. *Vertus*. Il est propre pour dessécher les ulcères. Cette poudre, mêlée avec un blanc d'oeuf, et appliquée, arrête sur le champ toutes sortes d'hémorrhagies, soit des hémorrhoïdes ou des plaies. On prépare encore la vesce de loup en cette manière. On en prend telle quantité qu'on veut, on les arrose en été pendant quinze jours avec de l'eau, dans laquelle on a fait dissoudre du vitriol blanc, et chaque fois qu'on les en a arrosés, on les fait sécher au soleil, ensuite on les met en poudre,

que l'on conserve dans un lieu sec pour arrêter les hémorrhagies externes dans le besoin. Les chirurgiens d'Allemagne ayant préparé les vesces de loup comme on vient de dire, les pendent entières à leur plancher, et lorsqu'une veine considérable est coupée par un coup, par le moyen de leur poudre qu'ils introduisent dans la plaie, ou qu'ils appliquent sur la veine coupée, ils arrêtent le sang presqu'en un moment, comme par miracle.

Vigne, *vitis vinifera.* On la cultive dans les pays chauds et tempérés, et il y en a de plusieurs espèces. *Vertus.* Les feuilles de vigne récentes sont rafraîchissantes et très-astringentes; l'usage interne est pour le cours de ventre, pour la dyssenterie, le *pica*, le vomissement, le crachement de sang et les autres hémorrhagies; on en boit le suc, la décoction, ou la poudre des feuilles cueillies en octobre (vendémiaire), au poids d'une drachme dans un véhicule approprié. L'usage externe est de rafraîchir et de modérer la douleur de tête, de procurer le sommeil en forme de lotions aux pieds ou à la tête. La liqueur ou larme qui découle de la vigne, quand on la taille au printemps dans le temps de la sève, est apéritive, détersive, propre pour la pierre, pour la gravelle, prise intérieurement. Distillée dans les yeux, elle guérit l'ophtalmie et la rougeur de ces parties, les taies, les toiles, et éclaircit la vue; elle remédie aux démangeaisons, si on les en lave après les avoir frottées avec du nitre; elle passe pour être confortative dans les fièvres malignes. En se lavant de cette liqueur, on se guérit de la gale et de toutes les infections de la peau. Quelques gouttes versées dans l'oreille guérissent la surdité. Ce suc, exposé un an durant au soleil, s'épaissit en consistance de miel, qui est un excellent baume pour nettoyer et guérir toutes sortes de plaies et d'ulcères. Le raisin vert, ou le verjus de grain est rafraîchissant, dessiccatif et astringent; il excite l'appétit, il peut servir aux fièvres ardentes, et pour arrêter le cours de ventre, mais il engendre un sang indigeste. Le raisin mûr est chaud et humide; il enflamme l'estomac d'abord, et engendre des crudités, des diarrhées et d'autres maladies semblables. Le raisin sec est meilleur à l'estomac, car il donne de l'appétit, et lâche le ventre. *Nota.* Les raisins secs ou passés, en latin *uvae passae, seu passulae* sont ceux qui ont été desséchés à la chaleur du soleil, ce qui les rend plus doux, ou à la chaleur du four, ce qui leur donne un goût aigrelet. Il y en a de trois sortes; savoir les gros, ou raisins de Damas; les médiocres, ou raisins de Marseille, et les petits, ou raisins de Corinthe. Tous ces raisins sont plus tempérés que chauds; ils amollissent et lâchent le ventre, émoussent l'acrimonie, sont agréables à l'estomac, au poumon, et au foie, et calment la toux; on les emploie dans les tisanes pectorales. Les raisins de Damas mondés de leurs pepins dans une infusion d'eau de fontaine, ou de quelqu'eau appropriée, donnent une boisson très-agréable aux malades et très-désaltérante: on les monde de leurs pepins qui sont très-astringens, et qui conviennent aux vomissemens et aux flux de ventre, de sang et autres. On les torréfie pour les piler ensuite, dont on donne une drachme dans une liqueur convenable, ou bien on fait boire la décoction des pepins concassés. Les sarmens, ou le bois de la vigne, sont fort apéritifs, étant pris en décoction. Le marc du raisin après son expression, après qu'on en a tiré le moût, est appelé en latin *vinacea*; on l'amasse en un tas, afin qu'il se fermente et qu'il s'échauffe, ou en enveloppe alors les membres ou tout le corps des malades de rhumatisme, de paralysie, de goutte sciatique, pour les y faire suer, et pour fortifier les nerfs; mais il excite souvent des vertiges par son esprit sulphureux qui monte à la tête.

Violier, violette de mars, *viola martia purpurea. Choix.* Il les faut choisir

simples, nouvellement cueillies, humectées de la rosée, hautes en couleur, odorantes; elles paroissent ordinairement dans le mois de mars (ventôse), d'où on les appelle *violettes de mars*. *Vertus*. Ces fleurs récentes sont rafraîchissantes et humides; les sèches sont moins réfrigératives, mais dessiccatives, émollientes, laxatives, cordiales, pectorales. Leur usage est de tempérer la bile, surtout la noire, de modérer la chaleur des fièvres, et la douleur de tête qui s'ensuit, de remédier à la toux, à l'âpreté du gosier, aux catarres acrimonieux, à la pleurésie, et de purger doucement. La poudre de violettes sèches, prise au poids d'une drachme, purge et lâche le ventre puissamment, au sentiment de Potier. Ces fleurs sont du nombre des quatre cordiales; les trois autres sont celles de bourrache, de buglose et d'oeillet; on y ajoute la fleur de souci pour la cinquième. Le sirop solutif de plusieurs infusions de fleurs de violette dans de l'eau, possède les vertus ci-dessus marquées, purge le ventre, et est singulier dans l'exulcération des reins, ainsi que la teinture, laquelle se doit tirer avec l'eau même de violette, suivant Schroder. Les fleurs de violier sont en usage extérieurement dans les lotions, les cataplasmes, les clystères, et autres remèdes semblables; car elles sont émollientes, humectantes, résolutives. La semence de violette est purgative; et outre cela elle possède la vertu spécifique de purger les reins, et de pousser les urines et le calcul. Les émulsions de cette semence avec de l'eau de véronique sont un spécifique éprouvé dans toutes sortes d'*ischurie*, soit qu'elle procède du sable, des glaires, ou de quelqu'autre cause. Dans le commencement de la colique néphrétique, où il est bon de tenir le ventre libre, on fait une émulsion de trois drachmes de semence de violette dans de l'eau de violette qui purge les reins en poussant le sable par les urines, et purge en même temps le ventre. La semence de violette pulvérisée, réduite avec le suc de véronique et le suc en forme d'électuaire, produit les mêmes effets. La dose de cette semence est depuis une drachme jusqu'à trois.

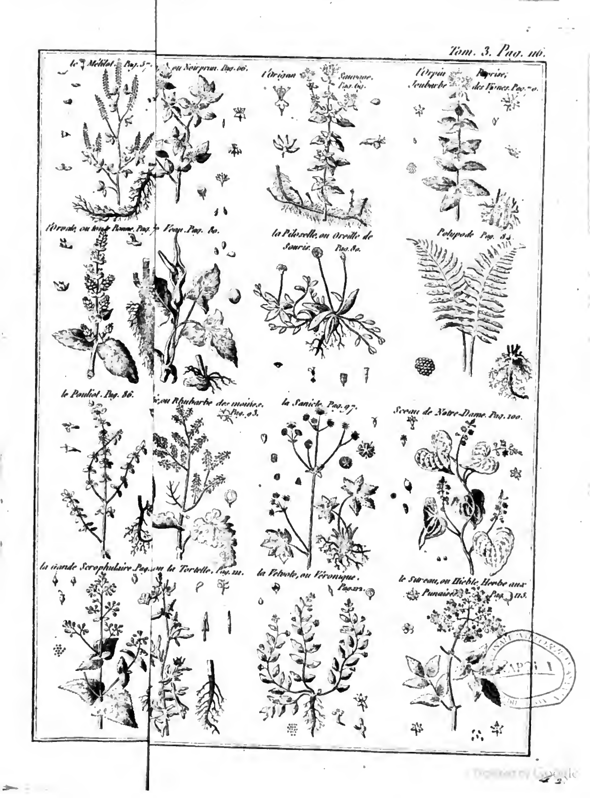
Viorne, *clematitis sylvestris latifolia, sive viorna vulgi*. Plante qui pousse comme la vigne des sarmens gros, rudes, plians, s'attachant aux plantes et aux arbrisseaux voisins. Toute la plante a un goût âcre et brûlant; elle croît aux bords des chemins, entre les épines et les buissons; on s'en sert pour les bottes d'herbes. *Vertus*. Elle est incisive, raréfiante, résolutive, propre pour la gratelle employée en décoction; appliquée sur les vieux ulcères elle nettoie et fait tomber les chairs pourries; et, selon Dioscoride, ses feuilles étant pilées et appliquées sur la lèpre, la guérissent.

Yèble, ou petit sureau, *ebulus, seu humilis sambucus*. Plante qui ne diffère du sureau ordinaire qu'en ce qu'elle est beaucoup plus basse, car elle ne vient guère plus haute que trois pieds : elle croît aux lieux incultes. *Vertus*. Les fleurs d'yèble échauffent, dessèchent, discutent, ramollissent, résoudent, et poussent par les sueurs comme les fleurs de sureau. Les feuilles ont la même vertu, étant appliquées, pour calmer les douleurs de la goutte, dissiper les tumeurs aqueuses et hydrocèles. Elles sont employées en fomentation pour fortifier les nerfs, pour la goutte sciatique, pour la paralysie, pour les rhumatismes. L'écorce interne, particulièrement de la racine, purge par bas les eaux et les sérosités du corps : on s'en sert pour l'hydropisie. Elle est chaude, dessiccative, discussive et émolliente, et convient surtout aux inflammations et aux érésipèles, ainsi que les fleurs.

P 2

Cette écorce se prescrit pour l'ordinaire depuis trois drachmes jusqu'à demi-once, aussi-bien que celle du sureau. Deux gros de semence d'yèble infusés dans un demi-setier de vin blanc, vident abondamment les sérosités, et conviennent dans l'hydropisie, la goutte et le rhumatisme. Enfin on peut attribuer avec justice à l'yèble les vertus qu'on attribue au sureau, excepté que ce dernier est plus chaud, plus âcre, et plus purgatif que l'hyèble. Cette plante a la propriété de chasser les punaises; on place ses feuilles entre les matelas: elles ont une odeur de boeuf bouilli, qui déplaît à ces insectes.

Fin du Livre premier de la quatrième Partie.


le Mélilot. Pag. 57.
ou Nerprun. Pag. 66.
l'Origan Sauvage. Pag. 69.
l'Orpin Reprise, Joubarbe des Vignes. Pag. 70.
l'Ortie, ou ... Romaine. Pag. 7
... Pag. 80.
la Piloselle, ou Oreille de Souris. Pag. 80.
Polypode Pag. 84.
le Pouliot. Pag. 86.
ou Rhubarbe des moines. Pag. 93.
la Sanicle. Pag. 97.
Sceau de Notre-Dame. Pag. 100.
la Grande Scrophulaire Pag.
ou la Tortelle. Pag. 111.
la Velvote, ou Véronique. Pag. 112.
le Sureau, ou Hieble Herbe aux Punaises. Pag. 113.

QUATRIÈME PARTIE.

LIVRE SECOND.

Des Orangers, Grenadiers, Arbres, Arbrisseaux, Arbustes et Plantes d'Orangerie, de Serre chaude et Châssis.

ON appelle *arbustes* les plantes ligneuses qui ne s'élèvent pas plus haut que deux pieds et demi ; *arbrisseaux*, celles qui montent jusqu'à la hauteur de dix pieds de tige ; et, quand elles vont au-delà, ce sont des *arbres*. Les arbrisseaux et les arbres, poussent en automne, dans les aisselles de leurs feuilles, des boutons, qui sont comme autant de petits oeufs qui se développent dans le printemps, et s'épanouissent en feuilles et en fleurs : mais les arbustes ne portent point de ces boutons d'automne ; et c'est par cette différence, ainsi que par la grandeur, qu'on les distingue des arbrisseaux. Consultez le tome I, article des plantes champêtres, page 705 et suiv.

CHAPITRE PREMIER.

Arbres, Arbrisseaux et Plantes d'Orangerie.

ADATHODA, ou noyer des Indes, *justicia adathoda*. C'est dans notre climat un grand arbrisseau médiocrement rameux, dont les feuilles sont opposées, entières, grandes et belles, ovales alongées, terminées par une pointe. Ses fleurs belles et bien apparentes sont blanches, disposées en épis verticillés composées d'un calice à cinq feuilles ou découpures très-profondes ; d'un seul pétale tubulé en gueule à deux lèvres quelquefois entières, quelquefois à cinq divisions ; de deux étamines, et d'un pistil dont l'embryon devient une capsule à deux valves qui s'ouvrent avec élasticité, contenant des semences plates, arrondies.

Il se multiplie par les marcottes et les boutures ; quelquefois par les drageons, et veut être souvent arrosé. Il a une variété à feuilles étroites.

Albuque, ou étoile de Bethléem bâtarde, *albuca major*. Plante du Canada, dont la racine bulbeuse produit neuf ou dix feuilles longues, étroites, lancéolées, et de leur centre une tige nue, haute de douze à quinze pouces terminée par un épi clair de fleurs portées chacune par un pédicule long, réfléchi en bas, composées de six pétales d'un jaune tirant sur le vert, persistans, ovales, dont les trois extérieurs sont épanouis et étendus, et les autres sont fermés ; de six étamines, dont trois sont stériles et sans sommets ; et d'un pistil, dont l'embryon devient une capsule triangulaire et triloculaire, contenant de petites semences.

L'albuque du Cap, *albuca minor*, ne pousse que quatre ou cinq feuilles subulées, et une tige haute de huit à dix pouces terminée par une ombelle de cinq ou six fleurs, qui paroissent en mars ou avril (germinal); elle refleurit en août et septembre (de thermidor à vendémiaire).

Ces plantes, médiocrement intéressantes, se plantent au pied d'un mur au midi, à quatre pouces de profondeur : celle du Cap a besoin d'être abritée pendant les gelées. Quelques-uns les cultivent en pots remplis de bonne terre légère, et les placent pendant l'hiver dans l'orangerie, ou sous des châssis, ou même dans la serre-chaude. Elles se multiplient par leurs semences, et peu par leurs bulbes.

Alcée du Cap, *malva capensis.* Grande plante vivace, dont la tige ligneuse et très-rameuse s'élève à neuf ou dix pieds. Ses feuilles dentelées et comme trilobées sont comparées à celle du groseiller; elles sont très-velues, ainsi que les tiges et les rameaux. Ses fleurs sont latérales, composées comme celles de la mauve commune, moins grandes, d'un rouge foncé à l'onglet des pétales; elle a une variété dont les fleurs sont entièrement rouges, et les feuilles profondément dentelées et divisées en trois lobes.

Cette plante, qui fleurit pendant la plus grande partie de l'année, se multiplie par ses graines semées en pleine terre au printemps. On met le jeune plant en pots, lorsqu'il a acquis assez de force.

Aletris, *aletris Capensis.* Cette plante, originaire du Cap de Bonne-Espérance, est bulbeuse. Son gros oignon, planté dans un pot rempli de bonne terre commune, légère, sans engrais, pousse de grandes feuilles radicales, larges, lancéolées, ondulées, d'un beau vert. D'entre ces feuilles, une tige nue, radicale, de cinq ou six lignes de diamètre, s'élève de douze à dix-huit pouces, et se termine par un épi de fleurs lavées de couleur de rose, assimilées par les uns à de petites fleurs de digitale, et par d'autres à des fleurs de jacinthe, dont elles ont en effet presque tous les caractères.

Elle se multiplie par semence et par caïeux qu'on sépare pendant son repos; ses fleurs paroissent à la fin de mars (en germinal), et subsistent long-temps. Il faut la mouiller fréquemment pendant l'été.

Aloès. Cette plante grasse, plus singulière que belle, a un grand nombre de variétés distinguées par la grandeur et la forme des feuilles, la couleur et la saison des fleurs. Toutes ont les feuilles charnues, épaisses, pleines de suc, garnies d'épines plus ou moins dures. Toutes poussent d'entre les feuilles latérales, et non du centre, une tige terminée par des fleurs, dans la plupart disposées en épi, composées d'un pétale en long tube découpé à son extrémité en six échancrures ouvertes et épanouies; de six étamines tubulées, de la longueur du tube, ou l'excédant peu; et d'un pistil dont l'ovaire devient une capsule ovale, triloculaire, contenant des semences anguleuses. On ne fera mention que de quelques-unes des variétés qui peuvent passer l'hiver dans l'orangerie.

1. *Aloès* perroquet, *aloe variegata.* Ses feuilles sont triangulaires, réfléchies ou courbées en dehors par leur extrémité, dentelées très-finement, agréablement panachées ou tachetées de blanc et de vert. Sa tige, haute de sept à dix pouces, se termine par un épi lâche de fleurs d'un beau rouge maculé de vert.

2. *Aloès* pitt, *aloe disticha.* Ses feuilles, longues de cinq à six pouces, linguiformes, sont des deux côtés maculées de blanc. Ses fleurs en petits épis clairs sont pendantes, rouges bordées de vert.

3. *Aloès* perlé, ou à vérues, *aloe verrucosa.* Ses feuilles longues, étroites,

linguiformes, opposées, sessiles, carénées, sont garnies sur les bords de petites vérues ou globules blancs. Ses fleurs, d'un beau rouge maculé de vert, sont disposées en épi lâche, et réfléchies en bas.

4. Petit *aloès* perlé, *aloe margaritifera*. Ses feuilles presque radicales, triangulaires à leur extrémité, toute parsemées de petites protubérances, naissent sans ordre. Ses fleurs sont sessiles, verdâtres, à deux lèvres.

5. *Aloès* pouce écrasé, *aloe retusa*. Ses feuilles sont très-courtes, comprimées et comme écrasées. Ses fleurs, portées sur une tige grêle, sont de couleur herbacée, sessiles, à deux lèvres dont l'inférieure est réfléchie en arrière.

6. *Aloès uvaria*, ou iris uvaria, *aloes uvaria*. Des racines traçantes et tubéreuses de cet aloès plus intéressant que les précédens, il sort de fort longues feuilles sessiles, étroites, triangulaires, réfléchies, de la forme de celles du jonc fleuri, *butomus*. Vers la fin de l'été, il s'élève à deux ou trois pieds une tige terminée par un épi dense de fleurs d'un jaune orangé très-vif, dont les étamines sont plus longues que le pétale.

Ces plantes se multiplient par semences, et plus promptement par leurs oeilletons pendant l'été. On les détache avec ou sans racines; on les expose en lieu sec pendant quelques jours, pour que leurs plaies se cicatrisent; ensuite on les plante dans des pots remplis de terre légère mêlée de décombres pulvérisés; on les place à l'ombre sous châssis ou en plein air, pendant environ quinze jours, les arrosant légèrement dans les temps secs. L'aloès craignant beaucoup l'humidité, doit être peu mouillé pendant l'été, mis à couvert des grandes pluies, placé dans l'orangerie quinze jours ou trois semaines plutôt que les autres plantes, tenu dans l'endroit le plus sec, et n'être mouillé que dans la nécessité.

7. Grand aloès, *agave americana*. On place cette plante avec les aloès à cause de l'identité de nom; les botanistes l'en distinguent, parce qu'elle a quelques caractères différens. Elle est beaucoup plus grande que les précédentes. Ses feuilles, longues de deux à trois pieds, sont très-fortes et très-épaisses, terminées en pointe par une forte épine, garnies par les bords de dents armées d'épines Celles du centre se serrent et s'embrassent étroitement, et les autres sont peu divergentes; son accroissement et le développement de ses feuilles sont si lents dans notre climat, qu'elle ne peut qu'en un grand nombre d'années acquérir la force nécessaire pour produire des fleurs. Lorsqu'enfin elle l'a acquise, sa hampe ou tige nue sort du centre des feuilles, s'élève en peu de temps à la hauteur de douze à vingt pieds, pousse des branches qui se ramifient et se garnissent d'un grand nombre de fleurs successives, d'un jaune presque vert, qui ne diffèrent de celles de l'aloès que parce que leur pétale est placé sur l'ovaire, et que leurs étamines et leur stile excèdent beaucoup la longueur du tube. Les autres aloès fleurissent plusieurs fois; celui-ci ne fleurit qu'une fois, et périt ensuite, comme l'ananas et la plupart des plantes qui poussent leur tige du coeur ou centre des feuilles. Sa sous-variété à feuilles rayées de jaune étant plus agréable, elle est plus commune dans les orangeries; l'une et l'autre se multiplient par les drageons ou oeilletons qu'elles produisent en grand nombre : on les plante dans des pots remplis de terre sablonneuse et légère. Quoiqu'il suffise de les mettre à couvert des gelées, si pendant l'hiver on leur procuroit un peu de chaleur, leur végétation et leurs progrès seroient moins lents.

Amomum, *solanum pseudocapsicum*. Cerisette. On ne cultive ce petit arbrisseau qu'à cause de son fruit rouge en forme de cerise; il prend cette couleur dès le mois de septembre (fructidor), et on en jouit dans les appartemens une partie

de l'hiver. On en sème la graine au printemps, et il porte fleurs et fruits l'année suivante : il aime l'eau et le grand soleil. En hiver on l'arrose médiocrement, et on le met à l'air toutes les fois qu'il y a quelque douceur; il vit plusieurs années; il est originaire de Madagascar.

Anagyris ou bois puant, *anagyris foetida*. Arbrisseau, dont la tige, haute de cinq à dix pieds, est droite, garnie de feuilles alternes, blanchâtres et un peu cotonneuses en dehors, composées de trois folioles ovales très-alongées et peu pointues, qui terminent une assez longue queue garnie à sa base de deux stipules bifides et persistantes. De l'aisselle des feuilles il sort des rameaux qui portent la plupart un épi terminal de fleurs jaunes papillonnacées en mai ou juin (de floréal à messidor), dont le calice est un tube à cinq échancrures pointues, et par une singularité propre à cet arbrisseau, la carène est beaucoup plus longue que les ailes, et le pavillon plus court que celles-ci : chaque fleur a dix étamines, et un long pistil, qui devient une grande silique presque cylindrique, contenant des semences réniformes.

Cet arbrisseau, dont les feuilles écrasées, ou même touchées fortement, répandent une odeur fétide, se multiplie par les marcottes, et mieux par les graines semées sur couche.

Anthericum, ou herbe à l'araignée. Plusieurs variétés distinguées par les feuilles, et par leur épi de fleurs blanches ou jaunes; les unes ont beaucoup d'affinité avec l'aloès, les autres avec l'asphodèle. Toutes ont des feuilles charnues, ensiformes ou arrondies. Toutes sont vivaces, quelques-unes seulement par leurs racines; elles se multiplient par les semences et par les drageons.

Antholysa merianella. Plante du Cap. De sa racine bulbeuse ou à tubercule charnu, plat et assez gros, naît une tige haute d'environ un pied, embrassée par les gaines de trois ou quatre feuilles velues, cannelées, plates, ensiformes ou en glaive, peu alongées (environ six pouces) au-delà de leurs gaines, disposées dans un ordre alterne; et terminée par un petit nombre de fleurs sessiles sur un seul côté de la tige, entre deux écailles, composées d'un pétale purpurin, en long tube recourbé, évasé en soucoupe d'un diamètre moindre que la longueur du tube, et divisé par son limbe en six découpures presque égales, ovales-aiguës et très-rouges; de trois étamines distinctes, et d'un pistil à six stigmates. Ces fleurs paroissent à la fin du printemps.

Cette plante se multiplie par ses caïeux séparés pendant son repos, et pourroit passer l'hiver en pleine terre, à une bonne exposition, et bien couverte dans les grands froids. Le traitement qui lui conviendroit le mieux, seroit d'être mise, au commencement d'octobre (à la mi-vendémiaire), sous un châssis où on lui donneroit souvent de l'air, et où elle seroit plutôt préservée du froid que tenue chaudement; après sa floraison, on la met en plein air.

Elle a une variété, *antholysa meriana*, dont les feuilles sont beaucoup plus longues (environ un pied), et dont la tige, haute de dix-huit pouces, porte des fleurs dans la même disposition, de la même forme et de la même couleur, mais moins grandes et plus hâtives (vers le milieu du printemps).

1. *Apocyn* à feuille d'*androsemum*. Plante du Canada, vivace par ses racines; ses tiges s'élèvent à trois pieds, droites, garnies de feuilles opposées, lisses, ovales, remplies, ainsi que les feuilles, d'un suc laiteux. Les fleurs, disposées en ombelle à côté de l'aisselle des feuilles, sont blanches, composées d'un pétale en tube court à cinq divisions; de cinq étamines, et de deux pistils, auxquels succèdent

succèdent deux capsules ou gousses ovoïdes, contenant des graines à aigrettes qui mûrissent rarement dans notre climat; mais elle se propage par les rejets des racines. Cet apocyn fleurit dans l'été, aime une terre légère et sèche, peu d'arrosemens pendant l'été, point du tout pendant l'hiver.

2. *Apoc n* à fleur blanche en dedans, d'un rouge clair ou rose en dehors, que les jardiniers nomment *apocyn de Canada* (presque tous les apocyns sont du Canada), donne, pendant deux mois de l'été, des fleurs qui font assez d'effet. Il subsiste fort bien en pleine terre, à des expositions même un peu ombragées, et se multiplie par les semences et par les pieds éclatés.

3. *Apocyn* à larges feuilles, qui produit une espèce de ouatte: il doit être exclu des jardins, parce qu'il y trace tellement qu'il est fort difficile à détruire.

On cultive encore dans les *serres chaudes* plusieurs autres apocyns trop délicats pour l'orangerie. *Voyez* tome I, p. 628.

Arbousier, *arbutus unedo*. C'est un arbrisseau dont la tige, couverte d'une écorce rude et gercée, s'élève jusqu'à cinq pieds couverte d'une écorce rude et serrée: ses rameaux nombreux, rougeâtres dans leur jeunesse, sont garnis de feuilles persistantes, alternes, ovales alongées et pointues, dentelées, d'une étoffe forte comme celles du laurier, portées par des queues fort courtes. Ses fleurs, un peu odorantes, disposées en grappes lâches, attachées, au nombre de six ou sept, par des pédicules propres assez longs sur un long pédicule commun, sont petites, blanchâtres, composées d'un petit calice en tube fort court à cinq échancrures; d'un pétale en grelot étroit par le bord, qui est découpé en cinq; de dix étamines, et d'un pistil, dont l'embryon surmonté d'un stile, devient une baie pendante, ronde, succulente, d'un beau rouge dans sa maturité, jaune auparavant, un peu hérissée à sa surface, imitant une grosse fraise (pour quoi cet arbrisseau se nomme quelquefois *fraisier en arbre*), divisée intérieurement en cinq loges qui contiennent un grand nombre de petites semences.

L'*arbousier* à fleurs rouges ne se distingue du commun que par ses fleurs teintes en dehors d'un beau rouge, qui dégénère en pourpre; il se multiplie par la greffe sur franc, mieux que par ses semences qui sont fort sujettes à varier.

Les fleurs paroissent en automne, et les fruits ne mûrissent qu'en un an.

Il y a plusieurs variétés d'arbousier, distinguées par le fruit, turbiné dans l'une, par les fleurs et le fruit, alongés dans une autre, par les fleurs doubles, etc.

L'arbousier se multiplie par les marcottes, et par les semences peu enterrées; il ne veut ni le grand-soleil, ni de fréquens arrosemens.

Arbre d'ambre, *anthospermum aethiopicum*. Ce sous-arbrisseau trisannuel ou quadrisannuel, originaire du Cap, n'a d'agréable que ses petites feuilles persistantes, très-nombreuses et très-rapprochées, qui, étant froissées, répandent une odeur d'ambre. Ses petites fleurs, sans pétales, mâles sur un individu, femelles sur un autre, sont quelquefois suivies de semences.

Il se multiplie facilement par boutures, en toutes saisons; veut beaucoup d'eau pendant l'été, peu pendant l'hiver, et beaucoup d'air; craint l'humidité. Si l'orangerie n'est pas sèche, il sera mieux placé sous un châssis, ou sur le devant d'une serre chaude, où un peu de chaleur le fera mieux végéter.

Arbre de cire, *myrica cerifera*. Ce grand arbrisseau est garni de feuilles longues lancéolées, odorantes presque sessiles, dentelées, alternes, sous l'aisselle desquelles il naît au printemps de petites fleurs vertes, mâles sur un individu et femelles sur

un autre, peu apparentes, auxquelles il succède de petites baies d'un gris cendré, dont le noyau est couvert d'une espèce de résine.

Il aime l'eau, se multiplie par les marcottes, ou par les graines qu'on apporte d'Amérique.

2. *L'arbre* de rire de Caroline, *myrtus Caroliniensis*, élève autant que le précédent (sept ou huit pieds) ses tiges rameuses, moins fortes, garnies de feuilles moins longues et plus larges.

3. Celui du Maryland, *Myrtus aspleni folia*, est fort différent ; il n'élève qu'à environ trois pieds ses tiges grêles et rameuses, garnies de feuilles sessiles, presque une fois plus longues (quatre pouces six lignes), dentelées ou découpées très-profondément, comparées aux feuilles de scolopendre, velues en dessous.

Ces arbrisseaux médiocrement intéressans, étant plantés dans un terrain léger et humide, pourroient passer en pleine terre avec quelques abris.

Arctotis, ou anemosperme. Plante qui a plusieurs variétés distinguées par leur grandeur, leur durée, leur feuillage, et la couleur de leurs fleurs, qui dans toutes sont radiées, composées d'un calice commun arrondi, formé par des écailles de diverses formes ; de demi-fleurons femelles qui garnissent la circonférence, ligulés, et contenant un pistil ; et des fleurons hermaphrodites occupant le disque, découpés en cinq segmens réfléchis, et renfermant cinq étamines.

1. *L'arctotis aspera*, élève à quatre ou cinq pieds une tige rameuse. Ses feuilles sont cotonneuses, laciniées en découpures oblongues et dentelées ; les rayons de ses fleurs sont jaunes en dedans, presque pourpres en dehors.

2. *L'arctotis angustifolia*, de même grandeur que la précédente, est garnie de feuilles dentelées, entières, lancéolées, d'une étoffe ferme ; ses fleurs sont d'un jaune pâle en dedans, et presque écarlate en dehors.

3. *L'arctotis calendula*, égale en grandeur aux précédentes, a des feuilles lyréea ou découpées par les côtés en lobes profonds, aigus à leur extrémité et dentelés ; ses fleurs sont d'un jaune soufre, ou souci pâle.

4. *L'arcotis plantaginea* a les feuilles ovales, lancéolées, amplexicaules, courantes ou prolongées par leur base sur la branche ; ses fleurs sont d'un jaune doré en dedans, et écarlate en dehors ; on omet plusieurs autres variétés tant annuelles que vivaces.

Cette plante se multiplie facilement de boutures pendant tout l'été ; il suffit de les placer à l'ombre, en pot, ou en pleine terre ; lorsqu'elles sont enracinées, on les plante en pot rempli de bonne terre de potager ; elles peuvent demeurer en plein air jusqu'en octobre (vendémiaire) ; alors on les portera dans une bonne orangerie très-sèche ; on les placera près les fenêtres, afin qu'elles ayent le plus d'air et de soleil qu'il se pourra, et on ne les mouillera qu'au besoin. Mais pendant l'été ces plantes veulent des arrosemens fréquens et abondans, et être changées de pot plusieurs fois ; car elles poussent et profitent beaucoup, et donnent des fleurs presque toute l'année ; il est bon de les renouveler souvent par les boutures. Les jeunes pieds auront plus de vigueur que les vieux, et leurs racines seront plus faciles à contenir dans les pots ; au mois de mai (de floréal à prairial), on peut planter les vieux pieds en pleine terre.

Aristoloche, *aristolochia*. D'un grand nombre d'espèces d'aristoloches, dont les unes sont indigènes, les autres exotiques, on ne fera mention dans cet ouvrage que de celle de Crète, *aristolochia semper virens*, dont les fleurs sont axillaires,

solitaires, de couleur pourpre foncé; et dont les tiges rampantes, longues de quinze à dix-huit pouces, sont garnies de feuilles ovales, cordiformes, persistantes.

Elle se perpétue par ses racines éclatées; passe mieux l'hiver sous un châssis, que dans l'orangerie, parce qu'elle craint l'humidité; elle pourroit le supporter au pied d'un mur au midi, en couvrant la terre de tan ou de terreau, et les tiges de paillassons dans les temps rudes.

Arum d'Éthiopie, *calla Æthiopica*. Cette belle plante pousse de sa racine tubéreuse quelques grandes feuilles longues de six à dix pouces, larges de trois à quatre pouces, sagittées, ou de la forme d'un fer de flèche, étoffées, très-lisses et luisantes, unies par les bords, portées par de grosses et fort longues queues cylindriques, largement et profondément canaliculées. Une grosse hampe (ou pédicule) radicale s'élève d'entre les feuilles de douze à dix-huit pouces, et se termine par un grand et beau spathe, de près de trois pouces de diamètre, de la forme d'un cornet très-ouvert dans sa partie supérieure, d'un blanc pur, subsistant long-temps, au printemps, qui renferme un chaton de petites fleurs mâles et de fleurs femelles, qui ne sont composées que d'étamines et de pistils.

Il faut une bonne orangerie pour conserver cette plante, qui se multiplie par les oeilletons que produisent les tubercules de sa racine. Elle craint l'humidité; veut être plantée dans une grosse masse de bonne terre, et par conséquent dans un grand pot; être exposée au plus grand soleil et arrosée légérement pendant l'été, très-peu mouillée pendant l'hiver.

1. *Azedarac*, ou lilas des Indes, *melia azedarac*. Arbrisseau, originaire de Syrie, dont la vie est de quatre ou cinq ans dans notre climat. Ses feuilles sont disposées dans un ordre alterne ou un peu circulaire, et très-composées. Une longue queue, comme ramifiée en plusieurs moindres opposées, se termine par trois ou cinq folioles, et ses ramifications en contiennent autant : de sorte que les feuilles sont composées et recomposées de plusieurs folioles, le nombre varie, ovales pointues par les deux extrémités, dentelées, d'un beau vert, beaucoup moindres que celles du frêne. De l'aisselle des feuilles, il sort de longs pédicules, qui vers leur extrémité se ramifient en plusieurs moindres, qui la plupart se sous-divisent en deux ou trois plus courts, dont chacun porte une fleur odorante, d'un violet tendre, composée d'un fort petit calice d'une seule pièce à cinq échancrures; de cinq pétales oblongs, pointus par les deux extrémités; d'un cornet à dix dents par le bord; et renfermant dix petites étamines, et un pistil dont l'embryon devient une baie charnue qui contient un noyau osseux, marqué de cinq cannelures et divisé intérieurement en cinq loges qui renferment chacune une semence oblongue. Les fleurs sont disposées en panicule lâche, et paroissent en juin et juillet (de prairial à thermidor).

L'azedarac aime l'eau et le grand soleil; il se propage par ses drageons, et mieux par ses semences, envoyées d'Espagne ou d'Italie.

2. Le grand azedarac, *melia azadiractha*, est un arbre d'Amérique, dont les feuilles, les unes alternes, les autres opposées, sont composées de neuf à treize folioles ovales terminées en pointe aiguë, dentelées, d'un vert clair. A ses fleurs, qui sont blanches, succèdent des baies ovales qui dans leur maturité sont d'un rouge-pourpre. Il se multiplie par les semences envoyées d'Amérique, et par ses drageons. Il est plus délicat que le précédent.

Baccharis. Espèce de seneçon en arbrisseau. Deux variétés originaires du Cap; l'une haute de quatre à cinq pieds, à feuilles ovales lancéolées, et à fleurs

blanches radiées; l'autre, plus haute, à feuilles de laurier rose, et à fleurs de couleur herbacée.

Baguenaudier d'Ethiopie, *colutea frutescens*. Sous-arbrisseau qui ne vit que trois ans. Il ne diffère du baguenaudier commun, que par la couleur de ses fleurs qui sont rougeâtres avec une tache jaune, ou rouge-ponceau mêlé de jaune, et rouge de vermillon à l'extrémité; le vert de ses feuilles, qui est un peu argenté, ses vessies, qui s'ouvrent par l'extrémité, et par moins de grandeur dans toutes ses parties

Il se multiplie par ses graines semées sur couches, ou en pleine terre; veut être placé près les fenêtres de l'orangerie.

1. *Balisier*, ou canne d'Inde, *cannacorus*, *canna Indica*. Plante vivace des Indes, dont les racines tubéreuses s'étendent sans ordre à la surface de la terre, et poussent des feuilles fort grandes, qui font presque tout le mérite de cette plante, longues de douze à dix-huit pouces, larges de cinq à six pouces, terminées en pointe, et légèrement bordées de blanc; et des tiges herbacées hautes de trois à six pieds, garnies de pareilles feuilles alternes quoique rangées sur deux côtés opposés, et embrassant la tige par une gaine fendue. Les fleurs en épi terminal, d'un rouge orangé, très-peu parentes, se montrent vers la fin d'août (à la mi-fructidor). Elles sont composées d'un calice persistant formé de trois petites feuilles colorées; d'un pétale en tube court à six échancrures profondes et lancéolées, de grandeurs inégales, dont trois sont élevées, et des trois autres plus longues une est réfléchie en dessous; d'une seule étamine, dont le filet est plat, ressemblant à une des divisions du pétale; d'un pistil, dont l'embryon arrondi devient une capsule triloculaire et trivalve, contenant des semences osseuses, ovoïdes.

Cette plante se propage par les tubercules de sa racine, qu'on sépare en avril (germinal), et dont on plante une ou deux dans des pots à giroflée, ou même plus grands, remplis de bonne terre naturelle sans aucun engrais; on les place en bonne exposition bien abritée; on les mouille peu et rarement, jusqu'à ce que la saison soit échauffée; pendant l'été, on mouille abondamment; en septembre (à la fin de thermidor) on cesse d'arroser, et on met les pots à couvert des pluies, afin que la terre soit bien sèche lorsqu'on les renfermera. Il faut les placer dans l'endroit le plus sec de l'orangerie, et ne les point du tout mouiller; car cette plante craint encore plus l'humidité que le froid.

2. Le *Balisier* du Brésil, *canna coccinea*, a les feuilles plus grandes, ovales, obtuses, les tiges plus hautes, et un plus gros épi de fleurs d'un rouge écarlate.

Barbe de Jupiter, *anthyllis barba Jovis*. Ce petit arbrisseau est brillant par ses petites feuilles disposées alternativement sur les branches, composées de sept à treize folioles ovales aiguës par les deux extrémités, d'un blanc très-argenté Ses fleurs en épi terminal sont petites, violettes, tiquetées de points jaunes, légumineuses; leur calice est un long tube cylindrique à cinq dents; leur pavillon est grand et relevé; elles ont dix étamines en deux faisceaux, et un pistil dont l'embryon devient une petite silique ovoïde enveloppée du calice persistant, et contenant une ou deux semences.

Il se multiplie par les semences, les marcottes, les boutures et les drageons.

On pourroit lui associer l'*anthyllis cytisoïdes*, qui ne s'élève qu'à quinze ou vingt pouces, dont les rameaux grêles sont garnis de petites feuilles argentées, les unes simples, les autres à trois lobes inégaux; et dont les fleurs jaunes, par petits bouquets axillaires de trois ou quatre, ont un calice cotonneux. Il se multiplie comme le précédent.

Bosea Grand arbrisseau très-rameux, sans régularité, presque toujours vert. On peut le tailler en mai (floréal), pour lui donner quelque forme. Il se multiplie par boutures.

Brabeïum, ou amandier d'Afrique. Arbrisseau originaire du Cap, qui par la disposition de ses branches forme une pyramide. Ses feuilles fort alongées sont disposées en étoile à six rayons. Ses fleurs axillaires et terminales, ont quatre pétales érigés, tellement rapprochés qu'ils semblent être un tube réfléchi; quatre étamines, et un pistil Il se multiplie difficilement par marcottes à languette, en avril ou mai (floréal); veut très-peu d'eau pendant l'hiver.

Bruyère du Cap de Bonne-Espérance, *phylica ericoïdes*. Sous-arbrisseau très-rameux, dont les branches grêles et souples poussent dans leur partie supérieure un grand nombre de sous-rameaux, qui vers la fin de l'automne, quelquefois plutôt, se terminent par de fort petites fleurs blanches, attachées sur un réceptacle de la forme d'un petit bouton, qui subsistent pendant l'hiver, et rendent dans cette saison cet arbuste fort agréable. Ses feuilles disposées autour des branches et des rameaux, presque sessiles, vertes en dedans, blanches et rebordées en dehors, fortes, très-pointues et étroites, sont fort nombreuses et fort petites: quelques-unes persistent au-delà d'une année.

Il demande une bonne orangerie, se multiplie par les marcottes, et moins facilement par les boutures, à moins qu'elles ne soient faites vers la fin de septembre (vendémiaire), et par les semences, qui mûrissent quelquefois dans notre climat. Il s'élève jusqu'à quatre ou cinq pieds, et est susceptible d'une forme agréable, étant palissé en éventail, ou taillé en boule au ciseau; il préfère la serre chaude à l'orangerie.

Bubon. Deux variétés originaires du Cap; l'une élevant une tige d'arbrisseau, rameuse, garnie de feuilles semblables à celle de l'anis, et produisant quelques ombelles de petites fleurs jaunes. Si l'on rompt quelques-unes de ces parties, elles rendent un suc laiteux qui a une forte odeur de galbanum. L'autre, beaucoup moins haute, a les lobes des feuilles plus étroits, et se termine par une grosse ombelle de petites fleurs blanches. Elles se multiplient par leurs semences; craignent l'humidité en hiver.

Buphtalmum, OEil-de-boeuf. Deux variétés, qui poussent plusieurs tiges ligneuses, hautes d'environ trois pieds; l'une et l'autre a les feuilles opposées et épaisses, et des fleurs terminales, jaunes, radiées. Dans l'une les feuilles sont très-étroites, cotonneuses, amplexicaules, et les fleurs sont sessiles. Elles se multiplient par boutures, en été, veulent très-peu d'eau en hiver, et beaucoup d'air.

Cacalia, pas-d'âne. Plusieurs variétés. Ces plantes ont des tiges ligneuses, tiennent beaucoup des ficoïdes, se multiplient et se cultivent de même.

1. Le Cacalia *ficoïdes* s'élève à six ou sept pieds; ses feuilles sont succulentes, sont presque cylindriques; ses fleurs en ombelles terminales sont blanches.

2. Le cacalia *kleinia*, ou l'arbre à chou, a une grosse tige noueuse et rameuse, de longues feuilles lancéolées, et des fleurs lavées de rouge en gros bouquet terminal.

3. Le cacalia *anti-euphorbium* pousse plusieurs tiges minces, rameuses, garnies de feuilles alternes, plates, oblongues. Il veut une terre légère, maigre et sèche.

Campanule des Canaries De sa racine tubéreuse il s'élève plusieurs tiges fort hautes, inégales, rameuses, avec des feuilles opposées, lancéolées; et des fleurs

inclinées, couleur de feu rayées de brun Elle se propage par ses racines séparées, et plantées après que les plaies sont séchées.

Caprier épineux, *capparis spinosa*. Sous-arbrisseau, dont les tiges sarmenteuses, cylindriques, longues de deux à trois pieds, et nombreuses, sont garnies de feuilles, alternes, ovales, très-raccourcies, entières, unies par les bords, assez grandes, lisses, portées par des queues courtes accompagnées de petites stipules en épines. Ses fleurs nombreuses sont fort grandes et belles, d'un blanc un peu roussâtre, composées d'un calice de quatre feuilles inégales et concaves; de quatre grands pétales sessiles larges et presque arrondis par leur extrémité, de cinquante à cent étamines fort longues, et d'un pistil dont l'embryon terminent un long stile ou pédicule, devient une grosse et longue baie ou capsule charnue remplies de semences réniformes.

Il se multiplie par les marcottes et les semences; se plante dans des caisses ou de grands pots remplis de terre mêlée de plâtras ou de vieux mortier de bâtimens; et fleurit vers le mois de juillet (thermidor).

Faux caprier du Cap, *zygophylle*, ou fabago, *zygophyllum sessilifolium*. Arbuste dont la tige rameuse et ligneuse, quoique épaisse et grasse, s'élève à trois ou quatre pieds. Ses feuilles ovales-lancéolées, sont épaisses, sessiles, disposées en verticilles de quatre. Ses fleurs, composées comme celles du *fabago*, ont cinq pétales d'un jaune pâle, tachées de brun à leur onglet, se succèdent pendant l'été et l'automne, et sont suivies de fruits ou capsules rondes, à cinq cellules contenant chacune deux semences.

Une autre espèce, *zygophyllum fulvum*, soutient mal ses branches garnies de feuilles succulentes, étroites à leur base, ovales à leur extrémité, disposées par quatre en verticille. Les pétales des fleurs, qui se succèdent pendant huit ou neuf mois, sont tachées de rouge. Ses fruits sont ovales.

Ils se propagent par leurs graines semées sur couche au printemps, et par boutures pendant tout l'été sous cloches et défendues du soleil, veulent la même terre que le caprier, et être dépotés en motte entière, parce que leurs racines et toutes leurs parties tiennent beaucoup de celles des plantes grasses.

Caracole, *phaseolus caracalla*. Plante du Brésil, vivace, sarmenteuse, dont les tiges longues de douze à quatorze pieds, se roulent autour des tuteurs ou corps voisins. Ses feuilles ne diffèrent de celles du haricot, que par leur moindre grandeur. Ses fleurs en petits épis, sont légumineuses, nombreuses, odorantes, pourpres, quelquefois lavées de rose et presque blanches; elles paroissent en juin et juillet (prairial et messidor). Il leur succède des cosses ou siliques aplaties, qui renferment des semences ovales, comprimées, par lesquelles on peut multiplier la caracolle; mais elles ne mûrissent point dans notre climat.

Cette plante, ou cet arbrisseau, qui a ses amateurs, peut être cultivée en pleine terre, et en orangerie. 1°. Il faut la planter à sept ou huit pouces d'un mur au midi, sur un talus de bonne terre meuble, la mouiller très-rarement pendant l'été, et toujours après le coucher du soleil. Lorsque les froids de l'automne commencent à se faire sentir, on détache du treillage tous les sarments, et sans en rien retrancher, on les roule et on les replie jusque sur le pied; on fait entre eux et la muraille un chevet de grande paille sur lequel on les applique; on les couvre d'une épaisseur de paille brisée capable de les préserver des gelées; on ajoute par dessus des paillassons ou de la grande paille, et on couvre la terre autour du pied avec de la paille brisée, ou mieux des feuilles d'arbres, sur les-

quelles on jette de la grande paille, ou même des planches en recouvrement. Ces précautions sont nécessaires pour préserver des gelées la caracolle, et plus encore ses racines grasses et tendres des pluies froides qui les feroient périr; et c'est pour les en éloigner, qu'on la plante sur une butte en glacis. 2°. Celle que l'on cultive en caisse, doit être mise en serre en même temps que les orangers; on plie ses sarments, on les attache à un échalas fiché dans la caisse; on la place dans l'endroit le plus sec de l'orangerie; on ne la mouille que dans l'extrême besoin.

Au printemps, on rabat à un oeil ou deux tous les sarmens de la caracolle (on peut en conserver un, et le coucher en marcotte). Avec ces sarmens retranchés, on fait des boutures qu'on enterre, comme celles de la vigne, à deux tiers de leur longueur, dans une bonne terre meuble et même tamisée; dans les chaleurs et les sécheresses, on les mouille de trois jours l'un. Elles donnent des fleurs la même année.

On peut aussi la propager par semences, tirées du Brésil ou de Portugal. On les sème au printemps en pots sur couche de chaleur tempérée; on laisse le plant sous cloches ou chassis jusque vers la fin de juin (prairial); on transporte alors les pots au pied d'un mur au midi; on mouille souvent le jeune plant pendant l'été; en octobre (vendémiaire), on le porte dans l'orangerie, ou dans une serre chaude, d'où on pourra le retirer au printemps, pour le planter en pleine terre.

Caroubier, *ceratonia siliqua.* C'est un arbre toujours vert, très-rameux, dont les feuilles sont alternes, composées de folioles assez grandes, presque rondes, dures, sèches, lisses, presque sessiles sur une nervure commune, rarement terminée par une impaire. Ses fleurs sont fort petites, sans pétales, en épis axillaires; mâles sur un individu, composées d'un calice à cinq échancrures pointues, et de cinq grandes étamines; femelles sur un autre individu, composées de cinq tubercules et d'un pistil; hermaphrodites sur quelques individus. Ses fruits sont de grandes siliques longues, plates, remplies d'une pulpe succulente, et contenant des semences aplaties logées dans cette pulpe.

Il se multiplie par les semences et les marcottes, veut être arrosé.

Cassine toujours verte, apalachine, thé du Japon, *cassine prinos*, *cassine parogua.* C'est un arbrisseau rameux depuis le pied jusqu'à l'extrémité de la tige, formant une pyramide. Ses feuilles alternes, dentelées, persistantes, sont comparées pour la forme à de petites feuilles d'alaterne. Ses fleurs en petits bouquets ou petites grappes axillaires, sont composées d'un petit calice persistant à cinq divisions, d'un seul pétale divisé en cinq segments obtus, de couleur blanche; de cinq étamines, et d'un pistil, dont les trois stigmates réfléchis sont sessiles à un embryon qui devient une baie rouge, à trois loges renfermant chacune une semence.

Cet arbrisseau se multiplie par les semences envoyées de la Caroline. Il peut subsister en pleine terre avec des abris dans les grands froids. Il est intéressant par ses feuilles qu'il conserve pendant l'hiver, et dont on peut faire usage comme de celles du thé.

Chamaedris à odeur de pomme de reinette, ou la germandrée odorante, *teucrium odoratum* C'est une petite plante vivace, dont les tiges s'élèvent au plus à dix-huit pouces; elles sont un peu ligneuses dans leur partie inférieure, grêles, foibles, un peu rameuses; leurs feuilles sont petites, opposées, dentelées, ovales alongées, ridées, blanchâtres et cotonneuses. Ses fleurs sont très-petites,

rougeâtres, en petite grappe terminale, formées en gueule sans lèvre supérieure; elles ont quatre étamines, et un pistil dont l'embryon se change en quatre semences renfermées dans le calice en tube persistant.

Cette plante est d'une odeur agréable, et se multiplie par les pieds éclatés.

Chrysocome du Cap, *chrysocoma fruticosa*. Cette plante diffère du chrysocome commun, ou flocon d'or, principalement par sa tige qui est ligneuse et moins haute, et par ses fleurs qui sont plus grandes, d'un jaune plus pâle, et portées par des pédicules grêles et nus.

Elle se multiplie par ses graines semées au printemps sur couches, ou en pleine terre, ou mieux par boutures sur couches, ou en pleine terre sous cloches couvertes et bornées, où elles s'enracinent facilement pendant le printemps ou l'été.

Elle se plante en pot, et fleurit pendant la plus grande partie de l'été et de l'automne. On la met dans l'orangerie pendant les gelées; elle pourroit passer l'hiver en pleine terre, si l'on avoit l'attention de ne l'ensevelir sous des couvertures, et de ne la priver d'air que durant les gelées.

Ciste. Cet arbuste a un grand nombre de variétés fort intéressantes par leurs fleurs; elles se distinguent par leur hauteur, par la grandeur, la forme et la disposition de leurs feuilles, par la couleur et la grandeur de leurs fleurs, qui dans toutes sont composées d'un calice à cinq feuilles ovales, pointues, concaves, alternativement plus petites et plus grandes, de cinq pétales bien épanouis, fort élargis par leur extrémité et arrondis; d'une centaine d'étamines, et d'un pistil dont l'embryon devient une assez grosse capsule polysperme; on ne parlera que de quelques-unes.

1. *Ciste* à feuilles de sauge, *cistus salvifolius*. Il soutient ordinairement bien sa tige, dont les rameaux portent sur des queues fort courtes, des feuilles assez grandes, opposées, ovales, un peu cotonneuses en dehors, ridées en dedans. Ses fleurs sont d'un blanc un peu jaune, portées par un pédicule long d'un à deux pouces.

2. *Ciste* crêpu, *cistus crispus*. Celui ci est le plus souvent tortu, et ses rameaux sont garnis de petites feuilles lancéolées, larges de trois lignes au plus, ondulées, frisées, cotonneuses; ses fleurs sont d'un rouge-pourpre, et leurs pétales un peu cordiformes.

3. *Ciste* blanc, *cistus incanus*. Sa tige très-rameuse s'élève jusqu'à deux pieds; ses feuilles sont ovales, fort alongées, spatulées, blanchâtres et un peu cotonneuses. Ses fleurs sont terminales, purpurines, et leurs pétales cordiformes.

4. *Ciste* à feuilles de saule, *cistus salicifolius*. Il s'élève jusqu'à cinq ou six pieds; ses feuilles sont lancéolees, d'un vert foncé, visqueuses, cotonneuses en dehors. Ses fleurs qui ont jusqu'à deux pouces de diamètre, sont terminales, blanches, l'onglet de leurs pétales est jaune, ou dans sa sous-variété, marqué d'une grande tache pourpre.

5. *Ciste* de Montpellier, *cistus Monspeliensis*. C'est une variété du précédent, dont les feuilles sont une fois plus étroites, et dont les fleurs n'ont que dix ou onze lignes de diamètre.

6. *Ciste* à feuilles de peuplier, *cistus populifolius*. Il élève à cinq ou six pieds sa tige grêle et rameuse; ses feuilles sont lisses, larges, cordiformes; ses fleurs sont grandes, blanches et terminales. Ce ciste et celui n°. 4, sont les plus beaux.

Les cistes se multiplient par les semences, et fleurissent vers le mois de juin (en prairial).

Cliffortia.

Cliffortia, *cliffortia ilicifolia.* Cet arbrisseau élève à quatre ou cinq pieds une tige garnie de rameaux foibles, dont les feuilles alternes, d'une forte étoffe, étroites à leur base, cordiformes et amplexicaules, sont larges et profondément dentelées à leur extrémité. Ses fleurs mâles, sessiles sur les branches, sont composées d'un calice de trois petites feuilles ovales et concaves, et d'un grand nombre d'étamines érigées et cotonneuses; les femelles, d'un calice persistant, et d'un pistil.

Il se perpétue par boutures pendant tout l'été, plantées dans des pots remplis de terre légère, placés dans une couche, préservées du soleil, souvent mouillées. Ses feuilles subsistent toute l'année.

Clutia. Deux variétés de cet arbrisseau haut de six à sept pieds; l'une à feuilles ovales, l'autre à feuilles linéaires, lancéolées. Elles se multiplient par boutures, conservent leurs feuilles toute l'année; c'est leur principal mérite.

Coronille, *coronilla glauca.* Arbrisseau d'environ trois pieds de hauteur, fort rameux, dont les feuilles alternes sont composées de sept à onze petites folioles cunéiformes, tronquées à leur extrémité, d'un vert glauque, attachées sur une queue commune un peu ailée. Ses fleurs disposées en ombelles ou en petites couronnes, sont d'un beau jaune, odorantes, papillonacées, composées d'un calice en tube labié, fort court; d'un petit pavillon cordiforme, renversé, de deux ailes ovales, d'une nacelle courte, aplatie, de dix étamines faisant gaine par leur base autour d'un pistil dont l'embryon devient une silique longue formée de plusieurs loges articulées l'une au bout de l'autre, et contenant chacune une semence arrondie.

Elle fleurit en juin (de prairial à messidor), se multiplie par les marcottes, et les semences dont le plant ne donne des fleurs que la seconde ou troisième année, aime le soleil et l'eau.

La *coronille* de Crète, *coronilla argentea cretica*, ne diffère de la précédente que par ses feuilles ordinairement composées de neuf folioles d'un blanc argenté.

Cotyledon, nombril de Vénus. Quatre ou cinq variétés de cette plante grasse, originaires du Cap, distinguées par la hauteur de leurs tiges, depuis six pouces jusqu'à trois pieds, et par la forme de leurs feuilles, oblongues et dentelées, courtes, convexes, grises et tachetées de vert, alongées, étroites à leur base, arrondies à leur extrémité bordées de rouge, rondes, grises, bordées de pourpre, très-longues, étroites, fort épaisses, larges, découpées par les bords, etc. Elles se perpétuent par boutures traitées comme celles des autres plantes grasses.

Crassula. Petit orpin; huit ou neuf variétés de cette plante grasse, distinguée de la précédente par ses fleurs qui ont cinq pétales, cinq étamines et cinq ovaires, au lieu que celles de l'autre sont en tube infundibuliforme avec dix étamines. Les unes sont rampantes, ou basses, les autres s'élèvent jusqu'à trois pieds. Leurs principaux caractères se tirent de leurs tiges et de leurs feuilles.

Cunonia, gladiole du Cap. Cette plante pousse de sa racine bulbeuse des feuilles ensiformes, *en* septembre (fructidor), et une tige cylindrique, noueuse, terminée par un épi clair de fleurs renfermées dans un grand spathe, de couleur écarlate, grandes et belles, et suivies de semences. Elle se multiplie par semences et par drageons; on peut conserver en lieu sec ses racines déplantées depuis juin jusqu'en septembre (en prairial et fructidor), elle veut très-peu d'eau pendant l'hiver.

Cyclamen de Perse à grandes feuilles cordiformes et anguleuses, qui donne au printemps de grandes fleurs pourpre-foncé, bordées de pourpre-pâle. Une variété à feuilles orbiculaires et planes, qui fleurit en hiver; une autre variété à petites feuilles orbiculaires, et à petites fleurs qui paroissent en automne.

Ces plantes se multiplient par leurs semences. Elles donnent moins de fleurs étant cultivées en pots, qu'en pleine terre, couvertes d'un châssis pendant les gelées.

Diosma, *spiraea* d'Afrique. Joli arbrisseau dont les rameaux sont grêles garnis de petites feuilles subulées et opposées en croix, et d'un grand nombre de petites fleurs blanches. Une variété plus haute, cinq ou six pieds, spiræa d'Afrique odorant, à feuilles alternes, linéaires, cotonneuses, et à fleurs en petites grappes terminales. Une autre variété, bruyère d'Ethiopie, à peine haute de trois pieds, à petites feuilles linéaires, tachetées en dehors, et à très-petites fleurs en grappes terminales, lavées de rouge.

Ces arbrisseaux se multiplient par boutures pendant l'été.

Ferraria undulata. Cette plante originaire du Cap, est une liliacée, dont la bulbe est comme celle du cyclamen ou comme un petit raifort, rougeâtre en dehors, blanche en dedans. Ses feuilles sont radicales, longues, nerveuses, cannelées, terminées en pointe, presque semblables à celles du glaycul. Du milieu de ces feuilles, il s'élève une tige articulée, qui dans notre climat excède rarement un pied de hauteur, divisée à son extrémité en deux ou trois branches, qui portent des fleurs à six pétales ondulés et frangés par les bords, veloutés, d'un violet presque rouge en dedans, verdâtres en dehors, dont les trois étamines attachées au pistil distinguent cette plante du *gladiolus* : à chaque fleur succède une capsule triangulaire et triloculaire.

Elle se multiplie par les caïeux séparés pendant l'été, et pourroit passer l'hiver en pleine terre, bien couverte et bien exposée: quelquefois elle se repose, et ne pousse que de deux années l'une.

Elle a une variété moindre dans toutes ses parties, dont les feuilles sont ensiformes et plus longues.

Galenia. Petit arbrisseau du Cap, rameux, à feuilles de romarin, et à petites fleurs sans pétales, en panicules. Il se multiplie par boutures.

Geranium, ou bec de grue en arbrisseau. Il s'élève d'un à dix pieds, et range mal ses branches; ses feuilles assez grandes, de forme différente suivant la variété, portées par des queues grosses, fortes, cylindriques, longues de deux ou deux pouces et demi, dans la plupart sont demi-circulaires; de trois pouces de diamètre, sur une hauteur de vingt-quatre à vingt-sept lignes, divisées peu profondément en neuf lobes dentelées. Les fleurs dans la plupart des variétés sont disposées en bouquet de sept ou huit, portées chacune par un pédicule long de quinze ou seize lignes; et composées d'un calice de cinq feuilles alongées et pointues; de cinq pétales fort étroits à leur base, qui s'élargissent régulièrement jusqu'à leur extrémité qui est arrondie, de dix étamines dont souvent la plupart est sans sommet; d'un pistil surmonté d'un stile à quatre et plus souvent cinq stimagtes, dont l'embryon devient une capsule avec un long bec anguleux qui s'ouvre de bas en haut avec élasticité, elle contient cinq graines ovoïdes. Les pétales étant étroits et laissant entre eux de fort grands vides dans le disque des fleurs, chaque fleur vue séparément n'est pas d'une grande beauté, mais lorsque plusieurs sont réunies, elles produisent beaucoup d'effet, surtout celles de couleurs vives.

Les principales variétés qui se distinguent par les feuilles, par les fleurs, par l'odeur, etc. sont le géranium à feuille en entonnoir et à fleur gris de lin en panicule, et sa sous-variété plus grande, à odeur de carline; le géranium à feuille de mauve, et à fleurs rouge-pâle, triées et papillonnacées, et sa sous-variété à fleur

rouge vif; le géranium à feuille de vigne, et fleur gris de lin; le géranium visqueux à fleur gris de lin mouchetée; le géranium à odeur d'épice, à odeur de rose, à odeur de mélisse; le géranium à fleur rouge, et feuille panachée de blanc; le géranium à fleur couleur de feu et violet; le géranium à grande fleur couleur de cerise; le géranium à fleur couleur de carmin écarlate; le géranium triste à petite fleur jaune et violet très-rembruni, peu apparente, d'une odeur très-agréable pendant la nuit seulement, étant renfermé dans un appartement, etc., et c. Il y a des variétés de géranium dont les feuilles sont ondulées demi-circulairement de couleur plus foncée ou de couleurs différentes, les jardiniers les nomment *géranium à feuille couronnée.*

Les géraniums aiment à être à l'air toutes les fois qu'il est supportable, ne pas être souvent arrosées, se multiplient de graines semées sur couche au printemps, et de boutures à la fin de mai (floréal), le *géranium triste*, de ses racines éclatées. Celui-ci fleurit en juillet (de messidor à thermidor); les autres depuis juin jusqu'aux gelées.

1. *Glayeul* à feuilles étroites, *gladiolus angustus*, dont la bulbe ronde pousse en automne deux ou trois feuilles linéaires, longues d'environ deux pieds, fortes, plates, qui s'embrassent à leur base par leurs gaines ouvertes, et une hampe ou tige de pareille longueur, un peu inclinée, et portant dans sa partie supérieure deux ou trois fleurs assez distantes l'une de l'autre, renfermées chacune dans un spathe serré, et composées d'un pétale en long tube élargi vers le haut, de couleur de chair foncée, divisé profondément en six segmens marqués d'une tache pourpre rhomboïdale; de trois étamines et d'un pistil, dont l'embryon devient une capsule triangulaire et triloculaire qui renferme des semences rondes. Ses fleurs paroissent vers le commencement de juin (floréal).

2. *Glayeul* à feuilles carrées, *gladiolus tristis*, dont la bulbe ovale ne pousse que deux feuilles très-longues, sillonées suivant leur longueur par deux rainures profondes qui les font paroître carrées, et embrassant une grande partie de la tige, qui est menue, cylindrique, et qui ne porte à son extrémité que deux fleurs pourpre, dont les segmens sont pointus. Elles paroissent un peu plus tard.

Ils se propagent par leurs graines semées en pots sous châssis aussitôt qu'elles sont mûres, pour lever au printemps suivant; et plus ordinairement par leurs caïeux. Lorsque les feuilles sont sèches, on peut déplanter les oignons et les conserver dans du sable jusqu'au mois d'août (thermidor); alors on les plante en terre légère.

Globulaire, *globularis alypum.* Sous-arbrisseau dont la tige est rameuse, et haute d'un pied et demi à deux pieds. Ses feuilles sans ordre sont petites, assez ressemblantes à celles du myrte et aussi dures; les unes unies et terminées par une pointe, les autres avec deux grandes dents vers leur extrémité, qui les font paroître à trois pointes. Ses fleurs d'environ un pouce de diamètre, d'un beau violet, solitaires et terminales, sont composées d'un calice commun formé de petites feuilles étroites imbriquées, qui renferme un grand nombre de petites fleurs monopétales en tuyau découpé irrégulièrement, ayant chacune un calice propre de plusieurs petites feuilles, trois ou quatre étamines, et un pistil qui donne une petite semence renfermée dans le calice persistant.

Elle se multiplie par les semences, les marcottes et les boutures.

Grenadier à grandes fleurs doubles, *punica flore pleno majore.* Grand arbrisseau très-rameux, dont les feuilles sont opposées, lancéolées, médiocrement pointues

par les deux extrémités, unies par les bords et froncées, lisses, luisantes, rouges par les bords dans leur jeunesse, longues de deux à trois pouces, larges de dix ou onze lignes, attachées par des queues fort courtes dans un ordre opposé en croix sur les rameaux, qui sont relevés de quatre membranes rouges un peu saillantes, qui les font paroître carrés. Ses fleurs sont grandes et belles, d'un rouge ponceau éclatant, composées d'un calice en cloche, charnu, coloré, divisé par son bord en échancrures égales (de cinq à huit); d'un grand nombre de pétales minces, arrondis par leur extrémité, mal développés et comme chiffonnés. (Les fleurs simples du grenadier ont de cinq à huit pétales, jusqu'à deux cents étamines; un stile avec son stigmate posé sur le fond du calice qui est l'ombryon, et devient un gros fruit arrondi, couvert d'une peau épaisse et coriace, terminé par un ombilic assez grand bordé des échancrures du calice persistantes, et divisé intérieurement en neuf ou dix loges membraneuses qui contiennent des semences osseuses enveloppées d'une pulpe colorée et succulente). Comme une partie des fleurs de ce grenadier ne sont que semi-doubles, il porte ordinairement du fruit. Il a une sous-variété à feuilles panachées.

2. Le *grenadier* à petites fleurs doubles, *punica flore pleno minore*, est, dans toutes ses parties, moindre que le précédent; toutes ses fleurs sont doubles, et par conséquent stériles.

3. Le *grenadier* nain d'Amérique, *punica americana nana*, n'est qu'un petit arbrisseau; ses fleurs sont simples, mais si nombreuses qu'elles lui donnent beaucoup plus d'éclat que n'en ont les autres grenadiers.

Celui-ci ne peut subsister que dans l'orangerie; les autres en espalier au midi, ou au levant dans un bon terrain chaud et léger, résistent à nos hivers ordinaires, en les couvrant dans les fortes gelées. Le plus sûr est de les mettre en caisse, et de les mouiller souvent pendant l'été, qui est la saison de leur fleur.

Les grenadiers se multiplient par la greffe sur franc, par les drageons enracinés, et par les marcottes qu'il faut beaucoup mouiller, et quelquefois forcer de s'enraciner par des ligatures et des strangulations.

Si l'on veut donner aux grenadiers, soit en caisse, soit en espalier, une forme régulière, il faut les tailler après la chute de leurs feuilles, ou pendant l'hiver, par un temps doux. Cette taille consiste à retrancher les petites branches foibles, incapables de produire des bourgeons assez forts pour donner des fleurs; et à tailler les autres à une longueur proportionnée à leur force, afin de leur faire pousser au printemps de jeunes bourgeons capables de donner des fleurs, qui ne naissent qu'à l'extrémité des bourgeons de l'année. Si la taille ne se fait qu'au printemps, la naissance des bourgeons, et par conséquent celle des fleurs, est retardée. Si le grenadier n'est déchargé de la plupart des petites branches de l'année précédente, elles consomment une grande partie de la sève; les jeunes pousses sont sans vigueur, et produisent peu de fleurs et de fruits. La régularité de l'arbre décide du reste de la taille. Quelques voies d'eau au pied des grenadiers en espalier sont nécessaires dans les printemps et les étés secs.

Grewia, *grewia corollis acutis*. Grand arbrisseau rameux, dont les feuilles sont alternes, ovales très peu pointues, finement dentelées, longues de douze à quinze lignes. Ses fleurs inodores, d'un beau violet, de la forme et de la grandeur d'une petite fleur d'oranger, sont quelquefois solitaires, quelquefois par bouquets de deux ou trois; les unes terminales, les autres axillaires, quelques unes opposées aux feuilles, composées d'un calice de cinq feuilles longues, étroites, pointues, fermes,

très-ouvertes, colorées en dedans; de cinq pétales de la même forme que les feuilles du calice, mais plus courts; de cent étamines, quelquefois plus, et d'un pistil dont l'embryon devient une baie anguleuse à deux ou quatre loges contenant chacune un noyau qui renferme deux amandes.

Cet arbrisseau fleurit en juin (de prairial à messidor), et se multiplie par les marcottes.

Guimauve d'Espagne en arbre, *lavatera olbia*. Plante qui élève jusqu'à quatre pieds des tiges cylindriques, dont les feuilles sont grandes, alternes, d'une étoffe molle, blanchâtres et cotonneuses; les inférieures à cinq angles, et un peu cordiformes du côté de la queue, les supérieures à trois angles dont celui du milieu est grand et fort pointu. Ses fleurs sont axillaires, la plupart solitaires, mais rapprochées et nombreuses, presque sessiles, de couleur de rose, de grandeur médiocre, composées d'un calice entier à trois échancrures; d'un pétale, ou calice intérieur beaucoup plus grand, entier, à cinq divisions égales; de vingt étamines, et d'un pistil, dont l'embryon devient une capsule à plusieurs loges, contenant chacune une graine orbiculaire.

Cet arbrisseau se multiplie par les semences au printemps; étant bien abrité dans les grands froids, il peut passer l'hiver en pleine terre, dans un terrain sec.

Halleria. Arbrisseau très-rameux, dont les feuilles sont opposées, ovales, dentelées, luisantes, persistantes; et les fleurs rouges, labiées, peu apparentes, solitaires : il se propage par boutures.

Hermannia. Cette plante sous-ligneuse est vivace, *hermannia foliis lanceolatis*, communément nommée *hermannia à feuilles de groseillier*, élève à cinq ou six pieds une tige rameuse. Ses feuilles sont sessiles, de grandeur inégale, ailées imparfaitement et lancéolées. Ses fleurs, d'un jaune clair, paroissent au printemps sur l'extrémité des branches, et sont composées d'un calice persistant en godet à cinq échancrures; de cinq pétales réfléchis, attachés par des onglets fort étroits, arrondis à leur extrémité; de cinq larges étamines rassemblées en un corps; d'un pistil, dont l'embryon devient une capsule à cinq loges contenant deux semences.

Le *hermannia* à feuilles d'althaea s'élève beaucoup moins, et est presque herbacé; ses fleurs paroissent en été, sont plus grandes, disposées en panicules claires.

Cette plante, qui a plusieurs autres variétés, se propage par les semences en pots sur couche, et plus ordinairement par boutures pendant l'été. Elle veut être souvent mouillée, changée de pot au printemps et en automne, placée dans l'orangerie près les fenêtres. Plusieurs cultivateurs la mettent dans la serre chaude.

Hæmanthus, *haemanthus punicus*. Cette plante est originaire du Cap de Bonne-Espérance : ses racines sont des bulbes terminées en pointe, d'où il s'élève, à dix ou douze pouces de hauteur, des tiges assez grosses, tachetées, terminées par plusieurs feuilles larges, pointues, ondulées par les bords. Du côté de chaque tige il sort un pédicule fort, long de six à huit pouces, terminé par un large corymbe de fleurs contenues dans un spathe ou une gaine membraneuse, persistante; elles sont d'un rouge tirant sur le jaune, et composées d'un seul pétale au long tube à six divisions, de six longues étamines, et d'un pistil, dont l'embryon devient une baie à trois loges, renfermant chacune une semence.

Cette plante aime une terre légère; on lui en donne de nouvelle au printemps; on sépare en même temps ses caïeux pour la multiplier, mais elle en produit très-peu. Sa graine mûrissant bien dans notre climat, on peut la semer, aussitôt

qu'elle est mûre, dans des pots remplis de terre légère, placés dans une couche pendant tout l'hiver et le printemps jusqu'à ce que la graine soit levée. En couvrant bien l'*haemanthus* pendant l'hiver, il peut le passer en pleine terre, à une bonne exposition; il est plus sûr de le renfermer dans l'orangerie, ou mieux dans la serre chaude, ou sous un châssis. On le mouille très peu pendant l'hiver, mais souvent lorsque les fleurs doivent paroître, à la fin du printemps ou au commencement de l'été.

Héliotrope du Pérou, *heliotropium Peruvianum.* C'est un sous-arbrisseau (ou plante) rarement plus que trisannuel, si l'on n'a soin de tailler sa motte, et de lui donner de nouvelle terre. Il élève d'un pied et demi ou deux pieds jusqu'à trois pieds, plusieurs tiges cylindriques, rameuses, qui se soutiennent mal, mais que l'on peut palisser et arranger, garnies de feuilles alternes, ovales un peu lancéolées, longues de deux pouces, larges d'un pouce, très nerveuses en dehors et ridées en dedans, portées par des queues fort courtes. Ses fleurs paroissent d'abord terminales; mais lorsqu'elles commencent à s'ouvrir, le rameau continue à s'alonger, et elles deviennent axillaires. Elles sont très-nombreuses, disposées en aigrette rameuse, sessiles, fort serrées et rangées sur un seul côté de leur pédicule commun, composées d'un calice persistant à cinq divisions pointues, très-profondes; d'un pétale tubulé à cinq divisions presque arrondies à leur sommet, d'un violet tendre, d'une odeur très-agréable; de quatre ou cinq petites étamines; et d'un pistil, dont l'embryon devient quatre petites semences enveloppées dans le calice; les fleurs ont trois lignes de diamètre.

L'héliotrope donne des fleurs depuis juin (prairial) jusqu'à la fin de l'automne (dans la serre chaude presque toute l'année). Il se multiplie par les marcottes, les boutures, et les semences au printemps peu enterrées, couvertes de mousse pour les entretenir dans une humidité continuelle; il veut une bonne terre et des arrosemens fréquens; il passe mieux l'hiver dans un appartement (près les fenêtres) bien clos et chaud, que dans une orangerie; et beaucoup mieux dans une serre chaude.

Jacée, *centaurea Ragusina.* On peut, pour la variété, placer dans l'orangerie la *jacée* d'Épidaure, dont la tige rivace, rameuse, haute de deux à trois pieds, est garnie de feuilles blanches, velues, à plusieurs lobes, dont les grands sont plus pointus que les autres qui sont ovales et obtus. Ses fleurs axillaires, portées de courts pédicules, composées comme celles des bluets, sont d'un beau jaune; leur calice velu a aussi sa beauté; elles paroissent pendant l'été; elle se multiplie par boutures faites de ses jeunes tiges, et conserve ses feuilles pendant l'hiver.

Et la *jacobée* maritime, *cineraria maritima*, dont les tiges ligneuses, velues, rameuses sont garnies de feuilles cotonneuses, dentelées profondément et comme en lobes pointus et sinués, longues de six à sept pouces; ses fleurs, disposées en panicule sur un long pédicule feuillé, radiées et semblables à celles de la jacobée commune, paroissent pendant presque tout l'été; elle se multiplie de semences et de boutures comme la jacée.

On place les boutures de l'une et de l'autre dans un pot, ou une plate-bande, à l'ombre; on les mouille souvent jusqu'à ce qu'elles soient enracinées; on les transplante en pots remplis de terre de médiocre qualité.

1. *Jasmin* d'Espagne, *jasminum grandiflorum.* Arbrisseau dont toutes les parties sont semblables à celles du jasmin commun, mais beaucoup plus grandes; ses fleurs sont belles, odorantes, rouges en dehors; ses sarmens sont beaucoup moins longs

que ceux du jasmin commun, sur lequel il se greffe en fente; il se multiplie aussi par les marcottes, et même par les boutures; veut être taillé, au printemps, de deux à quatre yeux, afin de produire de jeunes bourgeons, qui fleurissent en septembre (fructidor).

2. *Jasmin* jonquille, jasmin des Indes, *jasminum odoratissimum*. Arbrisseau rameux, qui s'élève rarement au-dessus de quatre pieds; ses feuilles sont ailées, composées de trois folioles ovales raccourcies, beaucoup plus arrondies à leur sommet qu'à leur base, unies par les bords, lisses, luisantes, d'un vert naissant; l'impaire est une fois plus grande que les ailes: ses fleurs sont moins grandes que celles du jasmin commun, de la couleur et de l'odeur de la jonquille; elles sont par bouquets, et se succèdent pendant une bonne partie de l'année; il se perpétue par les marcottes et par les semences.

3. *Jasmin* de Catalogne. Il est dans toutes ses parties un peu plus grêle que le jasmin jonquille; ses feuilles sont composées de trois ou cinq folioles opposées; ses fleurs sont jaunes; il se multiplie par les marcottes et par la greffe, et pourroit passer l'hiver en pleine terre à une bonne exposition, étant bien abrité.

4. *Jasmin* des Açores, *jasminum Azoricum*. Arbrisseau qui s'élève moins que le précédent, mais quelquefois il pousse de longs sarmens dont on fait des marcottes; ses fleurs sont blanches, très-odorantes, un peu plus grandes que celles du jasmin commun; ses feuilles sont composées de trois grandes folioles pédiculées, dont l'impaire, une fois plus grande que les deux latérales, et moins élargie à sa base, est longue de deux pouces et demi, large de dix-huit lignes; elles sont terminées en pointe, d'une forte étoffe, d'un beau vert très-luisant, ondulées ou froncées par les bords.

5. *Jasmin* du Cap, *gardenia florida*. Rare et précieux arbrisseau, dont les branches opposées sont garnies de belles et grandes feuilles ovales alongées, terminées en pointe, entières, d'une étoffe forte, d'un vert brillant, larges d'environ deux pouces et demi sur cinq de longueur: sa fleur, plus grande que celle d'aucun jasmin, est d'une odeur forte et très-agréable; son pétale contient plus ou moins de segmens de diverses formes et grandeurs, suivant qu'elle est plus ou moins semi-double. Le nombre de ses étamines (d'une à trois) et de ses stiles ou branches de stile (d'un à trois), varie aussi suivant le nombre de ses pétales; ses baies contiennent chacune deux semences; il se multiplie, comme les deux précédens, par semences, marcottes et boutures.

1. Immortelle, *gnaphalium stoechas*. L'immortelle jaune odorante, le stoechas citrin; plante vivace, dont les tiges sont hautes d'un à deux pieds, un peu rameuses, blanchâtres, dures et ligneuses dans leur partie inférieure, garnies de feuilles pour la plupart alternes, spatulées, sessiles, longues de trois pouces, larges de six lignes, blanchâtres et cotonneuses. Ses fleurs nombreuses, disposées en corymbe terminal et convexe, sont comme de petites têtes d'un jaune pâle, et composées de fleurons hermaphrodites et de quelques-uns femelles, sans calice, rassemblés dans une enveloppe arrondie et imbriquée, attachés à un réceptacle nu. Ses graines sont petites et oblongues.

On cueille ses bouquets, qui se conservent plusieurs années sans aucune altération: la chaleur des appartemens fait épanouir les petites têtes, qui ont alors six lignes de diamètre.

Cette plante ou ce sous-arbrisseau se multiplie par les semences, les marcottes, et les boutures.

2. L'*immortelle* du Levant, *gnaphalium orientale*, élève des tiges aussi hautes que la précédente, à laquelle elle ressemble en toutes ses parties. Ses fleurs sont d'un plus beau jaune, ne s'épanouissent point, et se conservent aussi long-temps. Elle ne se multiplie que par les marcottes et par boutures. On coupe vers la mi-juillet (à la mi-messidor) les bouquets de fleurs des immortelles, lorsqu'elles ont acquis toute leur grandeur.

3. L'*immortelle* du Cap, *xeranthemum speciosissimum*, haute de trois ou quatre pieds, poussant quatre ou cinq branches garnies de feuilles lancéolées, amplexicaules, blanches en dehors, larges d'un pouce, longues de deux, et terminées par une seule grosse fleur jaune. Il y en a une autre du même pays dont les rameaux fort grêles sont garnis de très-petites feuilles blanches, et terminées par une grande fleur d'un blanc argenté. Elles se propagent par boutures pendant l'été, ou par semences au printemps, lorsqu'elles en produisent de bonnes.

Ixia. Plusieurs variétés originaires du Cap, distinguées par la grandeur de leurs feuilles ensiformes, assez semblables à celles des iris; et par la disposition en bouquet, en corymbe, en épi, etc. et la couleur jaune, bleue, blanche, tachetée, etc. des fleurs enfermées chacune dans un spathe, et composées de six pétales égaux, oblongs, lancéolés. Elles se multiplient par les drageons éclatés; veulent beaucoup d'air.

Jujubier, *rhamnus ziziphus*. Grand arbrisseau dont la tige tortue rend le port peu agréable. Il pousse de l'extrémité de branches courtes, qui sont comme des supports communs, des bourgeons grêles, souples, accompagnés à leur insertion de deux épines dont une est crochue, et garnis de feuilles alternes presque sessiles, ovales pointues à leur extrémité, fermes, lisses, légèrement dentelées, relevées en dehors de trois nervures dont les deux latérales naissent de la queue, et se terminent à la pointe décrivant des arcs presque parallèles aux bords de la feuille. Ses fleurs en petits corymbes axillaires, comme celles du paliure, et composées presque de même, sont suivies de fruits charnus, de la forme et à peu près de la grosseur d'une olive, contenant chacun un noyau à deux loges qui renferment chacune une semence.

Il se multiplie assez par les drageons de ses racines; se plaît dans un terrain léger à une exposition chaude, où il peut avec quelques abris supporter nos hivers.

Ketmie, *hibiscus*. On pourroit placer dans l'orangerie plusieurs variétés de *ketmie* ou mauve.

1. *Ketmie* de la Chine ou rose de la Chine, *hibiscus sinensis*. Arbrisseau qui devient plus grand que l'*althaea frutex*, et dont les branches sont garnies de feuilles cordiformes à leur base, découpées en cinq angles aigus, et légèrement dentelées. Ses fleurs semblables à celles de l'*althaea frutex*, sont blanches en épanouissant, se lavent ensuite de couleur de rose foncé avec des raies blanches, sont semi-doubles, quelquefois simples. Elle a une variété à fleurs blanches.

2. *Ketmie* à feuilles de manihot, *hibiscus manihot*. Plante de trois ou quatre pieds de hauteur, dont les feuilles portées par de longues queues, sont palmées ou découpées jusqu'à leur base, en sept parties inégales dentelées par leur extrémité. Ses fleurs sont grandes, d'un jaune pâle, et d'un pourpre foncé à la base des pétales.

3. *Ketmie* musquée, ambrette, graine musquée, *hibiscus abelmoscus*. Plante de la même grandeur que la précédente, dont les feuilles très cotonneuses, larges, cordiformes

cordiformes à leur base, sont découpées en sept angles aigus et dentelés. Ses fleurs de mêmes couleurs que celles de la précédente, donnent des graines qui ont une odeur musquée.

Mais la première, lorsqu'elle est devenue forte, peut passer en pleine terre, avec quelques abris dans les grands froids; et les deux autres étant semées de bonne heure sur couche et avancées, produiront des fleurs et des graines dans la même année, et peuvent être traitées comme des plantes annuelles. Quelquefois il est nécessaire de les mettre dans la serre chaude, pour que leur graines acquièrent leur maturité.

1. *Lavande* à feuilles découpées, *lavendula multifida.* Plante annuelle ou bisannuelle, qui élève à deux pieds une tige droite, cotonneuse. Ses feuilles sont blanches, opposées, découpées jusque sur la nervure, ou composées d'ailes ou folioles qui elles-mêmes sont découpées en trois lobes. Ses pédicules nus, longs d'environ six pouces, portent trois épis denses de fleurs bleues, ou blanches suivant la variété, dont les deux latéraux sont fort petits, et le terminal est long d'un pouce. Ces fleurs paroissent en juin ou juillet (prairial ou messidor); leurs graines mûrissent au commencement de l'automne. On les sème au printemps en terre légère; on met une partie du plant en pleine terre, et l'autre en pots, pour mettre dans l'orangerie en octobre (vendémiaire) les pieds qui n'auront point fleuri, et qui se conserveront pour l'année suivante.

2. *Lavande* à feuilles élégamment découpées, *lavendula canariensis*. Elle élève jusqu'à quatre pieds une tige rameuse. Ses feuilles, plus longues que celles de la précédente et cotonneuses, sont pareillement doublement ailées, plus finement et plus agréablement découpées. Ses pédicules fort longs, nus, portent dans la même disposition trois épis fasciculés de petites fleurs bleues.

Elle se multiplie par les graines semées au printemps sur couche tempérée. Le plant mis en pots en terre légère, et avancé sur couche, peut être exposé en plein air en juin (prairial), pour fleurir le mois suivant. Si ses graines n'acquièrent pas leur maturité avant le dix octobre (18 vendémiaire), on transporte les pots dans une bonne orangerie, ou mieux dans une serre chaude où ces plantes perfectionneront leurs graines, et continueront de fleurir.

Laurier-rose, *nerium oleander.* Arbrisseau qui s'élève jusqu'à huit ou neuf pieds. Sa tige se ramifie et sous-ramifie en branches souvent disposées par trois, longues, grêles, et souples. Ses feuilles sont opposées, presque toutes par trois, longues de quatre pouces, larges de neuf ou dix lignes, pointues par les deux extrémités, d'une étoffe forte, lisses, unies par les bords, d'un vert foncé en dedans et clair en dehors, portés par une queue fort courte, dont l'extension forme une grosse arrête blanche. Ses fleurs, dont le diamètre excède deux pouces, disposées par bouquets lâches, souvent de plus de vingt fleurs qui ne s'ouvrent que successivement, et terminant les rameaux, sont de couleur de rose, composées d'un petit calice en godet un peu coloré, à cinq échancrures pointues, et persistant; d'un pétale en tube qui s'évase beaucoup, et se divise en cinq grandes parties très élargies à leur sommet, convexes et arrondies par un de leurs côtés, concaves et comme échancrées par le bord opposé, garnies à leur base, à l'entrée du tube, d'un appendice frangé; de cinq étamines courtes, surmonté chacune d'un assez long filet; d'un pistil, dont l'embryon devient une silique divisée en deux suivant sa longueur, et contenant des semences couronnées d'une aigrette.

Cet arbrisseau a une variété à fleur blanche, qui est un peu plus délicate.

Les lauriers roses se multiplient par les marcottes à languette, et les pieds éclatés; veulent être bien exposés pendant l'été et souvent mouillés.

Laurier estival, *laurus aestivalis.* Ce laurier, qui se plaît dans les terrains humides et marécageux, est un grand arbrisseau rameux dont l'écorce est d'un rouge foncé. Ses feuilles sont opposées, ovales, lancéolées, aiguës par les deux extrémités, caduques, rudes et veinées en dehors, larges d'environ un pouce sur deux de longueur; ses fleurs sont blanches, et ses baies rouges. Quoiqu'il puisse passer en pleine terre avec quelques abris, il est plus sûr de le placer dans l'orangerie, surtout pendant qu'il est jeune.

Laurier de Bourbon, *laurus Borbonia.* C'est un arbre de la Caroline, dont les feuilles sont plus longues que celles du laurier commun, un peu réfléchies par les bords, aiguës, lancéolées. Ses fleurs, tant mâles que femelles, sont en grappes axillaires, portées par de longs pédicules; et les femelles sont suivies de baies d'un bleu très-foncé, dont le calice persistant est pourpre; il ne peut subsister dans notre climat sans le secours de l'orangerie.

Laurier tulipier, *magnolia grandiflora.* Ce bel arbre moyen s'élève droit, est médiocrement rameux, mais très-garni de feuilles alternes, ovales, alongées, pointues par les deux extrémités, lisses, luisantes, d'une étoffe forte et épaisse, unies par les bords, ressemblant à celles du laurier-cerise, mais beaucoup plus grandes. Ses fleurs sont solitaires et terminales, d'un beau blanc, d'une odeur agréable, de la forme d'une très-grosse tulippe, composées d'un calice caduc, monophylle, découpé très-profondément en trois petites feuilles minces, concaves, de neuf à douze pétales disposés sur deux rangs, les extérieurs plus grands que les autres, concaves, arrondis à leur sommet, oblongs, attachés au calice par un petit onglet, d'une centaine d'étamines, et d'autant de pistils attachés sur un support ou réceptacle conique, qui acquiert plus de deux pouces de hauteur sur dix-huit lignes de diamètre, couvert d'écailles concaves, contenant chacune une grosse semence ovale suspendue à un pédicule.

Il se multiplie par les marcottes, aime une bonne terre meuble et légère, et médiocrement le soleil.

Lentisque, *lentiscus vulgaris.* Grand arbrisseau ou arbre à peine moyen, fort rameux, dont les feuilles sont persistantes, alternes, composées de huit folioles, sans impaire, ovales oblongues, pointues par les deux extrémités, opposées sur un filet ou une queue commune ailée. Ses fleurs, fort petites et rougeâtres, sont disposées en panicules ou chatons axillaires et presque sessiles, mâles sur un individu et composées d'un petit calice à cinq échancrures, et de cinq étamines; femelles sur un autre, composées d'un calice à trois échancrures et d'un pistil. Aux fleurs femelles il succède de petites baies un peu charnues, qui renferment un noyau ovale.

Ce joli arbre se multiplie par les semences, qui mûrissent dans les pays méridionaux, et par marcottes des jeunes branches; il a une variété, *lentiscus angustifolia*, qui n'en diffère que par les feuilles composées d'un plus grand nombre de folioles plus étroites.

1. *Limonium* en arbrisseau, *statice suffructicosa.* Il s'élève à huit ou neuf pieds une tige rameuse dans sa partie supérieure; ses feuilles sessiles, étroites, lancéolées, terminées en pointe obtuse, sont disposées sans ordre. Ses fleurs, qui paroissent pendant l'été, l'automne et l'hiver, d'un beau bleu céleste; disposées alternativement en épi interrompu, terminal, sont composées d'un calice écailleux imbriqué,

d'un pétale en long tube découpé à son extrémité en cinq segmens obtus, bien ouverts; de cinq étamines, et d'un pistil à cinq stiles; il se propage par boutures en juin ou juillet (prairial et messidor), aime une bonne terre légère.

2. On pourroit lui associer le *limonium* à feuilles de scolopendre, dont les feuilles radicales sont profondément sinuées, et comme ailées, et dont les rameaux se terminent par des épis lâches ou panicules de fleurs blanches légèrement lavées de bleu.

3 Le *limonium* de Sicile, *statice monopetala*, à feuilles nombreuses, lancéolées, épaisses, et dont les fleurs sont bleues, infundibuliforme, solitaires, disposées en panicule.

Et quelques autres qui ne sont pas plus intéressantes. Ces deux dernières espèces se multiplient par les graines qu'il faut faire venir de Sicile.

Lizeron argenté, *convolvulus argenteus elegantissimus*. Plante dont la racine vivace pousse plusieurs tiges menues, hautes de cinq à six pieds, qui se roulent autour de leurs tuteurs. Ses feuilles, d'une étoffe douce et satinée, sont découpées en cinq ou sept lobes étroits, et légèrement dentelés; ses fleurs géminées sur chaque pédicule, sont latérales, lavées de couleur de rose, marquées de cinq raies d'un rouge foncé, et composées comme celles des autres lizerons Il se multiplie par ses drageons éclatés en mai (floréal).

Lotier de saint-Jacques *lotus jacobaeus*. Cette plante forme une tige haute de deux à trois pieds, un peu ligneuse et rameuse. Ses feuilles, composées de trois ou cinq folioles étroites, sont blanchâtres et cotonneuses. Ses fleurs, d'un pourpre foncé glacé de jaune, sont par petits bouquets latéraux de quatre ou cinq, papillonacées, et composées comme celles des autres trèfles, et suivies de siliques cylindriques, longues de dix à quinze lignes, contenant cinq ou six semences rondes. Il fleurit pendant tout l'été et l'automne, et se multiplie par boutures pendant l'été; il craint le grand soleil pendant l'été, et l'humidité pendant l'hiver.

Luzerne en arbre, *medicago arborea*. Cet arbrisseau élève à huit ou neuf pieds une tige rameuse, garnie à chaque noeud de trois feuilles à trois folioles chacune, qui subsistent pendant l'hiver. Ses fleurs (quatre ou cinq portées par chaque pédicule latéral) sont d'un beau jaune, et composées comme celles des autres luzernes. Il leur succède des siliques comprimées, de la forme d'un croissant, et contenant trois ou quatre semences réniformes.

Il se propage par ses graines semées en avril (germinal), sur couche ou dans un terrain léger et bien exposé, et par boutures en avril ou mai (germinal ou floréal). uelques pieds plantés en pleine terre, à une bonne exposition, supportent les hivers ordinaires, et fleurissent depuis avril jusqu'en décembre (de germinal à frimaire). Ceux que l'on met dans l'orangerie, fleurissent presque toute l'année; mais cet arbrisseau est moins estimable par ses fleurs que par ses feuilles persistantes en toutes les saisons.

Lys de saint-Jacques, *amaryllis formosissima* Aussitôt que les feuilles de ce beau lys-narcisse commencent à sortir de terre, si la plante doit fleurir, on voit paroître une hampe latérale, cylindrique, fistuleuse, qui s'élève à six pouces, et se termine par un spathe serré, d'un rouge triste et rembruni, contenant une seule fleur d'un beau rouge-rubis velouté, qui paroit au soleil parsemé de poudre d'or très-fine. Elle est composée de six pétales de largeurs différentes, terminés en pointe, longs de plus de quatre pouces, les uns érigés, les autres inclinés parallèlement à la hampe, de sorte que la fleur regarde l'horizon. Le pétale supérieur est large de quinze lignes; les deux latéraux n'en ont que six ou sept. Ces trois

pétales ne se touchent que par leur base, qui est teinte d'un jaune très-pâle; et sont fort divergens l'un de l'autre, et encore plus écartés des inférieurs. Ces trois pétales, si les deux latéraux étoient réfléchis, représenteroient la fleur de lys des armoiries. Le pétale inférieur, large de neuf lignes, se ferme vers son milieu, et y enveloppe les filets des six étamines et le stile du pistil, qui sont de même longueur et de même couleur que les pétales; les deux autres pétales, larges de douze ou treize lignes, se recouvrent l'un l'autre vers leur base, et leurs bords antérieurs, vers le quart de la longueur, embrassent le pétale inférieur et les étamines; dans le reste, ils s'écartent du pétale inférieur; cette belle fleur est de courte durée. Si aussitôt qu'elle est épanouie, on la transporte dans une chambre, à l'ombre, elle pourra subsister cinq ou six jours.

Cette plante se multiplie par ses caïeux qui profitent et se forment lentement; on les sépare lorsqu'on déplante l'oignon, après que ses feuilles sont desséchées, et on les replante aussitôt avec leurs racines entières et bien ménagées, dans des pots remplis de terre légère sans aucun engrais, qu'on place dans une couche de chaleur tempérée; pendant l'hiver, on les met dans l'orangerie, mieux dans une serre chaude. Pour les oignons formés, on peut les conserver en lieu sec et à couvert de la gelée.

Lorsqu'on veut jouir de cette fleur, ce qu'on peut en toute saison, on plante chaque oignon dans un pot de grandeur médiocre, qu'on place dans la serre chaude ou sous un châssis, depuis la mi-avril jusqu'à la fin d'août (de floréal à la mi-fructidor), on peut enterrer les pots au pied d'un espalier, au midi. On ne mouille que rarement et modérément.

Marum, thym des îles d'Hières, *teucrium marum*. Plante vivace et toujours verte qui élève à huit ou dix pouces un grand nombre de tiges grêles et rameuses, garnies de feuilles opposées deux à deux en croix, plus grandes que celles du thym commun, ovales pointues, blanches et cotonneuses en dehors. Ses fleurs, nombreuses, solitaires, axillaires, disposées sur un seul côté du rameau, sont beaucoup plus grandes que celles du thym commun, labiées, purpurines, presque sessiles.

Cette plante se multiplie par les pieds éclatés; son odeur agréable, forte et pénétrante, attire les chats qui la dévorent, lorsqu'ils n'en trouvent qu'un ou deux pieds; mais s'il y en a beaucoup, ils y touchent rarement.

Quelques variétés de marjolaine, ou origan, peuvent être agréables dans une orangerie, moins par leurs fleurs qui sont petites et sans éclat, que par leurs feuilles dont elles ne se dépouillent point, telles que la marjolaine de Crète, *origanum creticum*, dont les feuilles sont blanches, ovales, d'une odeur forte, et dont les fleurs sont blanches, petites et disposées en épi formé de petites grappes. La *marjolaine* à feuilles rondes, épaisses, cotonneuses, concaves, en forme de cuiller, *origanum ægyptiacum*, dont les fleurs en épis ronds et fort rapprochés, sont très-légèrement lavées de rouge. L'*origan* du mont Sipyle, *origanum sipyleum*, dont les rameaux sont grêles, rougeâtres, garnis de feuilles ovales, et terminés par de petits épis oblongs et penchés de fleurs lavées de pourpre dont les étamines sont fort longues, etc.

Ces plantes se multiplient par boutures, et par leurs pieds éclatés.

Medeola. Asperge d'Afrique. Plante du Cap, dont la racine en griffe pousse vers l'automne et pendant l'hiver quelques tiges sarmenteuses, rameuses, annuelles,

garnies de feuilles sessiles, alternes, ovales lancéolées, et de petites fleurs peu apparentes. Elle se multiplie par ses racines éclatés en juin ou juillet (en messidor).

1. Mélianthe, *melianthus major.* Arbrisseau d'Afrique, dont les tiges hautes d'environ cinq pieds, sont garnies de feuilles opposées, composées de neuf ou onze folioles d'un vert glauque, dentelées finement et profondément. La tige est embrassée par la base de la queue des feuilles, et par deux stipules réunies en une seule de forme de capuchon qui font corps avec cette queue. Ses fleurs (qu'il donne rarement, s'il n'est bien conservé pendant l'hiver dans une bonne orangerie, et placé pendant l'été au grand soleil) sont de couleur rougeâtre ou de chocolat, composées 1°. d'un grand calice simple, monophylle, coloré, persistant, divisé en cinq parties inégales, dont les deux supérieures sont longues et redressées, et la plus basse est plus courte et renflée en une espèce de sac ou de tubercule, d'où il suinte une liqueur mielleuse; 2°. de quatre pétales inégaux, pédiculés, lancéolés, réfléchis en dehors; au dessous du pétale inférieur est un nectaire placé dans le sac, ou éperon de la découpure inférieure du calice; 3°. de quatre étamines, dont deux plus longues; 4°. d'un pistil, dont l'embryon devient une capsule quadrangulaire renflée en vessie, contenant des semences arrondies attachées à son centre. Les fleurs du mélianthe sont disposées en épi axillaire. Ses feuilles, un peu ressemblantes à celles de la grande pimprenelle, l'ont fait nommer par les jardiniers *pimprenelle en arbre*, ou plus improprement *pimprenelle d'Amérique.* Il se multiplie par les marcottes et les drageons, et peut passer l'hiver en pleine terre étant abrité.

2. Le petit mélianthe, *melianthus minor*, est moins haut que le précédent; ses feuilles sont moins larges, et les stipules sont distinctes et moins adhérentes à la queue; son odeur est un peu fétide; ses fleurs sont plus petites, vertes en dehors, safran en dedans, disposées en panicules lâches. Il trace moins, et par conséquent se propage moins par ses racines; mais on peut le multiplier par boutures en mai (floréal).

Mollé, ou lentisque du Pérou, *schinus.* Arbrisseau, dont les fleurs, les feuilles et les fruits ont une odeur et une saveur piquante de poivre. Ses feuilles sont alternes, composées de cinq à quinze folioles longues, étroites, pointues, dentelées, sessiles, opposées sur une longue queue commune. Ses fleurs, en panicules lâches, sont petites, d'un blanc jaune, composées d'un calice à cinq dents; de cinq pétales disposés en rose; de dix étamines et d'un pistil, dont l'embryon devient une baie rougeâtre, de la grosseur d'un grain de genièvre, ronde, renfermant un noyau.

Il se multiplie par les semences, par les marcottes, et par boutoures sous cloche.

Moxa des Chinois. On a donné ce nom à une variété d'armoise, dont les feuilles sont linéaires, et l'odeur aromatique : l'orangerie est nécessaire pour la conserver pendant l'hiver. Les botanistes ne sont pas d'accord sur le moxa. Les uns croient que c'est le duvet des feuilles de l'armoise commune; les autres que c'est celui d'une variété différente, ou espèce de cotonnier.

Myrte, *myrtus.* Arbrisseau toujours vert, d'un port agréable, susceptible de diverses formes, dont les rameaux nombreux et souples sont très garnis de feuilles alternes, ou plus souvent opposées, et mêmes ternées, lisses, vertes, fortes, ovales oblongues, et pointues par les deux extrémités, ou étroites et lancéolées, et plus ou moins grandes suivant la variété, portées par des queues fort courtes.

Ses fleurs axillaires, quelquefois en corymbe, le plus souvent solitaires, portées par d'assez longs pédicules, sont composées d'un calice persistant, d'une seule pièce à cinq échancrures, de cinq pétales blancs, ovales très-raccourcis, concaves; d'une trentaine d'étamines; et d'un pistil, dont l'embryon devient une baie ovale, ombiliquée, contenant dans trois loges plusieurs semences réniformes.

Il y a plusieurs variétés de *myrte* distinguées principalement par la forme et la grandeur des feuilles. Les plus cultivées sont 1°. le *myrte romain* à grandes feuilles, longues de quinze à dix-huit lignes, larges de six à sept lignes, et à grandes fleurs qui ont neuf ou dix lignes de diametre; et sa sous-variété à fleurs doubles. Leurs fleurs et leurs feuilles sont inodores, même étant écrasées. 2°. Le *petit myrte commun*, dont les feuilles sont longues de huit lignes, larges de trois lignes et demie, qui fleurit peu et rarement; sa sous-variété, qui fleurit abondamment, et son autre sous-variété dont les feuilles sont panachées. 3°. Le *petit myrte à feuilles étroites*, ou à feuilles d'if, qui sont longues de neuf lignes et larges de deux lignes, et c.

Les *myrtes* se multiplient facilement par les marcottes, par les boutures, et par les semences, ils aiment le soleil, et de fréquentes mouillures.

Olivier du Cap, *olia buxifolia.* L'olivier du Cap à feuilles de buis, n'est qu'un petit arbrisseau. N'ayant besoin que d'un pot ou d'une petite caisse, il est plus commode que les autres oliviers à cultiver pour l'orangerie, où il fera également variété parmi les arbrisseaux toujours verts. *Voyez* tome I.

Oranger, *aurantia*. Les premières greffes d'orangers ont, dit-on, été apportées par les Portugais de la Chine, d'où ces arbres tirent leur origine. Dans les climats les plus chauds de l'Asie et de l'Europe, ils s'élèvent naturellement à soixante pieds de haut : ils procurent même des forêts agréables à nos provinces méridionales, où ils se sont comme naturalisés. Leur beauté engage à les cultiver dans les pays septentrionaux; on y a trouvé l'art de les faire jouir en hiver d'une chaleur convenable. Telle est l'origine de la construction de leurs serres.

Ces arbres sont pour nous des plantes étrangères envers lesquelles l'art est obligé de suppléer à la nature de nos climats; mais des soins particuliers, selon leur tempérament plus ou moins délicat, sont tout ce qu'ils exigent. Ces soins, à quelques légères différences près, sont les mêmes pour leurs divers genres. Le citronnier, par exemple, demande une terre plus légère que celle de l'oranger, de fréquens arrosemens en hiver, plus abondans en été : il craint le voisinage des fenêtres dans la serre; ainsi que les rayons trop vifs du soleil, et comme il est plus sensible au froid, il veut être serré plutôt et sorti plus tard.

Peu d'arbres viennent aussi aisément que les orangers. Il n'en est pas qui reprennent avec autant de facilité, quand ils sont bien plantés, et que leurs racines n'ont été ni déchiquetées, ni écourtées. Enfin il n'en est point qui ayent en eux le principe d'une plus longue vie, sans en excepter le chêne : ils supportent également la fatigue et les maladies, dont ils se remettent promptement.

On compte cent vingt huit espèces d'orangers, dont les botanistes font trois genres; les orangers, les citronniers et les limons.

I. *Orangers*. L'oranger est un arbre vigoureux, fort touffu, l'un des plus vivaces que l'on connoisse. De ses racines, qui sont jaunes, fortes, les unes piquent, les autres courent horizontalement. Sa tige, d'un bois dur, blanc, est couverte d'une écorce lisse, solide, de couleur fort brune. Ses branches nombreuses s'arrangeant et se soutenant mal, le secours de l'art est nécessaire pour

donner quelque grace à son port et à sa forme. Ses bourgeons sont d'un vert brillant, bien garnis de feuilles disposées dans un ordre alterne, et armés de quelques épines fortes, médiocrement longues, rares sur les arbres francs.

Ses feuilles sont d'un vert foncé et brillant, d'une étoffe forte, simples, entières, arrondies vers la queue, terminées en pointe, portées et bien soutenues par un pédicule fort, court, ailé, un peu cordiforme, articulé à la grosse nervure de la feuille. Les nervures latérales, qui naissent de l'arrête, sont alternes. Rarement on aperçoit quelque légère dentelure sur le bord des feuilles : elles subsistent sur l'arbre autant de temps qu'il en faut aux fruits pour parvenir à leur perfection.

Ses fleurs, disposées par bouquets le long des branches, répandent une odeur forte et très-agréable. Elles sont composées d'un calice peu profond, découpé par les bords en quatre ou cinq échancrures très-courtes, de cinq pétales d'un blanc pur en dedans et en dehors, épais et comme charnus, alongés, terminés en pointe, de vingt à trente étamines, dont les filets très-blancs sont tous ou la plupart réunis ou collés ensemble par leur partie inférieure, et sont terminés par des sommets jaunes, d'un pistil d'un vert très-clair, comme renfermé dans un cylindre formé par les étamines: le stile implanté sur l'embryon est terminé par un stimagte.

Son fruit, qui prend d'un an à quinze mois à l'arbre, et qui n'acquiert sa maturité que dans cette espace de temps, est rond ou sphérique, de grosseur suivant la variété, couvert d'une peau d'un beau jaune doré, unie, mais boutonnée ou chagrinée-finement de petites vésicules remplies d'une liqueur forte, pénétrante, inflammable, très-odorante. Sous cette peau, on trouve une écorce ou peau intérieure plus ou moins épaisse, blanche, sèche, filandreuse, ordinairement amère et d'une odeur forte : elle se sépare facilement de la chair ; la chair ou pulpe est partagée par des membranes asses fortes en plusieurs, de six à douze, lobes qui se détachent facilement l'un de l'autre. Chaque lobe est entrecoupé de membranes coriaces qui forment comme des vésicules remplies d'un jus plus ou moins doux ou acide suivant la variété, et contient d'un à quatre pepins.

Toutes les variétés d'oranges sont aigres avant leur maturité. Alors les unes conservent leur aigreur mordante et vive, leur peau devient d'un jaune terne ou triste, se boutonne grossièrement. On les nomme *oranges aigres* ou *sauvages*. Les fleurs de ces variétés d'oranger sont ordinairement peu abondantes, petites et maigres. Ainsi leur culture est peu utile.

D'autres, les oranges douces, perdent leur aigreur, leur peau est unie, d'un beau jaune doré vif, finement boutonné, leur écorce est mince, d'une odeur forte et agréable, d'une amertume insupportable, leur chair est d'un jaune clair presque soufre, pleine d'un jus doux, relevé, parfumé.

D'autres enfin changent leur aigreur en une acidité mêlée d'une petite amertume qui la tempère et la rend agréable dans les assaisonnemens de la cuisine et diverses préparations d'office, où ce fruit est d'un usage très-fréquent ; ses caractères tiennent le milieu entre ceux de l'orange douce et ceux de l'orange aigre. Les feuilles de ces arbres sont portées par des queues dont les ailes sont plus grandes que celles des orangers à fruit doux ; les fruits de cette troisième classe se nomment *bigarades*, *oranges sures*, *oranges acides*.

On donne ces différentes dénominations à des variétés différentes ; mais ces distinctions ne conviennent qu'à la précision et à l'exactitude de la botanique.

1 *Orange* douce commune, *aurantia fructu dulci vulgaris*. L'arbre n'a aucun caractère qui le distingue ; son fruit est de forme sphérique aplatie par les extré-

mités, le diamètre de deux pouces huit lignes excédant un peu la hauteur; sa peau est d'un jaune assez foncé, boutonnée grossièrement; son écorce est épaisse d'environ une ligne; sa chair, ordinairement partagée en douze lobes par des membranes fort minces, dont chacune renferme quatre ou cinq pepins bien nourris, est remplie d'un jus médiocrement doux; à saint-Domingue même, d'où on en a reçu, il conserve une petite pointe d'acide.

2. *Grosse orange*, orange de Grasse, *aurantia fructu majori, globoso, dulci.* Ce beau fruit, qui souvent a plus de trois pouces de diamètre, est quelquefois exactement rond, plus ordinairement aplati par la tête; sa queue s'implante dans une petite cavité peu profonde et peu évasée, souvent bordée de côtes assez saillantes qui s'étendent peu sur le fruit; la peau est d'un beau jaune très-vif, unie, sans aucunes éminences, mais très grossièrement boutonnée, surtout vers la queue; l'écorce et la peau ont ensemble environ deux lignes d'épaisseur; la chair est d'un jaune presque ponceau, divisée en douze ou treize lobes qui contiennent des pepins grands et bien nourris, et un jus plus agréable, quoiqu'il ne soit pas très-doux.

3. *Orange* de Portugal, *aurantia fructu dulciori, cortice tenui.* Le pédicule des feuilles de cet arbre est fort court et très-peu ailé, le fruit est rond, sa peau est fine et unie, et son écorce peu épaisse se détache bien de sa chair; son jus est doux et excellent. Cet orange, qui est la plus commune à Paris, a plusieurs sous-variétés, dont la plus remarquable est la suivante.

4. *Orange* rouge, *aurantia fructu dulciori, cortice et carne rubris.* La peau et la chair de cette orange, teintes de rouge mêlé de jaune, la rendent aussi peu agréable à la vue que son jus très-doux l'est au goût; elle est de même forme et grosseur que les autres oranges de Portugal; quelques uns la nomment *orange-grenade.*

5. *Orange* sans pepins, *aurantia fructu dulci, parvo, spadonio.* Cette orange est petite, bien arrondie, son écorce est mince, son jus abondant et fort doux.

6. *Orange* de la Chine, *aurantia fructu oblongo, dulcissimo, cortice tenui, sinensis.* La forme de cette orange varie un peu; le plus souvent elle est ovale ou oblongue, ses côtés formant des lignes elliptiques, et sa hauteur excédant son diamètre de quelques lignes; sa peau est d'un beau jaune gai, très-unie et si finement boutonnée qu'elle paroît lisse; son écorce est fort mince. Prise avec la peau, rarement elle a une ligne d'épaisseur; la chair est d'un jaune très-clair, divisée en dix ou onze lobes par des membranes très-fines, qui contiennent chacune trois ou quatre grands pepins bien nourris, et un jus très-abondant, très-doux, très-agréable; c'est la meilleure des oranges douces.

7. *Riche* dépouille, *aurantia plurimo fructu dulci et flore ditissima.* Cet oranger est de grandeur fort médiocre, délicat, rarement bien garni et en bon état; ses feuilles sont petites, peu alongées, arrondies par les extrémités, courbées ou arquées en dehors, très-nombreuses, placées fort près les unes des autres. Les bourgeons étant très-garnis d'yeux, et par conséquent la récolte des fleurs très-abondante, et les fruits de grosseur médiocre et assez doux venant par bouquet, il n'y a aucun arbre de ce genre dont la dépouille soit aussi riche.

8. *Orange* bergamotte, *aurantia fructu dulci, rotundo, glabro, sapore et odore gratissimis.* Les feuilles de cet oranger sont alongées et étroites, très arrondies du côté de la queue, dont les ailes sont fort petites; le fruit bien rond conserve le stile de la fleur planté sur une petite tumeur; son diamètre est d'environ deux pouces et demi, et sa hauteur un peu moindre; la peau est lisse, très-unie, d'un jaune clair, souvent l'écorce a plus d'une ligne d'épaisseur; la chair, divisée en dix ou douze

douze lobes, contient rarement des pepins, mais beaucoup de jus d'un goût et d'un parfum propres à ce fruit.

9. *Orange* étoilée, *aurantia fructu dulci stellato.* Cinq petites tumeurs rangées comme les rayons d'une étoile, au milieu desquelles s'implante la queue de cette orange, sont le caractère qui la distingue; son jus est assez doux, mais son écorce est épaisse.

Toutes ces variétés d'orangers à fruit doux ont des sous-variétés à fruit acide, ou à fruit aigre, ou à fruits ou à feuilles, ou à fruits et feuilles panachés ou maculés.

10. *Bigarade* commune, *aurantia fructu acido vulgaris.* On a marqué ci-devant les caractères qui distinguent les bigarades des oranges douces; l'écorce de celle-ci est un peu épaisse; ses fleurs sont belles, nombreuses, et leurs pétales sont épais.

11. *Bigarade* à fleur semi double, *aurantia fructu acido. flore semi-pleno.* Cette variété est moins distinguée par son fruit, qui est un peu moindre que le précédent, et couvert d'une écorce plus mince, que par ses fleurs, dont une partie des étamines se changent en petits pétales fort étroits, qui ajoutent très-peu à la beauté et à l'utilité de la fleur.

12. *Bigarade* violette, *aurantia fructu acido, foliorum, florum et fructuum aliis violaceis, aliis aliùs coloris.* L'arbre n'est pas fort touffu; le vert de ses feuilles est foncé; une partie de ses branches produit des bourgeons, des feuilles, des fleurs et des fruits des mêmes couleurs que l'oranger commun. L'autre partie pousse des bourgeons dont les feuilles naissantes sont teintes de violet; des boutons et des fleurs lavées en dehors de violet clair. Des jeunes fruits, les uns sont entièrement violets, d'autres sont rayés de violet et de jaune qui dégénère ensuite en vert; à mesure que les fruits grossissent, ces couleurs se foncent, de sorte que le violet devient presque noir; enfin lorsqu'ils approchent de leur maturité, ces couleurs disparoissent et se changent en jaune assez foncé. Le fruit est d'une belle grosseur, de forme sphérique, aplatie par les extrémités; sa peau est unie, mais grossierement boutonnée; son écorce est épaisse d'une ligne; sa chair partagée en huit ou neuf lobes, contient un jus d'un acide fort tempéré.

Si l'on multiplie cet arbre, il faut prendre les greffes sur les bourgeons dont les productions sont violettes; en la taillant, il faut aussi conserver autant ou même plus de bourgeons violets que de verts; car si l'une des deux espèces, et surtout la verte domine, elle emporte l'arbre, qui devient tout bigarade commune, ou bigarade violette.

13. *Bigarade* cornue, *aurantia fructu acido corniculato.* Sur les arbres vigoureux, tant orangers que limonniers, il nait souvent des fruits qui portent des excroissances longues et terminées en pointe. Il y en a même qui se terminent par plusieurs (cinq ou six) excroissances d'inégales longueurs, représentant tellement quellement les doigts de la main; on les nomme *digités.* Les fruits qui portent un grand nombre de ces excroissances périssent presque tous pendant l'hiver, et rarement quelques-uns parviennent à maturité; ceux qui n'en ont qu'un petit nombre réussissent aussi-bien que les fruits unis; or il y a une variété de bigarade qui en produit de tels plus constamment et en plus grand nombre. Au reste, ces cornes ou doigts viennent d'étamines, dont les filets sont adhérens, ou se greffent et se collent à l'embryon du fruit, qui grossissent et profitent avec le fruit et qui le défigurent plutôt qu'elles ne l'ornent; souvent à la maturité du fruit on voit encore à leur extrémité les sommets desséchés des étamines.

14. *Petite bigarade* Chinoise, *aurantia nana fructu acido sinensis.* Cet oranger,

qui n'acquiert que la grandeur d'un arbrisseau, est touffu et fort garni de feuilles terminées en pointe longue très-aiguë; les plus grandes ont à peine deux pouces et demi de longueur sur huit lignes de largeur; elles sont portées par des pédicules fort courts, souvent sans ailes; les fleurs sont petites, mais très-nombreuses; le fruit est le plus ordinairement sphérique, ayant neuf ou dix lignes de diamètre sur huit ou neuf de hauteur; la peau est d'un jaune gai, unie, presque lisse; l'écorce est mince; la chair, divisée en sept ou huit lobes, est très-pleine de jus d'un acide fort tempéré; on y trouve rarement des pepins.

15. *Pommier* d'Adam, *aurantia magno fructu acido, cortice carni adhaerente.* L'arbre est beau, vigoureux, armé de longues et fortes épines; ses feuilles sont grandes, un peu crispées, et portées par des queues dont les ailes sont ordinairement fort étroites; ses fleurs sont abondantes, un peu plus grandes et moins odorantes que celles de l'oranger commun, quelquefois un peu lavées de rouge. Son fruit est de grosseur double ou triple de celle de l'orange commune, de forme ronde, quelquefois un peu alongée et pointue par la tête, où l'on croit apercevoir l'impression ou la cicatrice d'une morsure. La peau est d'un jaune foncé, boutonnée très-grossièrement; l'écorce épaisse d'environ deux lignes est sèche et presque insipide, très-adhérente à la chair; deux caractères qui font ranger ce fruit par quelques-uns entre les limons, dont plusieurs variétés portent aussi le nom de *pomme d'Adam*; la chair, partagée en dix ou douze sections, contient un jus fort acide, et peu de pepins.

On auroit pu ajouter un grand nombre de variétés et de sous-variétés d'oranges douces et de bigarades, qui se distinguent par la grandeur et la forme des feuilles, la grosseur et le plus ou moins de douceur ou d'acidité du fruit; les unes panachées, les autres maculées, etc. Mais comme les orangers sont utiles par la fleur et par le fruit, il faut préférer les variétés dont les fleurs sont les plus grandes et les plus nombreuses, et celles dont les fruits sont les plus gros et les plus remplis de jus de bonne qualité. A la fin de cet article on donnera la liste des orangers que l'on cultive.

II. *Limonnier.* Le *limonnier*, que l'on confond avec le citronier, devient un peu plus grand que l'oranger; ses branches peu nombreuses, longues, souples, armées d'épines, s'arrangent et se soutiennent plus mal que celles de l'oranger. Les feuilles et les bourgeons naissans sont d'un rouge tirant sur le violet; les bourgeons et les feuilles sont formés d'un vert clair; les feuilles sont plus grandes et plus minces que celles de l'oranger, plus élargies, et dentelées par les bords, portées par des queues simples et sans ailes; les fleurs sont moins grandes que celles de l'oranger, les pétales moins larges, moins épais; teints de rouge en dehors. Les fruits naissans sont d'un rouge très-brun ou d'un vert triste; à leur maturité ils deviennent d'un jaune fort clair; l'écorce et la chair sont adhérentes; l'écorce a très-peu de saveur, l'eau est acide ou aigre, le parfum est foible; la forme des fruits varie suivant la variété de l'arbre; dans la plupart elle est alongée, terminée en pointe, ou par un mamelon.

On fait peu d'usage des fleurs du limonnier, parce qu'elles sont colorées, maigres, peu parfumées. Le jus du limon s'emploie comme assaisonnement et comme médicament, et à faire la boisson qu'on nomme *limonade*: son écorce se confit. Ainsi on doit préférer les variétés qui ont l'écorce mince, et par conséquent plus de jus; et celles qui l'ont très-épaisse, et par conséquent plus propre à être confite.

1. *Limon* commun, *limonia fructu medio, oblongo, acuminato, tenui cortice.* Ce limon appelé commun, parce qu'il est le plus employé à cause de l'abondance de son jus très-acide, est de grosseur moyenne, alongé, rond vers la queue, terminé en pointe (sa forme varie beaucoup); la peau est presque lisse; l'écorce est dure et insipide: l'une et l'autre n'ont ensemble qu'environ deux lignes d'épaisseur. Sa chair est divisée en huit ou dix sections et contient peu de pepins. Sa grosseur est de trois à quatre pouces de longueur, sur deux pouces de diamètre.

2. *Limon* de Calabre, *limonia flore albido, fructu minimo, cortice tenuissimo.* L'arbre est plus touffu que la plupart de ceux de son espèce, et porte très-peu d'épines. Ses feuilles sont très-nombreuses, longuettes, pointues, fort ressemblantes à celles du laurier, portées par des pédicules un peu ailés. Il produit beaucoup de fleurs, d'un blanc terne, et d'une odeur qui imite un peu celle du muguet; ses fruits les plus gros et les plus alongés ont trente-deux lignes de hauteur, y comprise la pointe, sur dix-huit lignes de diamètre. Souvent ils sont presque ronds et ne se terminent point par une pointe: la peau est d'un jaune fort clair, unie, un peu parfumée. L'écorce est si mince, qu'avec la peau elle a à peine une demi-ligne d'épaisseur; la chair, divisée en douze ou treize lobes, est très-pleine de jus d'un acide agréable; on trouve rarement plus d'un pepin dans chaque lobe. Ce petit limon qu'on nomme à saint-Domingue, *citron des bois*, est très-estimable.

3. *Limon* doux, *limonia flore albo, fructu majore, oblongo, dulci, tenui cortice.* L'arbre, par son port, le grand nombre de ses branches, sa fécondité, ressemble beaucoup à un oranger. Sa feuille est grande, étoffée, alongée, très-peu dentelée, ondée ou froncée par les bords d'un vert clair; ses fleurs sont très-nombreuses, grandes, d'un blanc pur; son fruit est gros, long de quatre pouces et demi, sur trois et demi, bien arrondi sur son diamètre, terminé en pointe peu alongée; la peau est d'un jaune orangé, et boutonnée; l'écorce à peine épaisse de deux lignes, est dure et insipide; la chair contient un jus abondant et doux, et peu de pepins.

4. *Limon* perette ou poirette, *limonia fructu parvo pyriformi, striato, tenui cortice.* Cet arbre est touffu et épineux; ses branches sont menues et pendantes; bien garnies de feuilles longuettes, pointues par les extrémités; ses fleurs sont teintes de rouge; son fruit est cannelé, petit, pyriforme du côté de la queue: l'autre extrémité se termine par un mamelon fort saillant et souvent tuberculeux. La peau, parsemée de quelques verrues ou éminences, est d'un jaune clair et d'un parfum agréable. L'écorce est fort mince; la chair, divisée en huit ou neuf lobes sans pepins, est pleine d'eau d'un acide vif. La hauteur de ce fruit est d'environ deux pouces, et son diamètre de vingt lignes.

Il y a deux sous-variétés de *limon peretta*, dont la peau est unie; l'une est fort petite, régulièrement pyriforme, dont l'écorce est très-épaisse et dure; l'autre est pyriforme très-alongée et terminée à la tête par un gros mamelon; son écorce est mince, son jus est aigre-doux, d'un goût approchant de celui d'une poire aigrelette.

5. *Limon* impérial, *limonia fructu magno longissimo, crasso cortice.* L'arbre ressemble au limonier commun: le fruit est gros, le plus alongé de tous les limons, ayant près de six pouces de hauteur sur trois pouces de diamètre; sa peau est fine, unie, lisse, d'un jaune fort pâle; son écorce est douce, tendre, épaisse d'environ six lignes; sa chair divisée en sept ou huit sections, est pleine de jus d'un acide vif,

et contient peu de pepins. Ainsi ce limon est utile, par son écorce propre à être confite, et par son jus abondant.

6. *Limon* balotin, *limonia fructu medio, rotundo, crasso cortice.* On ne sait pourquoi on estime cette variété plus qu'un grand nombre d'autres qui paroissent préférables. L'arbre est beau, vigoureux, armé de fortes épines, garni de fort grandes feuilles terminées en pointes, souvent froncées par les bords : ses fleurs étendues ont dix-huit lignes de diamètre; leurs cinq ou souvent six pétales sont lavés de rouge foncé ; elles sont peu odorantes : le fruit est rond à peu près de la forme d'une balle de paume, d'où il a tiré son nom ; quelquefois il se termine par un petit mamelon peu saillant ; sa hauteur est de trois pouces, et son diamètre est presque égal; sa peau est d'un beau jaune; son écorce est dure, épaisse d'environ neuf lignes. Il a peu de chair, et par conséquent peu de jus, dont le parfum est assez fort ; ses pepins sont très-petits.

7. *Limon* de Grenade, pomme de paradis, lime ; *limonia fructu magno, longo, acuminato, crassiori cortice.* L'arbre devient grand, touffu, épineux et fort garni de feuilles longues, étroites vers la queue ; les fleurs sont petites, très-légèrement lavées de rouge et peu odorantes : le fruit, qui varie de forme et de volume, est le plus souvent gros, fort alongé, terminé régulièrement en pointe obtuse, arrondi par la tête; la queue s'implante dans une petite cavité : sa hauteur est de près de cinq pouces, et son diamètre d'environ trois pouces; sa peau est un peu parfumée, unie, boutonnée, d'un jaune clair; son écorce, blanche et fort douce, remplit presque toute la capacité, et ne laisse que très-peu de place à la chair qui est divisée en sept ou huit lobes, dont chacun contient de dix à vingt pepins, et un peu de jus médiocrement acide.

8. *Limon* sans chair, quelques-uns le nomment *pomme de paradis, limonia fructu majore, oblongo, acuminato, dulci cortice crassissimo.* L'arbre est fort épineux. Ses feuilles sont petites, étroites, d'odeur de citron ; son fruit est gros, haut de cinq pouces et demi, sur environ quatre pouces et demi de diamètre, arrondi du côté de la queue, qui est plantée dans un enfoncement très-peu profond, terminé en cône court et obtus ; la peau est fine, lisse, d'un jaune très-pâle ; l'écorce est douce, blanche, et si épaisse que le centre du fruit n'est presque occupé que par un petit nombre de pepins, dont la pellicule intérieure est rouge.

9. *Poncire* violet, *limonia flore amplo, fructu maximo, longo, tenero cortice crasso.* L'arbre est grand, vigoureux, un peu touffu ; ses bourgeons sont gros et courts; ses feuilles, d'une étoffe forte et épaisse, sont larges du côté de la queue et se terminent en pointe peu aiguë ; ses fleurs ont deux pouces de diamètre, sont légèrement lavées de violet, et portent jusqu'à quarante étamines : son fruit n'est que de médiocre grosseur, lorsqu'il n'a que six pouces de hauteur sur quatre et demi de diamètre : sa forme est alongée ; il est fort renflé vers la tête, qui se termine en cône fort court ; au-dessus de ce renflement il forme un cône tronqué, au sommet duquel la queue s'implante dans une cavité assez profonde bordée de côtes très saillantes, qui s'étendent peu sur le corps du fruit ; sa peau est d'un beau jaune, plus clair que celui de l'orange, boutonnée, parsemée de bosses ou tumeurs quelquefois très-saillantes ; son écorce, épaisse de neuf ou dix lignes, est tendre, transparente, insipide; sa chair, divisée en huit lobes, contient un jus de goût peu relevé, et jusqu'à cent cinquante pepins bien nourris.

Il y a plusieurs variétés de poncire moindres en grosseur et en qualités.

10. *Limon* de Valence, pomme d'Adam, *limonia fructu maximo, rotundo,*

crassiori cortice dulci. L'arbre grand et vigoureux étend beaucoup ses branches, qui sont garnies de quelques épines fortes et de feuilles peu nombreuses, ovales, étoffées, souvent pliées en gouttière ou en spirale; ses fleurs très-peu odorantes sont légérement lavées de rouge; son fruit est rond, fort gros, ayant cinq pouces de hauteur et presqu'autant de diamètre; la peau est lisse, unie, d'un jaune très-pâle, sans parfum; l'écorce, épaisse de quinze lignes, est tendre et douce; la chair, divisée en dix ou douze lobes, contient un jus d'un acide agréable et peu de pepins qui sont presque ronds.

11. *Limon* de Sbardoni, *limon Sbardonius.* L'arbre est sans épines; sa feuille est longue, terminée en pointe, crispée et ondée par les bords. Son fruit excédant trois pouces de hauteur, sur trois de diamètre, est renflé vers la queue, qui s'implante entre quatre ou cinq petites tumeurs disposées en étoile; diminue un peu de grosseur graduellement jusqu'à l'autre extrémité, qui se termine par le pistil persistant de la fleur; sa peau est d'un beau jaune, quelquefois légérement cannelée; son écorce peu épaisse (trois lignes) est tendre et presque douce. Sa chair, divisée en dix lobes, abonde en jus d'un acide tempéré, et contient peu de pepins.

12. *Limon* Jarrette, *limonia fructû majore, ollulae formi.* Les rameaux de cet arbre vigoureux sont armés de grandes épines très-aiguës; ses feuilles sont grandes et d'un beau vert; ses fleurs sont entièrement blanches; son fruit, haut de quatre pouces et demi sur quatre de diamètre, est d'une forme un peu alongée, renflé par la tête, de laquelle il sort quelquefois un mamelon peu saillant; il diminue assez régulièrement de grosseur jusqu'à l'autre extrémité qui est tronquée et fort obtuse, et où la queue est plantée au fond d'une cavité bordée de bosses qui souvent s'étendent assez loin sur le fruit et y forment des côtes bien marquées. La peau lisse, mince, d'un jaune pâle, couvre une écorce mollasse, épaisse de neuf à dix lignes; la chair, partagée en dix ou douze lobes, contient peu de pepins presque ronds, et un jus d'un acide vif et âcre: c'est un beau fruit d'une bonté au dessus du médiocre.

13. *Limon* de saint-Dominique, *limonia fructu magno, subrotundo, acido.* Les branches de l'arbre sont souples, pendantes, garnies de petites feuilles, la plupart pliées ou roulées; la fleur a souvent six pétales courts, teints de rouge en dehors; le fruit, dont le diamètre excède trois pouces, sur un peu plus de hauteur, est presque rond et d'une forme approchant de celle d'une grosse lime douce tant soit peu alongée; il est terminé par un mamelon fort saillant et obtus; sa peau, d'un jaune pâle, est mince et grossièrement boutonnée. Son écorce, épaisse de cinq ou six lignes, est d'une saveur assez agréable; sa chair, partagée en dix ou douze lobes, contient quelques petits pepins, et beaucoup de jus d'un acide vif, très-propre à assaisonner les alimens au lieu de vinaigre.

14. *Limon* Romain, *limonia magno fructu globoso, papillato; lima Romana.* L'arbre est armé de très-longues et fortes épines: ses feuilles sont étroites, alongées, finement dentelées, un peu crispées ou ondées par les bords; son fruit, haut de trois pouces et demi, sur autant ou un peu plus de diametre, bien arrondi dans sa circonférence, un peu aplati par les extrémités, se termine par un gros mamelon: sa peau d'un jaune pâle, toute parsemée de petites verrues, couvre une écorce mollasse, douçâtre, épaisse d'environ six lignes: sa chair, d'un jaune tirant sur le vert, est partagée en neuf lobes, contient un grand nombre de gros

pepins, et un jus d'une âpreté désagréable, de sorte que ce fruit n'est estimable que par sa beauté.

On se borne à ce petit nombre de limons les plus utiles : ceux qui ont l'écorce très épaisse, et qui ne s'emploient qu'en confitures, sont la plupart presqu'insipides et très-peu parfumés, mais ils sont susceptibles de tous les goûts et les parfums ; c'est pourquoi on les confit avec des bigarrades, ou beaucoup mieux avec du *cédrat* qu'on va décrire. Quoiqu'on le range avec les limons, on ne décide point s'il est une variété de cette espèce, ou s'il est une espèce différente du limon. On en distingue plusieurs variétés ; on ne parlera que de la meilleure.

Cédrat de Florence, *limonia cedrata fructu maximo, conico, verrucoso, sapore et odore insigni.* L'arbre, sans être touffu, est assez garni de branches fort menues et souples. Les jeunes bourgeons portent presqu'autant d'épines que de feuilles, mais la plupart tombent; de sorte qu'il s'en trouve peu sur le vieux bois. Les feuilles sont alongées, étroites, terminées en pointe aiguë, dentelées très-finement et régulièrement, et très-parfumées. Les fleurs sont petites et toutes leurs parties fort grêles; tout leur extérieur et les feuilles naissantes sont teints de rouge. Les jeunes fruits sont d'un vert foncé : les fruits, parvenus à leur grosseur, ont jusqu'à cinq pouces de hauteur sur près de quatre pouces de diamètre : leur forme la plus ordinaire est conique, mais elle varie beaucoup : la queue fort grosse s'implante dans une cavité plus évasée que profonde, bordée de bosses très-saillantes, et souvent toute la surface du fruit en est parsemée : la peau est d'un jaune foncé; l'écorce est épaisse de sept ou huit lignes, plus haute en couleur que celle des limons : la chair, divisée en neuf lobes, est pleine d'un jus aigrelet, et contient quelques pepins alongés et peu nourris. Toutes les parties de ce fruit sont d'un goût et d'un parfum très-relevés et très agréables.

III. ARBRES qui participent de l'oranger et du limonnier. 1. *Lime* douce, *lima dulcis.* L'arbre est grand, peu touffu. Ses branches menues, souples, armées de quelques petites épines, sont peu garnies de feuilles qui sont grandes, minces, larges, d'un vert gai, très-légérement dentelées, ordinairement creusées en bateau, ou diversement pliées, roulées, contournées, d'une odeur approchant de celle de la feuille d'oranger, portées par des queues fort courtes, sans ailes. Les fleurs sont très-nombreuses, petites, peu odorantes, entièrement blanches. Le fruit, haut de deux pouces sur un diamètre égal, est rond, un peu turbiné vers la queue, qui est plantée à fleur; l'autre extrémité, plus renflée, porte un gros mamelon court et obtus, quelquefois un peu conique, ou formé d'un grouppe de petites excroissances. La peau est fine, lisse, unie, très-peu boutonnée, d'un jaune plus pâle que l'orange, et très-foiblement parfumée : l'écorce n'a qu'une ligne d'épaisseur. La chair, divisée en sept ou huit sections par des membranes fort minces, contient un jus très-doux peu aboudant et peu relevé, et quelques pepins bien nourris, dont l'amande est verte comme celle de la pistache. Ce petit fruit est excellent confit.

2. Pompoleum, *aurantia flore amplissimo, fructu maximo, subgloboso, crasso cortice.* L'arbre ne devient que de médiocre grandeur. Ses bourgeons sont fort gros, peu nombreux, bien garnis de grandes feuilles étoffées, alongées, portées par des pédicules dont les ailes sont ordinairement fort grandes : mais souvent toutes ou partie de ses feuilles ne prennent que très-peu d'accroissement, et leurs nervures se contractant, elles se plient et se contournent diversement, ce qui fait paroître cet arbre dégarni et presque dépouillé. Ses fleurs par bouquets nombreux,

sont très-grandes et très-belles. Ses pétales d'un blanc pur, épais, se renversent sur le calice et se roulent. Le nombre des étamines et la grandeur du pistil répondent à la grandeur de la fleur, qui a près de deux pouces de diamètre. Nul arbre de ce genre n'en produit d'aussi grandes et aussi abondamment. Le fruit est très-gros, de près de quatre pouces de diamètre sur une hauteur un peu moindre. Etant aplati par les extrémités, sa forme seroit sphérique, s'il n'étoit un peu plus renflé par la tête que vers la queue. La peau est unie, d'un jaune pâle tiqueté de jaune brun. L'écorce est épaisse, ayant avec la peau environ huit lignes. La chair, divisée en douze à seize lobes, dont chacun contient deux pepins courts, est pleine de jus peu relevé. Cet arbre est le plus intéressant par sa fleur, et son fruit est fort bon confit.

3. *Chadec*, ou schaddeck, *aurantia flore amplo, fructu maximo, subconico-truncato, crasso cortice.* Cet arbre, qu'on regarde comme une variété du pompoleum, est beaucoup plus grand et plus vigoureux. Ses feuilles, peu nombreuses, sont aussi étoffées, très-bien étendues, souvent plus grandes, et portées par des pédicules moins ailés. Ses fleurs sont belles, blanches, mais moins abondantes. Son fruit, de cinq pouces de hauteur sur quatre pouces trois lignes de diamètre, est fort gros, de forme presque conique, imitant la poire de livre. Sa tête renflée est aplatie à son extrémité : il diminue de grosseur presque régulièrement jusqu'à l'autre extrémité, qui se termine en pointe très-obtuse, sur laquelle la queue s'implante dans une petite cavité. Etant bien arrondi sur son diamètre, il représente un cône tronqué. Sa peau est lisse, unie, boutonnée très-finement, d'un jaune pâle. Son écorce est fort blanche, épaisse de quatre ou cinq lignes. Sa chair, de couleur de melon d'eau récemment confit, est partagée en onze ou douze lobes, dont chacun contient cinq ou six pepins bien nourris, et est pleine de jus peu acide et peu parfumé.

4. *Pompelmous*, ou pompelmoës, *aurantia fructu omnium maximo, subrotundo, crasso cortice.* Cet arbre, que quelques-uns confondent avec le chadec et le pompoleum, est, dit-on, originaire de Surinam. Il est grand et vigoureux; ses branches, de même couleur que celles du limonnier, sont fortes et armées d'épines, garnies de grandes feuilles alongées, plus étroites vers la queue qu'à l'autre extrémité, d'un vert moins foncé que celles de l'oranger, portées par des pédicules nus et sans ailes. La fleur est blanche et grande. Le fruit est le plus gros de ceux de son genre, ayant six pouces de diamètre sur un peu plus de hauteur. Sa forme seroit exactement ronde, s'il ne s'alongeoit pas un peu du côté de la queue, ou plus souvent du côté de la tête où l'oeil est placé dans un petit enfoncement. Sa peau est d'un jaune clair, boutonnée grossièrement. Son écorce est très-épaisse, d'un blanc tirant sur le jaune, d'une douceur qui seroit fade si elle n'étoit relevée d'un peu d'amertume. Sa chair est divisée en dix lobes, qui contiennent peu de pepins et un jus peu parfumé. Ce fruit et celui du chadec ne sont bons qu'à confire.

5. Mella-rosa, *aurantia fructu parvo, globoso, costato, parùm sapido et odoro, tenui cortice.* Ce petit fruit, très bon confit, n'a qu'un pouce et demi de hauteur sur deux pouces de diamètre. Sa forme est sphérique, très-aplatie par les extrémités. La queue est plantée dans un petit enfoncement bordé de huit à dix côtes assez saillantes, qui s'étendent au delà de la moitié du fruit, et qui s'abaissent à mesure qu'elles approchent de l'autre extrémité où elles disparoissent entièrement. La tête est couronnée par un pareil nombre de petites éminences

disposées en rose, qui portent à leur centre le stile desséché de la fleur. La peau est lisse, unie, d'un jaune très-pâle; avec l'écorce elle n'a pas deux lignes d'épaisseur. La chair, divisée en huit ou dix lobes, contient un jus légérement acide, et quelques pepins. Le parfum de ce joli fruit est fort ressemblant à celui de poncire, mais plus fin et un peu moins foible.

Il y a une bergamotte, un limon et un cédrat qui portent le même nom, dont on trouve que la feuille a une légère odeur de rose.

6. *Oranger* hermaphrodite, *aurantia multiplicis speciei.* Cet arbre, que l'on nomme sans raison *hermaphrodite*, est un composé de plusieurs espèces, limon, cédrat, orange, etc. Il y a une variété qui réunit cinq espèces et variétés diverses. On y voit sur des branches différentes, ou sur une même branche, des feuilles, des fleurs, et des fruits de chaque espèce ou variété, et des feuilles mi parties de diverses espèces; et des fruits informes ou de forme très-bizarre et irrégulière, mélangés ou composés de toutes les espèces. Ces fruits sont d'un goût et d'un parfum très-relevés; de sorte qu'ils sont estimés pour leur bonté autant que pour leur singularité.

IV. *Citronnier.* Les anciens connoissoient le citronnier, *citrus. citreus.* Palladius le planta avec succès en Italie, où plusieurs avoient tenté inutilement de l'établir. C'est un arbre de moyenne grandeur, dont les branches longuettes, grêles, pliantes, peu nombreuses, se rangent mal. Elles sont armées de longues épines aiguës, dont la pointe est rouge. L'extrémité des bourgeons et les feuilles naissantes sont d'un rouge-pâle mêlé de vert. Des feuilles, les unes se terminent en pointe, la plupart en ovale; leur longueur est à peu près triple de leur largeur; elles sont dentelées peu profondément, d'une odeur forte, d'un goût amer, d'un vert foncé en dedans, d'un vert clair en dehors; souvent froncées, pliées, cloquées par la contraction des petites nervures.

Les fleurs, par bouquets ordinairement à l'extrémité des branches, ont près de deux pouces de diamètre; les pétales minces, blancs en dedans, sont en dessus mêlés de blanc et de rouge; elles sont peu odorantes: quelques-uns n'ont point de pistil.

Les fruits naissans sont rouges; à mesure qu'ils grossissent, cette couleur dégénère en vert triste, qui s'éclaircit lorsque le fruit approche de sa maturité, et qui devient enfin jaune-pâle. La grosseur des fruits varie suivant le terrain, le climat et l'état des arbres; il n'est pas rare d'en trouver de huit pouces et demi de longueur sur quatre pouces et demi de diametre dans la partie la plus renflée. Leur forme varie aussi; le plus souvent elle approche de celle du poncire, la partie comprise entre le grand renflement et la queue formant un cône alongé et fort tronqué, et la tête du fruit formant un cône aigu, mais fort court; quelquefois elle est cylindrique, et se termine par plusieurs pointes, cornes ou mamelons diversement configurés, ou par une seule pointe assez longue, dans laquelle on croit trouver de la ressemblance avec un bec d'oiseau ou la gueule de quelque animal; quelquefois elle est cucurbitacée, et imite une grosse poire de bon-chrétien d'hiver. La surface des fruits est tantôt unie, tantôt toute parsemée de bosses. L'écorce est si épaisse, que la chair a rarement plus de deux pouces de diamètre, et ne s'étend pas dans la moitié de la longueur du fruit: l'écorce est blanche et dure; la chair est partagée en huit à douze lobes, dont chacun contient deux rangs de petits pepins fort longs, et un jus très-aigre. Tout le fruit est très-parfumé. Il est employé à si peu d'usages, et on lui connoît si peu de propriétés,

que

que l'on n'a décrit le citronnier que pour marquer le petit nombre de caractères qui le distinguent du limonnier. On a raison de ne le pas rendre commun dans les orangeries.

Culture. Tous les arbres de ce genre exigent les mêmes soins, la même terre et la même culture.

I. *Terre propre aux orangers.* Une terre grasse et substantieuse, forte, sans être compacte, est la plus convenable à l'oranger.

1°. Il faut prendre de la meilleure terre naturelle, ni glaiseuse, ni argileuse, ni pierreuse, ni sablonneuse et trop légère, dans laquelle toutes sortes de plantes et d'arbres viennent bien et avec vigueur, sans de fréquens secours de fumiers et d'engrais. Préférer celle des endroits bas où les pluies déposent les sels des fonds plus élevés qu'elles ont lavés, ou celle qui a été le plus rarement cultivée, et qui par conséquent est la plus neuve, la plus remplie de sels, et la moins effritée : passer à la claie et bien mêler cette terre avec une quantité égale de vieux crotin de mouton sec et presqu'en poudre, ou réduit en terreau; ou, à son défaut, de terreau de feuilles d'arbres bien consommé.

2°. Dans une fosse creusée d'environ trois pieds, ou dans un endroit bas, faire un tas ou une masse par lits peu épais de bonne terre, de crotin de cheval, et de bouse de vache; de sorte qu'il y ait moitié de terre, et un quart de chacune des deux autres matières. Laisser le tout se bien pourrir et consommer : lorsqu'on a besoin de terre, prendre dans cette masse la quantité nécessaire; la passer à la claie pour bien mêler les matières. Si la terre franche est un peu trop compacte, on substitue des gazons ou des feuilles d'arbres à la fiente de vache; car si la terre à oranger doit avoir du corps, elle doit aussi être facile à pénétrer par l'eau des pluies et des arrosemens. D'habiles cultivateurs se contentent d'exposer leurs terres au soleil et à l'air pendant trois ans, et les passent à la claie trois ou quatre fois par an.

3°. On peut prendre moitié de terre franche, un huitième de crotin de mouton bien pourri et consommé, un huitième de crotin de cheval pareillement vieux et bien pourri, un huitième de vieux fumier de vache, et un huitième de poudrette ou matière fécale consommée jusqu'à avoir perdu son odeur. Passer toutes ces matières à la claie fine ou au crible d'osier. On peut aussi arranger par lits, comme on a dit ci-devant, toutes ces matières crues et neuves, et les laisser trois ou quatre ans se mûrir et se consommer.

Les terres à oranger doivent être couvertes de gazons plaqués, ou d'un lit bien foulé de vieux terreau de couches; et il faut détruire toutes les plantes qui y naissent et qui les effritent.

Les boues des rues, des chemins, des mares, des égoûts, peuvent entrer dans la composition des terres à oranger, pourvu qu'elles soient bien vieilles et bien consommées. Chacun emploie de ces matières celles qu'il se peut procurer le plus facilement; mais on doit rejeter le marc de raisin, à moins que la terre ne soit de qualité trop ferme, la fiente de pigeon, le tan, le nitre, la chaux, et c.

II. *Semis d'orangers et de leur greffe.* Depuis la mi-février jusqu'à la mi-mars (en ventôse), emplir de bonne terre préparée des caisses ou des terrines; y semer à demi-pouce de profondeur, des pepins d'oranges douces, ou mieux de bigarades très-mûres et même pourries. On place les terrines sous des châssis ou dans l'orangerie à couvert de la gelée, jusqu'au commencement de mai (à la mi-floréal). Arroser et donner les soins nécessaires à ces pepins et au jeune plant

qui en naîtra. Vers la mi-septembre (vers la fin de fructidor) arracher tous les pieds foibles, chétifs et avortés; qui en sept ou huit ans de culture seroient à peine assez forts pour recevoir un écusson.

On peut semer des pepins de poncire et autres limons, qui donnent des sujets dont le progrès est beaucoup plus grand et plus prompt; mais ces sujets ne sont propres à être greffés qu'en arbres de leur espèce, et non en orangers; au lieu que les greffes d'orangers et de limonniers réussissent également bien sur les sujets d'oranger.

Ces jeunes élèves profiteront plus ou moins, suivant la nourriture et les soins qu'on leur donnera; avec l'attention dans notre climat de les placer dans des couches, ou au moins dans les sentiers des couches, de les serfouir, arroser, et c. Lorsque les plants commencent à se fortifier, on les élague un peu du bas, et on forme leur tête d'année en année. A la troisième on les lève en motte, et on les place dans de petits pots séparés qu'on laboure avec les doigts pour ne point endommager les racines. Au bout de quatre, cinq, six, sept ou huit ans, ils sont bons à être greffés, si leur grosseur est celle du petit doigt. Cette opération se fait en pied ou en tige de deux façons, savoir à oeil dormant et en approche. Quand on les greffe en pied, de l'une ou de l'autre manière, il faut laisser croître et alonger la greffe pour former une tige à l'arbre. Tant que son écorce est tendre et se lève aisément, c'est-à-dire en juillet, août et septembre (de messidor à vendémiaire), on peut le greffer à oeil dormant, de la manière usitée envers les autres arbres.

La greffe en approche ne se fait qu'en mai (prairial). On place deux arbres assez près l'un de l'autre, pour que leurs branches puissent se toucher, et on les joint ensemble de deux façons qui réussissent également, en observant de greffer plutôt d'un sujet plus foible sur un sujet plus fort, que d'un plus fort sur un plus foible. La première façon est de lever à tous deux verticalement un petit morceau d'écorce et de bois, d'appliquer ensuite les plaies l'une sur l'autre, de lier les tiges avec de la laine ou du coton, et de leur donner un tuteur. La jonction doit être faite dans le courant du mois d'août (du 14 thermidor au 14 fructidor); on coupe alors tout près de la ligature le rameau dont on a greffé, ainsi que la tête du sauvageon, et on entoure les plaies d'un emplâtre de bouse de vache. Dans les greffes ordinaires c'est le sujet greffé qui en adopte, pour ainsi dire, un étranger, au lieu qu'ici c'est l'alliance, l'union intime de deux branches qui font réciproquement les avantages pour se conjoindre.

La seconde façon de greffer en approche diffère peu de la première; elle se fait aussi dans le mois de mai (prairial) à deux sujets voisins l'un de l'autre, puis on coupe la tête du sauvageon qui doit être gros comme le doigt. Il faut que le rameau de l'oranger greffé qu'on choisit pour former la greffe du sauvageon, soit plus menu que ce dernier, à qui l'on fait une entaille par l'endroit coupé où on lui a retranché la tête; cette entaille ne doit point aller jusqu'à la moelle. Ensuite on coupe au rameau dont on veut greffer le sauvageon la peau des deux côtés, et on l'introduit dans l'entaille faite à ce dernier, en sorte que les deux *liber* se répondent exactement. Cette opération demande célérité, de peur que les parties incisées ne se hâlent et ne se dessèchent; si l'humide et l'onctueux, causes efficientes de l'incorporation, venoient à manquer, la greffe avorteroit. Dans cette manière de greffer, comme dans la précédente, la ligature, la bouse de vache, le tuteur et le sevrage ont également lieu. La réunion des parties est

complette, lorsqu'en levant la ligature on voit que le rameau appliqué sur le sauvageon est soudé avec lui.

III. *Orangers Provençaux.* De Provence, de Gênes, et d'autres climats tempérés, on envoie dans celui-ci des orangers greffés, les uns sans motte, les autres en motte souvent factice. La négligence de ceux qui les emballent et de ceux qui les transportent, en fait périr un grand nombre avant leur arrivée. Pour s'assurer de leur état, il faut examiner l'écorce des branches ou de la tige et des racines. Si elle est sèche, ridée, adhérente au bois, ou molle et comme pourrie, et que le bois dessous soit brun et tacheté, ce sont des signes certains de mort. Si elle est d'un vert jaunâtre, ferme, facile à détacher du bois, que le bois soit blanc, et qu'entre le bois et l'écorce il paroisse un peu d'humidité, la réunion de tous ces signes est une preuve évidente de vie.

Ayant donc choisi des arbres vivans et d'ailleurs bien conditionnés, il faut rafraîchir les racines tant de ceux qui sont nues, que de ceux qui ont une motte, qu'il vaut mieux rompre et détruire, soit qu'elle soit naturelle, soit qu'elle soit artificielle, pour bien voir l'état des racines, et traiter la tête en conséquence et relativement à leur longueur, à leur nombre et à leur bonté; faire tremper dans l'eau pendant dix à douze heures les racines habillées; enfin planter ces arbres dans des pots ou caisses proportionnés à leur force, et remplis de terre plus légère que celles que l'on a composées ci-devant : les enfoncer dans une couche de chaleur modérée ou dans une plate-bande d'espalier au levant ou au midi; placer des abris pour les défendre du soleil, jusqu'à ce qu'ils ayent donné des marques certaines et constantes de leur reprise : les mouiller souvent, mais modérément.

IV. *Orangers en espalier.* Si l'on calcule le produit des orangers dans notre climat avec les frais de construction et d'entretien d'une serre, la dépense des caisses et de la culture, on conviendra que ce n'est pas par économie que l'on a une orangerie, et on s'étonnera que l'industrie n'ait pas trouvé et mis en usage les moyens de procurer la jouissance de ces arbres avec moins de dépense et plus de rapport.

1°. On a détruit, vers 1772, un bel espalier d'orangers, qui subsistoit depuis plus d'un demi-siècle dans le jardin de l'intendance de Lille. Les arbres étoient plantés contre un mur de terrasse, par conséquent impénétrable à la gelée, et se cultivoient comme d'autres arbres en espalier. Tous les ans, lorsque la saison devenoit fâcheuse, le jardinier plantoit sur le bord de la plate-bande, à cinq ou six pieds du mur, un rang de pieux de longueur convenable, à douze ou quinze pouces de distance l'un de l'autre; à quatorze ou quinze pouces sur l'allée, il en plantoit un second rang de même hauteur et à même distance. Il remplissoit l'espace compris entre ces deux rangs de pieux, de grande litière bien foulée avec les pieds, et bien tassée. Pour donner de l'air au besoin, il ménageoit des ouvertures qui se fermoient avec de la paille et des paillassons. Le dessus de ce bâtiment de paille étoit garni d'une bonne couverture de grande paille. Avec cet expédient simple et très-peu dispendieux, et les soins du jardinier, ces orangers ont bravé les hivers les plus rigoureux.

2°. Ceux à qui cet ouvrage paroit trop rustique, peuvent faire construire un mur d'espalier de hauteur convenable, et d'épaisseur suffisante contre les plus fortes gelées (de la paille ou des paillassons appliqués derrière, suppléeroient à son épaisseur). A sept ou huit pieds de ce mur, faire élever un petit mur haut

de trois pieds, couvert d'une tablette de pierre, dans les fondations duquel on ménageroit des passages par lesquels les racines des arbres pussent s'étendre hors de la plate bande. Faire une charpente dont toutes les pièces seroient bien équarries, bien avivées, bien peintes à l'huile, et assemblées avec une grande précision, afin de pouvoir la monter et la démonter facilement et promptement. Les baies des fenêtres auroient des feuillures en dehors et en dedans pour recevoir un double châssis, l'un garni de verre, l'autre de papier huilé, dont le dormant seroit garni tout autour en dedans de lisières ou de bourrelets de crin, pour éviter la nécessité des scellemens, et seroit retenu par de forts tourniquets. Sur le bâtiment on jetteroit quelques légers chevrons, pour soutenir une couverture de chaume, bien travaillée, d'une bonne épaisseur, faite par parties faciles à assembler avec quelques osiers, et à séparer. Les trumeaux et les côtés au levant et au couchant seroient remplis de morceaux ou pièces pareilles à la couverture, qui pourroient, pour le coup d'oeil, être masqués et revêtus de planches assemblées et peintes. Tout ce bâtiment se poseroit sur la tablette du petit mur, et s'attacheroit à des crochets, crampons, étriers, et c. de fer, scellés dans le mur d'espalier. Il faudroit moins de temps pour monter et démonter ce bâtiment, que pour entrer, sortir, ranger, mouiller, et c. les caisses d'orangers dans une serre.

En multipliant les croisées, et faisant les trumeaux fort étroits, on pourroit exécuter cet ouvrage en pierre; il n'y auroit au mois d'octobre (vendémiaire) que la couverture et les châssis des fenêtres à mettre en place.

3°. Les orangers réussiroient aussi-bien sous des châssis vitrés, que d'autres arbres étrangers. Mais quelques moyens que l'on emploie, il y a plusieurs choses à observer. 1°. Si la terre de l'espalier n'est pas de la plus excellente qualité, il faut la composer comme on a marqué ci-devant. 2°. L'humidité est un des plus grands ennemis des végétaux renfermés pendant l'hiver, dont les feuilles aspirent très-peu. Or elle seroit d'autant plus grande dans ces bâtimens immobiles, que leur capacité est moindre que celle des serres, et que la terre de la plate bande fourniroit plus de vapeurs que la terre d'un grand nombre de caisses. C'est pourquoi il est nécessaire d'y donner de l'air le plus souvent et le plus long-temps qu'il est possible; et dans les dégels et les temps humides, autant que dans les fortes gelées, faire dans un poêle, dont le tuyau, de grais plutôt que de tôle, sera fort long, assez de feu pour sécher, mais non pas assez pour mouvoir la séve des arbres, et exciter leur végétation. C'est ici le point le plus important. 3°. Il n'est pas inutile de couvrir la plate-bande d'une épaisseur de deux ou trois pouces de feuilles d'arbres, pour retenir beaucoup de ces vapeurs, et entretenir l'humidité du terrain qu'il faudroit mouiller, si les arbres souffroient de sa sécheresse. 4°. Il est nécessaire de jeter sur le terrain voisin dans lequel s'étendent les racines un pied d'épais de grande paille, ou quatre ou cinq pouces de feuilles d'arbres, recouverts de trois ou quatre pouces de grande paille. Il est bien avéré que les plus fortes gelées ne pénètrent point une épaisseur d'un pied de paille marchée et affaissée, et qu'elles ne se font point sentir sous une bien moindre épaisseur de feuilles d'arbres. Il est possible d'avoir des orangers en espalier, par ces moyens.

V. *Orangers dans la serre.* Les orangers mis dans la serre entre le 10 et 15 octobre (vendémiaire) par un beau temps sec, doivent être rangés avantageusement pour eux et agréablement pour leur maître. Les plus hauts se placent dans le fond de la serre vers le nord, sans que leurs feuilles touchent au mur; les autres se placent ensuite par gradation de hauteur, afin que tous puissent jouir de l'air et

des rayons du soleil qui pénètrent dans la serre. Si elle est assez large, on laisse une allée dans le milieu, tant pour l'agrément que pour la facilité du service. Chaque nain ou basse-tige doit être mis entre deux tiges, pour ménager la place, mais de façon que les branches des uns ne soient point engagées ni mêlées dans celles des autres, afin que l'air circule partout. Il faut aussi qu'on puisse approcher facilement des caisses, et de la tête des arbres, pour donner les arrosemens et les façons nécessaires.

Les arbres rangés dans la serre, il faut leur donner une bonne mouillure pour raffermir les mottes qui ont été ébranlées dans le transport. Pendant l'hiver, les arroser sobrement, lorsque la terre fort sèche et en poussière fait connoître qu'ils en ont besoin, mais ne le jamais faire pendant les fortes gelées, quelque besoin qu'ils paroissent en avoir. Dans un coin de la serre, ou dans son vestibule, si elle en a un, on place des tonneaux pleins d'eau pour cet usage; car toute eau crue, fraîche et récemment puisée, est préjudiciable aux orangers.

Les visites seront fréquentes et toujours utiles; on détruira la punaise, labourera à la houlette la superficie des caisses, retirera les feuilles qui tombent et s'entassent dans les fourches des branches, et y causent la moisissure, etc.

Mais on emploira les soins les plus assidus et les plus diligens contre leurs deux plus redoutables ennemis, le froid et l'humidité. Pour fermer tout accès au premier, et aux vents coulis, pendant les gelées on tiendra les portes et les fenêtres exactement closes, on les garnira de grande paille; et si ces secours ne suffisent pas, on allumera du bois, de la tourbe, ou des mottes de tan dans des poêles ou fourneau placés dans les endroits les plus convenables, dont les tuyaux fort longs, porteront partout une chaleur douce et tempérée, dont le thermomètre indiquera le degré, comme il aura averti de la nécessité de faire du feu; car il ne faut en faire que dans la nécessité.

Pour chasser l'humidité, on ouvrira les fenêtres toutes les fois que l'air sera sec et supportable, et procurera aux arbres tous les rayons du soleil: dans les dégels et les temps humides, quoique doux, à moins que le soleil ne paroisse, on tiendra la serre fermée; et si les temps humides et couverts sont longs, on fera dans les poêles un feu très-modéré.

Une bonne serre, comme on l'a dit, doit être sèche, bien percée du côté du midi et garnie de doubles châssis, d'une hauteur et d'une grandeur proportionnées à la taille et au nombre des arbres, impénétrable au froid par les murs, les planchers, les portes et les fenêtres, etc.

VI. *Orangers hors de la serre.* Du premier au 15 mai (de la mi-floréal à la fin), suivant la température de la saison, et la disposition du temps, et le lieu où les orangers seront placés, on les tire de la serre, que depuis long-temps on tient ouverte jour et nuit, on les range dans les places où ils doivent passer la belle saison. Sur quoi on observera que les grands parterres et les pièces de jardins découvertes de tous côtés, frappées du soleil pendant tout le jour, et exposées aux vents, ne sont pas avantageuses pour ces arbres. Une grande salle fermée de palissades de dix à quinze pieds de hauteur, et accompagnée de quelques allées de grands arbres, qui brisent et arrêtent les vents, dérobent quelques heures de soleil, rafraîchissent par leur ombrage, est pour les orangers une habitation agréable où ils ont peu à craindre les froids tardifs et les premières gelées blanches, où, par conséquent, ils peuvent être placés huit ou dix jours plutôt, et demeurer huit ou dix jours plus tard, ce qui n'est pas médiocrement intéressant pour eux, car leur

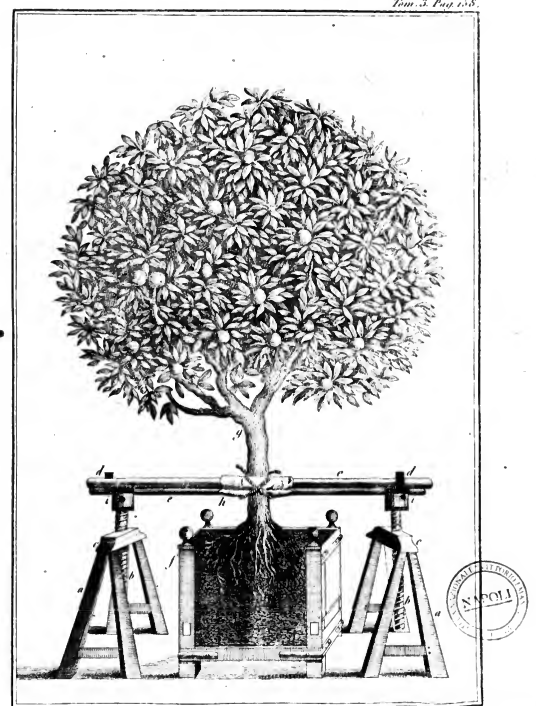
séjour dans la serre est toujours trop long. Cependant il ne faut pas l'abréger, si la disposition du temps n'est pas favorable et sûre.

Les arbres rangés dans la place et dans l'ordre où ils doivent demeurer jusqu'au mois d'octobre (vendémiaire), il faut les arroser amplement, et cette mouillure se peut partager en deux temps, afin qu'elle perce et pénètre toutes les parties des mottes. Quelques jours après, on versera au pied de chaque gros oranger un sceau de jus de fumier, et au pied des autres une quantité proportionnée à leur grandeur. Au défaut de jus de fumier, on peut mettre dans un tonneau défoncé, deux tiers de crotin de cheval, un tiers de bouse de vache; les bien délayer dans une quantité suffisante d'eau, remuer souvent, et laisser fermenter pendant huit jours; jeter au pied de chaque arbre la quantité qu'on vient de marquer de cette mixtion, qui est préférable au jus de fumier. Jusqu'au mois d'août (thermidor), c'est-à-dire, pendant le temps de la fleur et de la grande végétation des orangers, il est nécessaire de leur donner chaque semaine un grand arrosement, deux dans les sécheresses, et quelques petites mouillures suivant leur besoin, qu'ils font connoître par leurs feuilles qui se penchent, se ferment ou se roulent et se fanent, et par les rides et l'aplatissement de leur écorce. Aux premiers indices de besoin il faut les secourir, mais on peut le prévenir, en arrosant peu et souvent. L'oranger ne veut pas être noyé et inondé, mais abreuvé sobrement et fréquemment. Depuis le commencement d'août (de la mi-thermidor), les arrosemens seront plus rares et et moins abondans, et se donneront vers le milieu du jour. En toutes saisons le soir, auquel commence ou succède la fraîcheur de la nuit, est un mauvais moment pour mouiller les orangers.

VII. *Encaissement des orangers.* Peu de temps après que les orangers sont sortis de la serre, il faut examiner ceux qui ont besoin d'être rencaissés, soit parce que leur caisse est trop petite ou usée ou rompue, soit parce que la petitesse, le jaune, ou la chute de leurs feuilles, la noirceur et le dépérissement de l'extrémité de leurs branches, la ténuité et la maigreur de leur écorce, le peu de progrès ou cessation de leur pousse, leurs plaies ouvertes et sans cicatrice, en un mot leur langueur et leur mauvais état, montrent qu'ils manquent de nourriture.

Ayant préparé l'opération dès la veille par une ample mouillure, afin que la terre des mottes soit solide et adhérente aux racines, il faut procéder ainsi: après avoir retranché un peu de terre tout autour de la motte avec une houlette fort étroite et courbée, ou autrement si la caisse est à guichets, ou si elle est très-mauvaise, et qu'on puisse la briser, ou soulève l'arbre avec des léviers à la tige, bien garnie de paille ou de chiffons, ou avec une grue ou une autre machine propre à cet usage comme celle qui est représentée, *a*, deux trétaux de quatre pieds avec chacun une vis, *b*, perpendiculaire, qui entre dans un écrou, *c*, cannelé de même, ces vis sont surmontées de crochets de fer, *d*, qui reçoivent deux boulons, *e*, de huit pieds de long, on place entre les trétaux la caisse, *f*, de l'oranger, *g*, dont on attache la tige à ces boulons garnis de chiffons, *h*, lorsqu'elle est ouverte et que la motte est un peu dégagée de terre, deux hommes passent des barres de fer dans les trous des vis, *b*, et la font tourner en montant; l'arbre s'élève avec elles.

On tient l'arbre suspendu, ou retire la vieille caisse, et on habille la motte. Cet habillement consiste à dégrader sans offenser les racines, et à retrancher de la terre dessus, dessous, et autour de la motte, depuis deux pouces d'épais sur les mottes des petits orangers, jusqu'à six pouces sur les mottes des gros; ce qui


d
d
e
e
g
h
i
i
c
c
f
b
b
a
a

réduit la motte entre la moitié et le tiers de sa masse. L'extrémité des racines étant découverte, il faut retrancher toutes celles qui sont mortes jusqu'à fleur du restant de la motte, sans la creuser ni fouiller pour avoir les parties qui y sont enfermées, tailler et raccourcir jusqu'à l'endroit vif celles qui ne sont mortes ou usées qu'à leur extrémité, de sorte qu'elles ayent le plus de saillie qu'il est possible hors de la motte, et qu'elles se trouvent dans la terre neuve; conserver entières, sans les tailler ni raccourcir, toutes celles qui sont bonnes et saines.

Approcher la caisse neuve, garnir le fond de plâtras, de pierraille, ou de branches d'arbres, à l'épaisseur d'environ trois pouces dans les grandes caisses. Les recouvrir de terre composée, à une épaisseur relative à la hauteur de la vieille motte, car il faut que la naissance des racines de l'arbre nouvellement rencaissé soit de trois ou quatre pouces plus élevée que les bords de la caisse. Placer l'arbre dans la caisse, de façon que sa tige soit exactement au milieu et bien droite; remplir la caisse de terre, et lorsque toutes les racines seront couvertes, donner une mouillure abondante, qui plombera et affaissera mieux la terre que tous les battemens et trépignemens. Vingt-quatre heures après, lorsqu'elle aura fait son effet, placer contre les bords intérieurs de la caisse quatre voliges ou planches larges de quatre à cinq pouces, on les nomme *hausses*, et recharger de terre jusqu'à ce qu'elle surpasse la naissance des racines, former dans le milieu, autour du tronc, un bassin pour retenir l'eau des arrosemens. Sans cette espèce de supplément à la caisse, les racines seroient à découvert pendant deux ou trois ans, jusqu'à ce que par l'affaissement de la terre elles descendent au niveau des bords de la caisse; ou bien elles se trouveroient alors enfoncées de quatre ou cinq pouces au-dessous des bords de la caisse, si d'abord elles avoient été placées à leur niveau. Or elles ne doivent être ni découvertes ni trop enterrées.

VIII. *Demi-encaissement.* La petitesse ou le mauvais état des caisses sont les causes les plus décisives du rencaissement; un demi-encaissement est ordinairement suffisant aux arbres qui peuvent encore subsister quelques années dans leurs caisses, pourvu qu'on leur fournisse de la nourriture, et qu'on renouvelle leurs provisions épuisées. Un demi-encaissement est un retranchement des vieilles terres et une substitution de nouvelles sur les côtés et le dessus des caisses, sans déranger les mottes. Il se fait dans la même saison et de la même façon que l'encaissement; mais on retranche beaucoup moins de la motte, et on ne touche aux racines que pour rafraîchir celles qui peuvent avoir été endommagées avec l'instrument dont on s'est servi pour retirer les terres, et celles qui se sont arrêtées, repliées, rebroussées contre la caisse. Il vaut mieux faire les demi-encaissemens moindres, et les répéter, que d'exposer les arbres à se dépouiller de leurs feuilles et à souffrir du remède plus que du mal.

Les caisses doivent être de grandeur proportionnée à celle des arbres, faites solidement, de bois de chêne, à guichets si elles sont grandes, bien garnies d'équerres, peintes en dehors à trois couches de couleur à l'huile, peintes à deux couches en dedans, ou mieux goudronnées; que le fond soit de planches fort épaisses soutenues par de bonnes barres bien attachées. La forme cubique qu'on leur donne communément est la plus agréable à la vue. Mais les racines travaillent et s'étendent beaucoup moins vers le fond de la caisse où rarement elles percent la motte, parce que vraisemblablement les plus grands arrosemens y pénètrent difficilement, et que la chalcur du soleil s'y fait peu sentir, que sur les côtés; il faut donner aux

caisses plus de largeur que de profondeur, cela fait d'ailleurs une base plus solide et plus capable de préserver les arbres d'être renversés par les grands vents.

IX. *Taille des orangers.* La taille de l'oranger, comme de tous les arbres fruitiers, a deux objets, sa beauté et sa fécondité. La beauté de l'oranger consiste dans une forme hémisphérique, ou plutôt de calotte, ou de champignon naissant, bien régulière, bien pleine et garnie extérieurement sans confusion, dont toutes les branches soient saines, disposées avec symétrie sans se croiser, sans se pencher vers la terre, garnies de grandes feuilles étoffées et d'un beau vert, de belles et grandes fleurs dans la saison, et d'un nombre suffisant de fruits. Sa fécondité sera une suite de sa taille et des opérations subséquentes à sa taille, autant que des soins.

A la sortie de la serre on taille les orangers. Aux arbres qui sont en bon état; 1°. retrancher toutes les branches mortes ou usées; tous les bourgeons foibles, nés de l'aisselle des branches fortes au mois d'août (thermidor) précédent et échappés à l'ébourgeonnement; tous les petits bourgeons courts qui n'ont point de feuilles, ou qui n'en ont qu'une ou deux, et qui promettent un grand nombre de fleurs, dont la plupart tombera sans épanouir, et les autres seront petites et maigres; tous les bourgeons, quoique forts et bons, qui nuisent à la forme de l'arbre, ou qui font confusion, à moins qu'ils ne soient placés sur un côté qui s'emporte beaucoup, car il faudroit les y laisser pour le charger. 2°. Tailler courts et sur un bon oeil les bourgeons bien placés et nécessaires, qui, n'ayant poussé que vers la fin de l'année ou pendant l'hiver, sont tendres, mal aoûtés et délicats; s'il y en a assez de meilleurs, les supprimer. Tailler à une longueur convenable les bourgeons dont l'extrémité est foible; ceux qui s'alongent trop et qui défigurent l'arbre; ceux qui s'inclinent trop. Tailler courts et sur un oeil supérieur, les bourgeons qui se penchent et se couchent sur les autres. Tous les autres bourgeons se taillent suivant leur force, dans la vue de rendre régulière la forme de l'arbre, de l'entretenir plein et bien garni de beau bois et non d'une multitude de branches foibles, incapables de faire de belles productions; car il n'y a que les bourgeons forts qui produisent de grandes feuilles, de belles fleurs et de beau fruit; par conséquent ils doivent être préférés. Il ne faut pas donner trop de longueur à la taille, de peur d'occasionner des vides, et pour ne pas donner à la tête des grands orangers une trop vaste étendue; c'est pourquoi il est bon de faire successivement des ravallemens pour rajeunir le bois et contenir l'oranger dans les bornes convenables à un arbre en caisse.

Si la mort, la rupture, la mauvaise direction de quelques branches, occasionnent un vide, l'industrie amènera les branches voisines, les assujétira avec des osiers dans une disposition propre à rétablir le plein. Si quelque partie est foible, on la déchargera, ne conservant et ne taillant que les bourgeons forts.

Les orangers ne doivent fleurir qu'environ un mois après qu'ils sont sortis de la serre : si quelqu'un prévient cette saison et montre dans la serre, ou peu de temps après qu'il en est sorti, beaucoup de fleurs, il faut le dépouiller de toutes ces fleurs qui sont maigres, petites, et dont la plupart tombe sans ouvrir; aussitôt qu'il est hors de la serre, le décharger de menu bois; le tailler court sur le plus fort, et lui donner un demi-encaissement, ou des arrosemens gras et substancieux, ou d'autres secours convenables pour le préserver du dépérissement que ses efforts prématurés annoncent.

Les arbres récemment rencaissés ayant perdu beaucoup de ses racines, ou même les

les racines, quoique traitées avec ménagement, peu taillées, raccourcies, diminuées, parce qu'elles se sont trouvées en bon état, ne pouvant contribuer à la nourriture des branches jusqu'à ce qu'elles ayent produit de nouveau chevelu ; le nombre et la longueur des branches doivent être proportionné à la quantité des vivres, de peur qu'elles ne tombent dans la disette et le dépérissement. Il faut donc décharger la tête de toutes les branches foibles et moyennes, et même ravaler les grosses, si la langueur de l'arbre et l'état des racines l'exigent; car les branches et les racines doivent être en proportion.

Toutes les grandes plaies doivent être couvertes d'un mélange de terre franche et de bouse de vache, et non pas d'une composition de cire, de térébenthine et de vert de gris ou de montagne, trop connue et trop employée, plus propre à empêcher qu'à favoriser la cicatrisation : il faut éviter tous les corps gras.

La fleur des orangers doit être cueillie tous les jours lorsqu'elle est parvenue à sa grandeur, mais avant d'être entièrement épanouie. Cette récolte ne doit se faire, ni pendant la grande chaleur du jour, ni lorsque la fleur est mouillée par la pluie.

Sur des arbres entretenus, vigoureux et en bon état, on peut voir un assez grand nombre de fruits beaux et bien conditionnés; il n'en faut néanmoins laisser porter à chaque arbre qu'un nombre convenable, préferer les mieux placés sur les branches vigoureuses, et provenant des premières fleurs, supprimer tous ou presque tous ceux qui ont succédé aux fleurs tardives, dont la plupart ne pouvant acquérir assez de grosseur avant l'hiver, tombent dans la serre, ou n'acquièrent point de qualité, parce que l'année suivante ils mûrissent trop tard. On les détache lorsque la couleur verte de leur peau commence à s'éclaircir et à tirer sur le jaune; ils achèvent de mûrir dans la fruiterie; si l'on attend à les cueillir qu'ils soient devenus jaunes, ils ont beaucoup moins de jus.

X. *Ébourgeonnement des orangers.* Depuis la mi-juin jusqu'à la fin d'août (de messidor à vendémiaire), il faut tous les quinze jours, ou même plus souvent, visiter les orangers, et les décharger de toutes les pousses inutiles ou mauvaises qu'ils font. Depuis la fin d'août (vendémiaire) jusqu'à la taille qui se fera au mois de mai suivant (prairial), on n'y fait aucun retranchement.

1°. Un très-grand nombre de petits bourgeons maigres et foibles, qui naissent ordinairement de l'insertion des bourgeons forts, doivent tous être supprimés.

2°. Les bourgeons qui naissent multiples d'un même oeil, se réduisent à un seul, le plus fort et le mieux placé.

3°. Les bourgeons qui se couchent ou se dirigent mal, se retranchent, s'ils sont inutiles, se placent et se fixent convenablement, ou se raccourcissent sur les yeux propres à en produire de mieux disposés, s'ils sont nécessaires.

4°. Les bourgeons très-forts ou gourmands, s'ils sont bien placés, et s'ils naissent dans le voisinage des branches foibles, se conservent et se ravalent à une longueur convenable, afin de se ramifier. S'ils ne sont pas utiles, on les raccourcit plusieurs fois successivement pour diminuer leur progrès, et si à la taille ils ne peuvent se placer, on les retranche; en un mot l'ébourgeonnement, comme la taille, a pour but la vigueur des arbres et la régularité de leur forme.

XI. *Des maladies des orangers, et de leur cure.* Les maladies les plus ordinaires aux orangers sont la jaunisse, la brûlure des branches par le bout, le dépouillement des feuilles, les fentes et les gerçures dans l'écorce et dans le bois, les

chancres, la rouille des feuilles et de l'écorce, la gale qui rend l'écorce graveleuse, la mortalité des branches.

La jaunisse On distingue quatre causes principales de cette maladie, savoir, la trop grande quantité d'eau, soit des pluies, soit des arrosemens; une soif excessive, le défaut de nourriture et de bonne terre, les racines trop écourtées lors des encaissemens, chancies, et pourries à force d'avoir été maltraitées ou mangées par les vers et autres animaux dans l'intérieur de la caisse. Quand donc les orangers sont jaunes par trop de pluies ou par trop d'arrosemens, il faut leur ôter la terre de dessus avec grande précaution, pour ne point endommager les racines, et enlever pareillement celle des côtés, mais sans foncer trop; à ces terres noyées, dont les sucs ont été délayés, en substituer de sèches, en observant que si la jaunisse vient de trop d'arrosemens, on sera plus réservé à arroser, et que si elle est causée par les pluies, on attendra qu'elles soient passées.

On ne connoit que deux préservatifs contre les grandes pluies. L'un consiste à pencher les petits arbres, et à les assujétir de façon que leur tête ne touche point à terre. L'autre est de poser des douves en forme d'auvent de chaque côté, pour jeter l'eau dehors. Elles se placent au pied de l'oranger, sur les bords de la caisse, en-delà et en-deçà, mettant celle du bord la première, qui fasse saillie sur les autres, comme les tuiles et les ardoises.

Lorsque la jaunisse a pour cause la négligence à ne pas arroser les arbres, il faut bien prendre garde de ne les point baigner tout d'un coup, et de ne les point noyer, mais de les mouiller peu à peu et à plusieurs fois. Les arrosemens ainsi forcés ne tiennent point, et ne peuvent pénétrer l'intérieur de la motte.

Si les orangers pâtissent faute de vivres ou par les mauvaises nourritures qui les ont desséchés, on remplacera les terres usées ou brûlantes par du terreau vif de cheval, mêlé avec celui de vache et de bonne terre, et ce en quelque saison que ce puisse être.

Enfin la jaunisse est aussi occasionnée par l'encaissement trop long-temps différé, la soustraction immodérée des bourgeons, la taille vicieuse, la négligence à ôter dans le temps la vermine. Le remède est l'encaissement tel qu'on l'a prescrit, et de ne point tailler les arbres durant une année, en ôtant seulement de place en place ce qui peut faire difformité. Ils se remettront indubitablement, et l'année suivante on les taillera modérément.

Indépendamment de ces causes de la jaunisse des orangers, il en est une particulière qui n'est qu'une suite du mauvais traitement qu'ils ont éprouvé; c'est le vice des racines altérées, soit par les humidités, soit par les drogues malfaisantes et les mixtions employées pour leur faire de la terre, soit enfin à force d'avoir été mutilées lors des encaissemens. Le remède est de les visiter et de supprimer tout ce qui est noir, chanci et pourri. Après une telle opération indispensable, on mettra l'arbre à l'ombre pendant quelque temps, et on lui donnera de bons restaurans; au reste l'usage et l'expérience doivent guider pour discerner parmi tant de causes de la jaunisse, quelle est la véritable. De plus, on ne risque jamais rien de changer la terre de dessus des orangers; si donc on voit qu'après toutes les tentatives qu'on a faites, la jaunisse dure, on peut être persuadé qu'elle a pour cause la chancissure ou la brûlure des racines.

Brûlure des branches. Cette maladie commune à beaucoup d'arbres, consiste en ce que l'extrémité des branches et des bourgeons se sèche et se noircit, comme si elle avoit été rôtie; en la froissant, elle tombe en poussière noire. Son prin-

cipe réside dans la disette de séve, ou dans les mauvaises nourritures; on guérit cette maladie par de bonnes terres mises au pied des arbres, comme on l'a déjà dit. La brûlure souvent occasionnée par celle des racines, se traite de la même manière que leur jaunisse.

Le dépouillement des feuilles vient des encaissemens défectueux, un défaut d'arrosemens requis, et de ce que la serre est restée ouverte quelque temps durant les fortes gelées, ou de ce qu'ayant été mal fermée, la gelée a pénétré les arbres. Il est encore des causes forcées du dépouillement des feuilles des orangers, telles que la grêle, les ouragans destructeurs et autres. On remédie à ce mal par l'emploi des engrais et des restaurans. Comme il se fait de la part de l'arbre, pour la réproduction des feuilles, une grande dépense de séve, il faut l'aider; on le met à l'écart et à l'ombre, pour se refaire et repousser de nouvelles feuilles, et dans une exposition où il ne reçoive les rayons du soleil que deux ou trois heures par jour.

Il y a une observation à faire par rapport à la grêle et aux ouragans; la première attaque le bois des orangers, y produit des contusions et des meurtrissures, elle le hache souvent et le brise. Les ouragans, par leur secousse violente, cassent les branches, les écorchent et les froissent, en les agitant violemment les unes contre les autres. Si on laisse toutes ces plaies sans les panser, l'arbre n'est plus par la suite qu'un composé de chancres qui le carient. Il faut alors recourir à l'onguent de saint-Fiacre, comme il a été déjà dit, après avoir coupé toutes les esquilles occasionnées par la rupture.

Les fentes et gerçures ont diverses origines. Un oranger est extrêmement vif, la quantité de séve envoyée des racines dans la tige, ne peut y être contenue, alors son écorce et souvent celle des grosses branches se fend. Dans ces circonstances, on doit d'abord bien charger un tel arbre à la taille et à l'ébourgeonnement, ensuite prévoir ces fentes par la saignée, et faire usage du topique ordinaire. D'autres fois la peau se lève après des plaies non soignées, ou après un chancre qui aura carié. Le remède est de couper tout l'endroit mort avec la pointe de la serpette, d'aller jusqu'au vif, et d'employer ensuite l'onguent de saint-Fiacre. Les gerçures ne sont que de petites crevasses à la peau ou à la partie ligneuse entamée par quelque cause que ce puisse être; quand on a coupé de grosses branches sans avoir fait usage de topique, ou même lorsqu'on y a appliqué la cire verte dont le propre est de les faire gercer. Il est d'autres gerçures naturelles et accidentelles; les premières sont de petites ouvertures qui surviennent à la peau de la tige ou des branches, quand le suc nourricier la dilate, en la poussant intérieurement pour se faire jour; ces gerçures sont à désirer, et il n'y a rien à leur faire; les secondes proviennent de la gelée qui a affecté quelque partie de l'arbre, alors la première peau se lève et se sépare, se replie et se recoquille en différens endroits; on coupe exactement ces espèces de petits copeaux saillans.

Les chancres sont de certaines taches brunâtres ou noirâtres à la tige et aux branches des orangers, dont la peau est morte jusqu'à la partie ligneuse, quoiqu'elle ne soit pas enlevée; la plupart des orangistes prennent ces taches livides pour des nuances de la peau, et ne sont détrompés que lorsque dégénérant en ulcères corrosifs elles l'ont cariée et fait lever. Dès qu'on aperçoit ces taches livides, on les sonde jusqu'au vif avec la pointe de la serpette, et on les couvre d'onguent préférablement à la cire verte.

La rouille n'est qu'une flétrissure des feuilles, accompagnée de taches livides

éparses sur la peau ; sa cause est interne ou externe. La première consiste dans une humeur viciée provenant de mauvaises nourritures, ou du défaut de nourriture, elle indique elle-même le remède : la seconde vient du froissement des feuilles ; les ouragans, par exemple, leur font des contusions, la grêle les perce et les frappe vivement, et un soleil trop ardent les brûle ; alors on voit sur les feuilles quantité de ces taches livides et blafardes. Nul remède que dans l'attente des feuilles nouvelles ; on choisira aussi un autre emplacement où l'arbre soit à couvert des ouragans et du trop grand soleil.

La gale. Cette maladie des orangers, fort commune aux poiriers de beurré et de bergamotte, est dans un sens la même que celle des animaux vivans ; elle provient d'un suc vicié, et d'une humeur sèche et corrosive, qui rend la peau de l'arbre et des branches graveleuse et pleine de petites tumeurs. On la guérit en frottant avec le dos de la serpette les endroits galeux qu'on recouvre d'onguent de saint-Fiacre.

La mortalité des branches arrive, soit par défaut de sève, soit par défaut de soins ; elle se guérit, ainsi que la chute des feuilles, par la pratique des contraires. L'encaissement vicieux, l'abattis prodigieux des pousses des orangers, et le mauvais gouvernement, sont les causes d'une infinité de maladies semblables ; en altérant l'organisation des arbres, ils les épuisent, et leurs membres meurent l'un après l'autre.

A l'égard des vieux orangers qui depuis long-temps ont été mal gouvernés, on les rétablit en les rapprochant dans le mois de mars (ventôse), et en les décaissant ; on les égravillonne ensuite, on rafraîchit les racines, on retranche celles qui sont moisies, et on plante les arbres dans des mannequins qu'on met dans une couche de tannée, au commencement de juin (à la mi-prairial). Lorsqu'ils auront fait leur pousse, on les placera avec leurs mannequins dans des caisses dont on remplira le vide avec de la bonne terre ; ces arbres resteront ensuite trois semaines dans l'orangerie, avant d'être exposés au grand air.

XII. *Des ennemis des orangers, et des moyens de les en délivrer et de les en garantir.* Ces ennemis sont de deux sortes, animés et inanimés ; les inanimés sont les gelées, les vents coulis hors de la serre et dedans ; les ennemis animés ou vivans sont les pucerons, le kermès, la fourmi, les perce-oreille, la mouche noire.

Les gelées. Les orangers gèlent de deux façons, ou dans la serre, faute de soin, ou dehors, soit qu'on se soit pressé de les sortir, soit qu'on ait négligé de les rentrer dans le temps convenable. Le dépouillement des feuilles en est le premier effet, et la peau se lève ensuite aux parties gelées ; on est alors obligé de les receper, soit en total, soit en partie. Tout oranger doit être mis à l'écart et aidé de bons engrais tant que durera sa convalescence ; des branches gourmandes et beaucoup de chiffonnes percent de toutes parts du vieux bois ; si celles-là sont placées avantageusement, on les conservera, sans quoi on se retranchera sur le bon bois qui peut se trouver ailleurs ; quant à celles-ci, il faut les élaguer et se rejeter sur les meilleures.

On dirige un oranger gelé de manière à lui former une tête ; mais parce qu'il n'a pas poussé à l'extrémité des bois recepés, et qu'il y a grand nombre de chicots, on le rapproche en faisant sa coupe l'année suivante aux endroits où il a fait éclorre des branches, et on lui donne une figure ronde en taillant les bois selon leur force. Au mois de mai (en prairial) on ravale ceux qui ont été plus alongés que les autres, sur les pousses inférieures, pour les égaler aux autres, en les coupant net, et toujours à un oeil ; si au contraire on les taille tous de la même longueur, les forts bois taillés très-court, n'ayant que très-peu de bourgeons à nourrir, ne manquent

pas de faire des pousses prodigieuses, tandis que les foibles n'en font que de fluettes; voilà le moyen de parvenir à dresser et à former l'arbre.

Les vents coulis. Il est des expositions, quoiqu'au levant et au midi, où les vents de galerne n'ayant rien qui les arrête, agitent violemment les orangers; lors des gelées tardives de la fin de mai (à la mi-prairial), ils sont pris de côté et brouis, leurs pousses tendres étant alors plus susceptibles de l'impression de ces vents piquans; on peut leur assimiler d'autres vents rabattus et renvoyés par un bâtiment voisin ou un appentis trop proche exposé au nord; ils soufflent par contre-coup les gelées blanches très-nuisibles aux orangers; de telles positions ne leur conviennent nullement.

Les pucerons. Il n'y a qu'un seul remède contre les pucerons, c'est de frotter avec de petits linges doux les branches et les feuilles qui en sont attaquées; c'est l'unique moyen de se débarrasser de ces insectes destructeurs.

La gale insecte, nommée *kermès* ou *punaise*, est fort petite et très-difficile à apercevoir, elle se cache sous la partie inférieure des feuilles, dès qu'il vient de la pluie. Un oranger qu'elle attaque maigrit, sa peau se dessèche, il porte peu de fleurs et de fruits, ses feuilles tombent souvent, il dépérit quelquefois au point que quantité de ses branches meurent successivement.

Tels sont les principaux effets de cette gale insecte sur les orangers; le remède néanmoins est aussi simple que facile, il a lieu, soit que les arbres soient dehors ou dans la serre: le temps le plus propre pour l'employer est après la pluie; et dans le cas où il fait sec, on humecte l'arbre à plusieurs reprises, avec des arrosoirs versés de haut. Avoir deux seaux, l'un plein d'eau et l'autre vide, avec une petite et une grosse éponge; la petite sert à laver les moindres branches, leurs aisselles, et les feuilles tant dessus que dessous; avec la seconde, nettoyer en frottant un peu fort les grosses branches; et à mesure qu'on lave presser les éponges dans le seau vide; lorsqu'il est rempli d'une eau sale et noire, le porter au loin. Dans le cas où l'incrustation du noir sur la peau des branches résisteroit au frottement réitéré, se servir d'eau de lessive, qui étant corrosive, seroit lavée ensuite avec de l'eau simple; on peut aussi les frotter avec une brosse trempée dans du vinaigre ou dans de l'eau, après y avoir délayé du fiel de boeuf, ou y avoir fait infuser des herbes odoriférantes.

Il y a encore une drogue très-propre à détacher le noir de dessus l'oranger, mais qui demande des précautions infinies, beaucoup de dextérité, et une célérité singulière pour s'en servir sans risques, c'est le savon noir. Dans une pinte d'eau mettre un quarteron de savon noir, le bien délayer avec un bâton, frotter les gros bois avec une brosse à peindre, trempée dans cette eau, puis aussitôt qu'ils auront été imbibés, prendre une éponge pleine d'eau commune et les laver.

Loin de se contenter d'une première fois, ni même d'une seconde, il faut réitérer cette opération aussi souvent qu'elle est nécessaire pour rendre l'arbre net; on peut être aussi obligé à la continuer durant deux ou trois ans, parce que quelque précaution qu'on prenne, il échappe toujours plusieurs oeufs qui éclosent dans la suite; si la première opération est un peu longue, les suivantes exigent peu de temps.

Lorsque dans l'automne et au printemps on a bien nettoyé les arbres, on trouve en avril et en mai (de floréal à prairial) des coques d'environ trois lignes sur deux, appliquées sur l'écorce des vieux bois, dans lesquelles est renfermée une sorte de bouillie blanchâtre d'où naissent les kermès; on ne les détruira qu'en les frottant avec des linges souples.

La fourmi. Le plus grand dommage que ces insectes causent aux orangers, c'est d'entrer dans les caisses par les ouvertures des planches, et surtout par celles du fond ; là elles pratiquent des reduits, et mettent les racines à l'air. Si les arbres sont petits, il ne faut pas hésiter de les decaisser et de tremper leur motte dans l'eau ; si leur grandeur ne le permet pas, on parviendra à chasser les fourmis des caisses, en fouillant exactement par tout où il est nécessaire, on aura soin ensuite de bien boucher les trous avec de bonne terre. Au moyen des terrines pleines d'eau qu'on place sous les pieds des caisses, on ne les appréhende point ; elles servent aussi à éloigner d'autres insectes, qui ne manqueroient pas de s'arrêter sur les arbres.

Les perce-oreilles sont des animaux nocturnes qui mangent les feuilles par dessous, et les découpent en forme de dentelle ; on a donné un moyen fort simple pour les prendre.

Les *mouches.* Il est une sorte de petite mouche brunâtre qui par caprice ou par prédilection s'adonne à certains arbres, et même aux vignes en espalier et en contre-espalier. Elle y abonde tellement, qu'en peu de temps sa fiente noircit le gros bois, les branches et les feuilles et jusqu'aux fruits. Non-seulement l'oranger n'en est point exempt, mais souvent il en devient tout noir. L'unique remede est de le laver et de l'éponger, comme pour la punaise, avec un peu d'eau de lessive ou de savon noir, dès qu'on s'aperçoit de la présence de l'animal sur l'oranger.

XIII. *Liste des orangers que l'on cultive.* 1. Limon, *dulce, medulla vulgari, folio variegato.* Limon doux à feuilles panachées.

2. *Limon folio angustissimo, fructu variegato.* Limon à feuilles très-étroites et à fruit panaché.

3 Limon *folio cerasi, seu limonet, cerasi minore folio.* Limon à feuilles de cerisier.

4. Limon *eleganter aureo et pallido variegatum fructifer.* Limon tranché d'un jaune pâle, et à fruit.

5. Limon *eleganter aureo et pallido variegatum, non fructiferens.* Le même ne portant point de fruit.

6. Limon *fructu quercûs.* Limon dont le fruit imite le gland.

Ces espèces viennent de Hollande et d'Angleterre.

7. Citron de la Chine, a la feuille très-petite, d'un vert blanchâtre, le fruit fort petit, en forme de toupie.

8. Citron aigre à feuilles panachées ; le fruit à l'ordinaire, provenant d'un pepin qui a panaché.

9. Citron d'Italie ; il a le fruit à l'ordinaire et de belles feuilles d'un vert de pré.

10. Citron de l'Amérique, a la feuille étroite et longue, son fruit est petit et en fuseau.

11. Limon chailli, à feuilles longues et larges, tant soit peu épaisses ; son fruit est long, et son écorce épaisse.

12. Citron *amella rosa.* Sa feuille a une odeur de rose, son fruit est citron.

Les suivans sont des espèces de vrais citronniers, mais on ne les distingue que par la variété du feuillage, plus long, plus large, plus épais ou plus dentelé ; il en est beaucoup qui n'ont eu ni fleurs, ni fruits, les arbres étant trop foibles.

13. Citrons extraordinaires, tant pour la figure de l'arbre que pour le feuillage et le fruit, savoir, les 14, 15, 16, 17 et 18.

19. Citron perette, dont le fruit est en fuseau, la feuille alongée par les deux bouts, et étroites.

20. Autres citrons extraordinaires, savoir, les 21, 22, 23 et 24.

25. Citron à côtes, ou limon de Calabre ; la feuille est large, longue et pointue, et le fruit en toupie, quoiqu'à côtes.

26. Autres extraordinaires encore ; savoir, les 27, 28 et 29.

30. Citron sauvage.

31. Autre citron extraordinaire.

32. Citron de saint-Cloud ; sa feuille est ronde par le bout, et étroite depuis le pédicule ; le fruit est limon doux.

33. Citron blanc à fleurs doubles ; le fruit est moins long que l'ordinaire, la pousse en est blanche.

34. Citron extraordinaire, dont la feuille est faite comme du chagrin et de figure ovale.

35. Citron extraordinaire, dont les feuilles ressemblent à celles du cèdre du Liban, épaisses, longues et arrondies par le bout ; le fruit d'ailleurs est comme les citrons ordinaires.

36. Citron doux d'Espagne ; il a la peau violette, et la feuille d'un beau vert de pré.

37. Citron blanc d'Espagne, a la peau blanche, et son fruit est plus pâle que les autres.

38. Autre citron particulier et extraordinaire pour les nuances, la figure et les feuilles.

39. Citron bergamotte, dont le fruit est plus court que celui des citronniers ordinaires. Sa feuille est aussi plus courte.

40. Citron de Nointelle, qui approche beaucoup du citron perette, pour sa feuille étroite et longue, ainsi que pour son fruit.

41. Citron de Madère.

42. Citron musqué.

43. Limon chéri.

44. Citron gayetan.

Les oranges suivantes qui sont de diverses espèces, se connoissent par la feuille de bigarade ; à la réserve de leur pédicule aussi court qu'étroit, et par le corps du fruit qui est très-lisse ; ce sont les oranges que l'on crie dans les rues de Paris, et qu'on appelle oranges de Portugal ; elles sont au nombre de treize.

45. Orange lisse, aigre-douce ; ses feuilles sont comme la bigarade, hors le pédicule qui est plus étroit.

46. Orange lisse et douce ; le fruit et la feuille ressemblent à l'orange de Portugal.

47. Orange lisse, cornue, de même que celle de Portugal, excepté qu'il y a des excrescences sur le fruit.

48. Orange lisse, sauvage, aigre ; on pense que c'est un sauvageon de Portugal.

49. Orange lisse, étoilée ou couronnée.

50. Orange provenant d'une marcotte, ou plutôt d'un pied mis en terre, d'un oranger particulier. Elle ressemble fort aux précédentes.

51. Orange dite simplement de Portugal.

52. Orange rouge de Portugal, ainsi appelée à cause de sa couleur ; on la nomme orange grenade.

53. Oranger à feuilles de laurier.

54. Oranger à feuilles dorées.

55. Oranger à feuilles panachées et argentées.

36. Oranger de Nointelle, à feuilles longues, quoique son fruit soit orange de Portugal.

57. Oranger à fleurs doubles.

58. Oraoger de Gênes à feuilles de plusieurs couleurs, mérite d'être placé dans un jardin, à cause de leurs beautés.

59. Bigarade ronde.

60. Bigarade cornue; sa fleur a jusqu'à huit pétales, et d'autres fort étroites, qu'on preodroit pour des étamines, si elles contenoieot des poussières.

61. Bigarade sauvage, ou sauvageon de forme presque sphérique.

62. Bigarade violette à fruits violets, dont la pousse et l'oeil, ainsi que la fleur, sont violets.

63. *Rega*, ou orange Suisse. Son fruit est tranché de blanc, ainsi que la feuille et le bois.

64. Orange Turque; sa feuille est bordée de blanc; elle est raccourcie, en pointe, et large par le bout.

65. *Aurantium fructu quercûs.* Oranger à fruit semblable à un gland.

66. *Aurantium curassavicum. verum.*

67. *Limas minima, curassavica vera.* Lime très-petite.

Ces trois espèces sont venues d'Angleterre et de Hollande.

68. Riche dépouille à feuilles rondes, frisées.

69. Riche dépouille à feuilles pointues, frisées.

70. Riche dépouille à feuilles paoachées, argentées et frisées.

Les quatre orangers ci-devant ont les feuilles d'un beau vert, et les plus petites de tous: leur fruit est bon à manger.

71. Orange aigre de la Chine, ou sauvageon; ses pepins sont comme ceux de l'Oranger Chinois.

72. Orange douce de la Chine.

73. Orange de la Chine; les feuilles panachées et argentées, le fruit tranché de panaches.

74. Orange de la Chine, aussi à feuilles panachées, dorées; le fruit tranché de jaune. Ces variétés d'oranges de la Chine ont toujours l'air malade, et leur fruit mûrit rarement.

75. Oranger nain dont le fruit est gros comme une muscade; ses feuilles sont petites, viennent par paquets, et ses fleurs sont si proches qu'elles couvrent les branches.

76. *Pampelmoës* du Levant, ou *shaddock*.

77. *Pampelmoës* de l'Amérique, ou *shaddocki*

78. *Pampelmoës* des Barbades, ou *shaddock*, qui n'a point d'épines, comme le *shaddock*. Son fruit, de même que sa feuille, a le pédicule très-large; elle est épaisse et ovale.

79. *Pampelmoës* à feuilles panachées.

80. Hermaphrodite de trois espèces.

81. Autre hermaphrodite de cinq espèces.

82. Hermaphrodite de Provence.

83. Hermaphrodite à feuilles panachées.

84. Cédrat sans épines.

85. Cédrat ordinaire.

86. Cédrat

86. Cédrat, dit *amella rosa*; sa feuille sent la rose, son fruit est rouge ayant le nombril très rouge.

87. Cédrat du Liban, à feuilles longues, ovales et épaisses; sa fleur est grosse, son fruit est du cédrat et chagriné.

88. *Amella rosa* à fleurs blanches; son fruit est ovale comme celui de la bigarade jaunâtre.

89. Poncire commun; sa feuille aussi épaisse que celle du balotin, est un peu plus longue.

90. Poncire blanc; le bois, la peau et la fleur sont blancs, sa feuille est ronde ainsi que son fruit.

91. Poncire violet; c'est le plus beau fruit, son bois est court; il ne forme pas une belle tête.

92. Poncire figuré comme le commun; sa feuille est un peu plus longue.

93. Lime douce, a la feuille d'une belle forme, le fruit d'une peau lisse, couronné par une tête qui avance.

94. Lime aigre, sauvageon de la lime douce.

95. Balotin d'Espagne; le fruit est rouge et gros, la feuille ronde et épaisse, la fleurs violette.

96. Balotin commun; le fruit plus petit, la feuille comme celui d'Espagne.

97. Bergamote orange, dont le fruit est rond et bon à manger.

98. Bergamote à côtes, dont le fruit est aussi à côtes, et jaune-pâle quand il est mûr.

99. Bergamotte semblable à *l'amella rosa*, à l'exception qu'il n'a point d'épines.

100. Pommier d'Adam, de Paris; son fruit est beau, la peau est lisse et sa feuille alongée.

101. Bigarade sans pepins; il est des fruits où il s'en troure, et d'autres où il n'y en a pas.

102. Orange lisse, sauvage, dont le fruit est doux et le bois garni d'épines.

103. Orange jumelle, espèce d'hermaphrodite dont les feuilles varient.

104. Limon de Portugal, ou citron orange, bon fruit plus arrondi que le citron.

105. Orange lisse, sans pepins, dont le fruit est bon, dans d'autres il y a des pepins.

106. Cédron, petit citron qui a la feuille de cèdre.

107. Cèdre imitant le cédron, mais sa feuille est un peu plus longoe.

108. *Aurantium angustifolium*, *salix dictum*. Oranger à feuilles étroites, comme celle du saule.

109. *Aurantium eodem folio et fructu variegato*, *medullâ dulci*. Le même doux.

110. *Aurantium folio acuto*, *crispo*, *fructu magno*, *maturè viridi*. Oranger à feuilles pointues et épaisses, son fruit est gros et hâtif.

111. *Aurantium flore rubro*. Oranger à fleurs rouges.

112. *Aurantium fructu limonis*. Oranger à fruit semblable au limon.

113. *Aurantium à costâ*. Oranger dont le fruit est à côtes.

114. *Aurantium sylvestre*, *folio et fructu elegantissimè variegato*. Oranger sauvageon, dont la feuille et le fruit sont très-bien panachés.

115. *Citreum vulgare*, *vulgò cedro Indicus odoratissimus*. Citron commun nommé cédron Indien.

116. *Limon flore pleno*. Limon à fleurs pleines; il fleurit souvent double, mais toutes ses fleurs ne le sont pas toujours.

117. *Limon fructu cucurbitae*. Limon à fruit imitant la citrouille.

118. *Limon fructu maximo, grandissimo cadro bondoloto.* Limon dont le fruit est très-gros.

119. Limon saint-Dominique.

120. *Limon sancti-Bardonicis ferrara.*

121. *Limon folio longissimo vanzanten.* Limon à feuilles très-longues.

122. *Limon longo folio crispo.* Limon à feuilles longues et épaisses.

123. *Limon racemosa.* Limon dont le fruit est en forme de grappe de raisin.

124. *Limon, striata vel incanellata.* Limon cannelé.

125. *Limon spadafora Hispanica, vel peretto cedrato.* Limon d'Espagne à épines.

126. *Limon, seu limonet ex hortu Damini.*

127. *Limon, seu limonet foliis undulatis.* Limon à feuilles ondées.

128. *Limon fructu oblongo.* Limonet de marais.

Quelques petits citronniers ont rapporté des fruits assez variés, mais ces espèces trop délicates n'ont pas long temps vécu. Pour le coup d'oeil et la beauté des fruits, les anciennes espèces sont préférables; savoir :

Le poncire violet; sa fleur est grosse et violette, par bouquet, le dedans est blanc, il a quatre ou cinq pétales à chacune de ses fleurs. Son fruit alongé en forme de toupie, n'est bon qu'à confire, son bois est court, sa feuille ovale, arrondie et épaisse, la pousse est violette.

Le cédrat de Florence donne un fruit très-gros; sa fleur et sa pousse sont violettes; il y a quatre pétales à la fleur garnie d'un pistil, ses étamines sont comme celles de tous les autres citrons : il demande à être bien exposé, afin que son fruit bon à confire, mûrisse et grossisse.

Le balotin a la feuille d'une belle forme, large et alongée. Il se distingue parmi tous les citronniers, par le bourrelet qui se forme à la greffe, de même que par ses poussières.

Le pommier d'Adam, de Paris, qui est une bonne bigarade, a la feuille un peu plus longue. Le fruit est très-fort, et garni d'excrescences rondes qui sortent à droite et à gauche, et la fleur est très-belle par l'épaisseur de ses pétales.

La bigarade à fleurs doubles porte un fruit à côtes et par tranches, marquées par enfoncemens.

Le cèdre du liban forme un beau fruit approchant du poncire; sa feuille est longue et épaisse, et sa fleur violette, grosse et blanche en même temps, quand elle est ouverte, comme tous les autres citronniers.

Le limon de calabre, ou gros limon, donne un très-gros fruit, mais il charge peu, et n'est bon qu'à confire. Il se distingue par une feuille très-large et épaisse, en pointe.

Les orangers de Portugal que l'on nomme *portugais*, sont différens de la bigarade par le pédicule de la feuille qui est court et étroit, la bigarade l'ayant en forme de coeur; son fruit a l'écorce fine et les fibres de la peau très-déliées; elle est excellente à manger. C'est l'orange appelée de *Portugal* que l'on crie dans les rues, et que quelques fruitiers nomment *orange de Malte* : il n'en est point qui ait aussi bon goût.

Mais les meilleures oranges sont les hermaphrodites à côtes, de cinq espèces toutes variées : les feuilles des arbres qui les portent, sont d'un côté festonnées jusqu'à l'arrête du milieu; leur fleur est violette : c'est de cette espèce que sont

sorties quantité d'autres. Quand l'arbre pousse vivement, il arrive, si l'on n'y prend garde, qu'il s'emporte sur une même espèce, et que l'hermaphrodite périt.

Le *pampelmoës*, ou *populeum*, porte la plus belle fleur de tous par sa forme de grappe, par l'épaisseur de ses pétales, et par son fruit qui est aussi le plus gros. Son écorce est lisse, et les fibres en sont très-fines. On le distingue par sa feuille très-large, toujours chiffonnée et comme crispée.

Le *shaddock* est un sauvageon du *populeum*; il a des épines, et l'autre n'en a pas. Les habitans de l'Amérique ont donné à cette espèce d'orange le nom du capitaine Anglois qui l'a apporté des Indes occidentales.

La lime douce est un fort bon fruit. Ses feuilles sont toujours un peu jaunâtres, quoique l'arbre se porte bien. Elle est très-bonne à faire la limonade, ainsi que les autres citrons.

Le riche dépouille a la feuille ronde et frisée ; il est petit et souvent dégarni : rarement on lui voit une belle tête quand il est un peu fort : ses fruits viennent par bouquets et sont bons à manger.

Osteospermum. Chrisanthème ou marguerite en arbrisseau du Cap. Sa tige, haute de cinq à six pieds, est rameuse. Ses feuilles sont alternes, dentelées, ovales, cotonneuses, étoffées. Ses fleurs en grouppes terminaux sont jaunes, radiées. Elle se propage par boutures en été.

Othonna. Jacobée d'Afrique. Plusieurs variétés distinguées par leurs feuilles, et par la disposition de leurs fleurs assez grandes, jaunes, radiées, presque semblables à celles de l'arbrisseau précédent. Ces arbrisseaux se multiplient par boutures pendant tout l'été.

Passerina. Herbe à l'hirondelle. Plusieurs variétés du Cap et d'Espagne, distinguées par la hauteur (de un à six pieds) des tiges ligneuses et rameuses, lisses, ou cotonneuses; par la forme et la disposition des feuilles, fort petites; par les fleurs solitaires, ou multiples, terminales, peu apparentes, blanches, ou pourpre. Elles se propagent par boutures pendant l'été.

Phyllis, belle feuille, *simpla nobla*, des Canaries. Plante quadrisannuelle, sous-ligneuse, rameuse, dont les feuilles sont ternées, grandes, belles, luisantes, persistantes, sessiles, lancéolées; et les fleurs en panicules, petites et sans éclat. Elle se multiplie par ses graines semées au printemps.

Pimprenelle épineuse. Plante vivace, ou sous-arbrisseau, haut de deux à trois pieds, rameux, épineux, dont les feuilles composées de treize ou quinze folioles fort petites sont persistantes; et dont les petites têtes terminales de fleurs se succèdent pendant tout l'été : elle se multiplie par bouture.

Pistachier cultivé, *pistacia terebinthus*. Arbre dont les rameaux sont garnis de feuilles alternes composées de sept folioles assez grandes, ovales terminées en pointe, unies par les bords, opposées et presque sessiles sur une longue queue commune, et sont terminés par des fleurs en panicule lâche, femelles sur un individu, composées d'un petit calice à trois échancrures, et d'un pistil; mâles sur un autre individu, composées d'un petit calice à cinq échancrures, et de cinq petites étamines. Les embryons des fleurs femelles deviennent des fruits de la forme et de la grosseur d'une petite amande, dont le brou peu charnu couvre un noyau mince et flexible, cependant peu fragile, dans lequel est renfermée une amande verte couverte d'une peau rouge, et d'un goût fort agréable.

Il se multiplie par les pistaches nouvelles qu'on trouve chez les épiciers. Lorsque

le plant a acquis de la force (en quatre ou cinq ans), on peut en placer quelques pieds en espalier au midi, et les bien abriter dans les fortes gelées

Protéa, ou l'arbre argenté, *protea coniera*. Il s'élève à dix ou douze pieds une tige droite, dont les branches forment une tête régulière. Ses feuilles sont persistantes, linéaires, lancéolées, argentées et brillantes, et présentent leur surface obliquement à l'horizon. Le feuillage de cet arbrisseau fait son principal mérite; ses fleurs tubulées, monopétales, découpées en quatre segmens égaux, avec quatre étamines et un pistil dont l'ovaire devient une semence ronde et nue, sont rassemblées sur un cône ovale, écailleux, imbriqué, qui leur sert de calice commun.

Il se multiplie par boutures plantées en avril (germinal) dans de petits pots remplis de terre légère et placés dans une couche de chaleur modérée; il veut une bonne orangerie, être arrosé modérément, et placé pendant l'été en bonne exposition défendue du vent.

Il y a plusieurs variétés de *protéa*, toutes brillantes par leur feuillage argenté. Elles se propagent par leurs semences envoyées du Cap de Bonne-Espérance, leur patrie. Quelques-unes sont un peu plus délicates.

Queue-de-lion, *phlomis leonurus*. Ce sous-arbrisseau élève à deux pieds et demi (quelquefois beaucoup plus) sa tige rameuse, dont les jeunes bourgeons à quatre cannelures sont garnis de feuilles opposées en croix, presque sessiles, longues de deux pouces et demi à quatre et demi, larges de six à douze lignes, pointues par les deux extrémités, ridées en dedans, relevées de nervures en dehors, unies par les bords dans leur moitié inférieure, dentelées dans l'autre moitié, et terminés par plusieurs verticilles (de quatre à huit) de belles fleurs aurore pâle accompagnés de feuilles semblables à celles des rameaux. Les fleurs sont composées d'un calice en tube à plusieurs dents égales; d'un long pétale tubulé et labié, dont la lèvre supérieure est entière, fort longue, concave, veloutée par les bords et sur sa surface extérieure, et couvre quatre étamines, et un pistil, dont l'embryon se change en quatre semences enveloppées par le calice persistant; la lèvre inférieure fort petite, fendue très-profondément en trois lanières fort étroites, se dessèche presqu'aussitôt que la fleur est épanouie.

On multiplie le *leonurus* par les marcottes; et par les boutures en mai, juin et juillet (de floréal à thermidor), à l'ombre et souvent arrosées. Il commence à fleurir en août ou septembre (thermidor ou fructidor); ses verticilles ne se formant que successivement à mesure que les rameaux s'alongent, et ses fleurs subsistant très-long-temps, il est fleuri presque tout l'hiver : il aime le soleil en toute saison, beaucoup l'eau en été, très peu en hiver. En le tirant de la serre au printemps, il faut tailler ses rameaux au-dessous des verticilles, et renouveler toute ou partie de la terre de son pot : il vit et se soutient rarement au-delà de trois ans; ainsi il faut avoir soin de le propager, et de lui donner une bonne terre douce.

Réséda odorant, *reseda odorata*. Plante basse qui s'élève à sept ou huit pouces. Sa tige est rameuse et anguleuse, garnie de feuilles, dont les inférieures sont entières, unies par les bords, longues de dix-huit à vingt lignes, larges de sept ou huit, presque spatulées; et les supérieures, pour la plupart ailées sur un rang, les deux folioles longues et étroites, l'impaire beaucoup plus grande et élargie. Ses fleurs en épi court et terminal, sont composées d'un calice à cinq échancrures spatulées; de cinq très-petits pétales; de dix ou douze étamines, dont les sommets sont

rouges; et d'un pistil, dont l'embryon devient une capsule ouverte par son extrémité et contenant un grand nombre de petites graines.

Cette plante, très-lisse dans toutes ses parties, n'est estimable que par l'odeur de ses fleurs qui sont très-petites, et qui n'ont presque que leurs étamines d'apparent. Elle se sème au printemps ou en été; peut se cultiver en pleine terre où elle périt aux premières gelées, ou en pot où elle passe l'hiver dans l'orangerie; elle donne des fleurs pendant neuf mois.

Ricin, *ricinus.* Les deux Indes en produisent plusieurs variétés : ces plantes sont trop grandes pour être placées sur un parterre, et ne sont pas assez intéressantes pour leur donner place dans l'orangerie.

Le petit *ricin* d'Amérique, *ricinus Americanus minor*, pourroit y être admis. Il n'él ve qu'à deux ou trois pieds sa tige rouge ou verte, qui ne pousse que deux ou trois rameaux : ses feuilles, beaucoup moins grandes que celles des autres, sont palmées, ou divisées plus profondément en folioles dentelées irrégulièrement, quelquefois découpées.

On sème de bonne heure sur couche, et on avance les ricins d'Amérique. On met une partie du plant en pleine terre à une bonne exposition, et l'autre dans des pots qu'il faut changer à mesure que les plantes profitent. En octobre (vendémiaire) on les porte dans l'orangerie ou dans la serre chaude, pour les conserver, ou pour procurer la maturité à leurs semences.

Royena, vigne vierge d'Éthiopie, arbousier d'Afrique. Arbrisseau haut de cinq à six pieds, originaire du Cap, rameux, garni de feuilles luisantes et persistantes, moindres que celles du buis, et dont les fleurs axillaires, blanches, sont fort petites. Il se propage par drageons enracinés, marcottes et boutures.

Sauge, ou orvale du Mexique. Arbrisseau haut de sept ou huit pieds, rameux, dont les feuilles sont ovales, pointues par les deux extrémités et dentelées; et les fleurs monopétales, tubulées, labiées, d'un beau bleu, sont en épis denses terminaux : il se multiplie par boutures.

Sedum pyramidal, ou saxifrage à feuille de sedum, *saxifraga pyramidata.* Plante trisannuelle, dont les feuilles sont radicales; d'un vert lavé de bleu, charnues; fermes, couchées horizontalement, bordées de dents blanches et dures, nombreuses, disposées en rosette. Du centre de cette rosette, il sort une tige longue d'un à deux pieds, très-rameuse presque d'une extrémité à l'autre, formant une belle pyramide (ou un lustre) très-garnie de fleurs blanches, de six à huit lignes de diamètre, composées d'un calice à cinq divisions; de cinq pétales alongés, arrondis et beaucoup plus larges à leur extrémité qu'à leur base; de dix étamines, et d'un pistil chargé de deux stiles, dont l'embryon devient une capsule qui renferme plusieurs graines.

On expose cette plante au soleil jusqu'à ce qu'elle soit fleurie; alors on la porte dans un appartement où l'on en jouit long-temps. Lorsque la fleur est passée, la tige et le pied périssent; mais auparavant le pied a produit des oeilletons que l'on sépare et qu'on plante chacun dans un pot : ceux qui par la suite perdent leur oeil, ou qui en forment plusieurs, doivent être rejetés. On ne conserve que ceux qui n'ont qu'un oeil bien conditionné au centre de la rosette de leurs feuilles; ils fleuriront dans leur troisième année; quelques-uns dès la seconde.

1. Solanum-amomum, *solanum pseudocapsicum.* Joli arbuste qui forme une tête régulière; ses feuilles sont alternes, longues, étroites, pointues; ses fleurs sont petites, nombreuses, blanches, composées, comme celles des autres sola-

num, d'un petit calice persistant, à cinq échancrures; d'un pétale en tube court, formant par ses divisions une étoile à cinq rayons pointus; de cinq étamines rapprochées et serrées contre le pistil, dont l'embryon devient une baie succulente, ronde, lisse et luisante, d'un beau rouge, de huit ou neuf lignes de diamètre, contenant beaucoup de graines.

Ces fruits nombreux, qui subsistent long-temps, font tout le merite de cet arbuste, qui dépérit dès sa deuxième ou troisième année, et demande d'être propagé et renouvelé par les semences, les marcottes, les boutures ou les drageons.

2. *Le solanum* de Buenos-Aires, *solanum bonariense*, est un arbrisseau haut de dix à douze pieds, dont les branches érigées, peu nombreuses, sont garnies de feuilles alternes, longues de quatre à six pouces, larges de trois, cunéiformes, un peu cordiformes à leur base, profondément sinuées sur leurs bords. Ses fleurs en ombelle terminale, sont blanches, grandes, composées comme celles du précédent, et suivies de quelques petites baies jaunes. Pendant la saison de ses fleurs (tout l'été), il figure très-bien entre les orangers.

L'un et l'autre se multiplie par les semences, par les drageons, les marcottes, et les boutures, et aime des arrosemens fréquens en été, rares en hiver.

Souci, *calendula*. Le cap de Bonne-Espérance en fournit quelques espèces vivaces qui peuvent faire variété dans l'orangerie.

1. *Le souci* en arbre, *calendula fruticosa*, élève à six ou sept pieds une tige foible, garnie dans toute son étendue de branches grêles at pendantes. Ses feuilles sont presque ovales, un peu dentelées, d'un vert brillant, portées par des queues plates et courtes. Ses fleurs sont terminales, de grandeur médiocre, violettes en dehors, d'un beau blanc an dedans, et pourpre dans le fond, composées comme celles du souci des jardins.

2. *Le souci* à feuilles étroites, *calendula graminifolia*, pousse de sa racine plusieurs tiges courtes ou oeilletons garnis d'un grand nombre de feuilles longues, étroites, semblables à celles du gramen commun. Du centre de ces feuilles il s'élève à huit ou neuf pouces un pédicule nu, terminé par une fleur, dont le fond et les rayons en dehors sont de couleur pourpre, et blancs en dedans. Ces fleurs, de la grandeur de celles du souci commun, paroissent en grand nombre au printemps, et en moindre nombre en automne.

Comme ces plantes donnent rarement des semences, on les multiplie ordinairement par boutures plantées dans des pots remplis de terre médiocre et légère, enfoncés au printemps dans une couche de chaleur modérée, ou en été dans une plate-bande. Pendant l'hiver, on les place près les croisées de l'orangerie, pour qu'elles ayent plus d'air et moins d'humidité.

Tetragonia. Plante vivace et ligneuse, ou arbrisseau du Cap, dont les tiges longues de quatre à six pieds, d'abord grosses et succulentes ainsi que leurs branches, sont garnies de feuilles larges d'un pouce, et longues de deux. Ces feuilles et les branches sont parsemées de globules transparens, comme la glaciale. Ses fleurs n'ont ni pétales, ni beauté. Elle a deux variété qui ne sont pas plus intéressantes. Toutes se multiplient par boutures traitées comme celles des plantes grasses.

Thé-Bohe, *thea bohaea*. Cet arbrisseau rameux, d'une forme assez régulière, est très-garni de feuilles alternes, ovales terminées en pointe, finement dentelées, larges de dix ou onze lignes, longues d'environ un pouce et demi. Ses fleurs sont axillaires, solitaires, ou deux à deux, composées d'un très-petit calice à quatre ou six divisions arrondies, persistantes; de quatre à six, plus ordinairement cinq

pétales ovales, obtus, blancs, concaves, égaux, un peu plus grands que ceux des fleurs de myrte; d'un grand nombre d'étamines, souvent plus de deux cents, d'un pistil, dont le stile tubulé, portant trois stigmates, repose sur l'embryon d'une capsule à trois loges, contenant en chacune une semence arrondie.

Les feuilles du thé vert, *thea viridis*, sont plus alongées que celles du précédent, et ses fleurs ont jusqu'à neuf pétales sur deux rangs; les trois ou quatre extérieurs sont beaucoup moindres que les intérieurs.

Ces arbrisseaux ne paroissent pas difficiles sur le terrain et sur la culture. Une bonne orangerie suffit pour les défendre des hivers.

Thlaspi vivace, *iberis semper florens*. Sous-arbrisseau rameux, haut de douze à dix-huit pouces, qui est pendant l'hiver, une partie de l'automne et du printemps, couvert de fleurs blanches, disposées en petites ombelles de quinze ou seize lignes de diamètre. Il se multiplie par les marcottes et les boutures, et conserve ses feuilles cunéiformes obtuses, comparées à celles de la giroflée; il a une jolie sous-variété panachée.

2. Il y a un autre thlaspi vivace, *iberis semper virens*, qui s'élève beaucoup moins (sept ou huit pouces) et dont les feuilles étroites et pointues persistent toute l'année. Ses fleurs sont de même couleur et durée que celles du précédent.

Ils veulent une terre de qualité médiocre, et être placés pendant l'hiver sur le devant de l'orangerie.

Trèfle bitumineux, *psoralea bituminosa*. Sous-arbrisseau, dont les feuilles sont alternes, portées par des queues assez longues, composées de trois folioles lancéolées. De l'aisselle des feuilles supérieures de la tige et des rameaux, il sort de longs pédicules qui portent des fleurs bleues, légumineuses, disposées en têtes garnies à leur base de petites écailles fort courtes, et composées d'un calice en tube à cinq divisions longues et aiguës, d'un pétale court et étroit, de deux faisceaux d'étamines, et d'un pistil, dont l'embryon renfermé dans le calice, devient une silique qui ne contient qu'une semence.

Le *psoralea* élève d'environ trois pieds sa tige cylindrique et rameuse; il donne des fleurs pendant la plus grande partie de l'année, et se multiplie par les semences; ses feuilles et ses fleurs écrasées ou froissées, rendent une odeur résineuse.

Tubéreuse d'Afrique, *crinum Africanum*. Plante vivace par sa racine composée de grosses fibres charnues, et de petites fibres qui piquent en terre. Du collet de sa racine, il s'élève à trois pouces un oeilleton formé par les bases des feuilles qui s'enveloppent les unes les autres. Ces feuilles sont planes, presque lancéolées, rangées sur deux côtés opposés. A côté des feuilles, il s'élève de deux à trois pieds une hampe ou pédicule radical nu, rond et creux, terminé par une gaine ou un spathe réfléchi, composé de deux feuilles oblongues et caduques, renfermant une grosse ombelle de fleurs bleues, portées chacune par un pédicule long de dix à douze lignes, et composées d'un seul pétale tubulé, découpé très-profondément en six segmens obtus, ondulés par les bords; de six étamines de longueurs inégales, et d'un pistil surmonté d'un long stile, dont l'embryon devient une capsule à trois loges. Les fleurs se succedent depuis septembre (fructidor) jusqu'à la fin de décembre (frimaire).

Cette plante se propage par ses drageons détachés en juin ou juillet (messidor), mieux en coupant qu'en éclatant, et plantés en pots remplis de bonne terre légère de potager; arroser modérément, en août et septembre (de messidor à vendémiaire), mouiller plus largement, et exposer au soleil, abriter les fleurs contre

les premiers froids ; en octobre (vendémiaire), placer dans l'orangerie près des croisées, mouiller très-peu pendant l'hiver.

CHAPITRE II.

Construction des Serres chaudes et Châssis.

LA bonté d'une serre chaude dépend de plusieurs conditions dont on va donner quelques notions.

Situation. Il faut choisir pour l'emplacement d'une serre un endroit défendu du vent du nord, et même de celui de l'est, par quelque hauteur, par un bois, ou par des bâtimens peu distans ou contigus à la serre. Mais elle perdroit beaucoup de l'avantage de ces abris, si d'autres montagnes, bois, ou bâtimens, même assez éloignés, du côté du sud et de l'ouest, réfléchissoient sur elle les vents froids, et lui envoyoient une humidité aussi nuisible aux plantes que le froid. Sa situation seroit la pire de toutes, si ayant ces abris du côté du midi et du couchant, elle n'en avoit aucun du côté du nord et du levant. La différence des situations avance ou retarde la végétation des plantes, contribue à leur vigueur, et à la qualité de leurs productions.

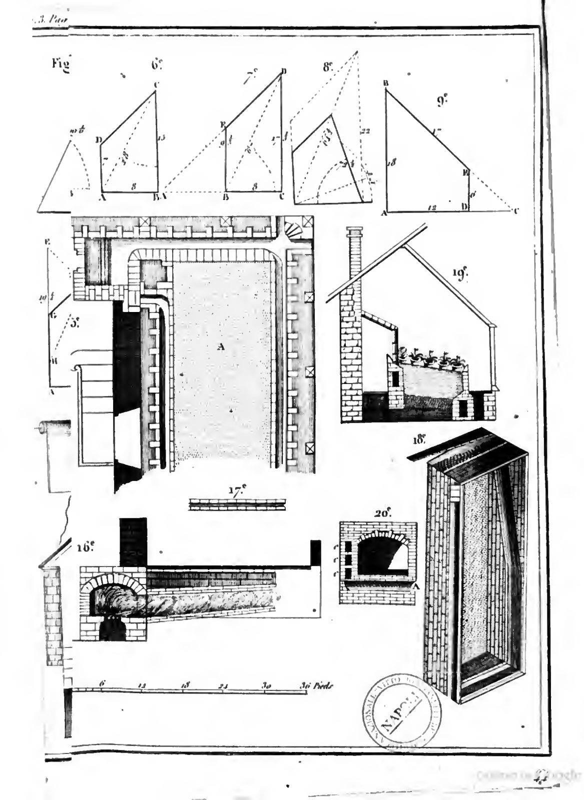
En indiquant la culture convenable aux plantes délicates, on dira des unes qu'elles veulent être constamment tenues dans la serre ; de quelques autres, qu'elles peuvent être exposées en plein air pendant l'été ; ce conseil ne doit pas être regardé comme une règle invariable, mais comme susceptible de modifications suivant les situations plus ou moins avantageuses.

L'aire ou le pavé d'une serre doit être élevé de trois pieds au moins au-dessus du terrain, s'il est humide. Cette élévation n'est pas nécessaire, si le sol est sec ; mais elle seroit avantageuse pour la construction des fourneaux et des tuyaux de chaleur, comme on le verra dans la suite : d'ailleurs le froid et l'humidité étant plus grands à la superficie de la terre, la serre en reçoit d'autant moins, qu'elle est plus élevée au-dessus.

Exposition. L'exposition directe au midi est généralement réputée la meilleure. Cependant plusieurs cultivateurs lui préfèrent une exposition un peu déclinant au couchant, quoiqu'un peu plus humide, et rejettent l'exposition au levant, ou même déclinant du midi au levant; parce que le vent de l'est étant le plus fréquent pendant l'hiver, il donne plus de froid à la serre, que les rayons du soleil ne peuvent lui procurer de chaleur jusqu'à neuf heures du matin en hiver, et jusqu'à six au printemps : au lieu que les derniers rayons du soleil couchant répandent encore quelque chaleur dans l'air qu'il a échauffé pendant le jour. Ainsi ils ferment leur serre d'un bon mur au nord et à l'est. Quelques autres construisent avantageusement leurs serres en deux ailes d'équerre, dont chacune a un côté vitré au midi, et un au couchant; les côtés du nord et de l'est sont défendus par des murs.

Plan horizontal. Le plan horizontal d'une serre chaude est ordinairement un parallélogramme rectangle fort alongé. Un trapèze dont les côtés opposés du sud et du nord seroient parallèles, et dont les deux autres côtés vers l'est et vers l'ouest seroient à peu près dans la direction de huit heures du matin, et de quatre heures du soir,

ou


Fig.
6.e
7.e
8.e
9.e
5.e
19.e
18.e
17.e
20.e
16.e
A
6
12
18
24
30
36 Pieds

ou feroient un angle ouvert de cinquante-un degrés avec le mur du nord, et par conséquent un aigu de trente-six degrés avec la face vitrée au sud, peut être préféré au parallélogramme, parce que trois de ses côtés sont défendus du froid par un mur, sans que sa face vitrée perde aucun rayon du soleil depuis son lever jusqu'à son coucher au solstice d'hiver: d'ailleurs ses trois côtés postérieurs par l'ouverture de leurs angles approchent d'une portion de cercle, ou d'une concavité, qui seroit très-avantageuse pour le fond d'une serre. Mais si la face vitrée formoit une portion de cercle ou d'un polygone, les rayons du soleil ne tombant directement que sur un degré ou sur une face, et frappant les autres très-obliquement, laisseroient trop de prise au froid; et dans le cas où l'on voudroit donner à une grande serre la forme d'un bâtiment décoré, on ne pourroit y admettre ni tours, ni parties convexes; les pavillons et le corps avancé seroient formés par des lignes droites. Ces figures contiennent plusieurs formes de serres les plus avantageuses.

Hauteur et largeur. Une serre doit jouir de tous les rayons de soleil et de lumière qu'il est possible de procurer dans le climat où elle est construite, sans toutefois gêner les plantes qui y sont cultivées, ni le travail du cultivateur. On ajoute cette condition; car si une serre dont la coupe peut être représentée par une figure triangulaire I, pl. I, avoit son mur du nord incliné de vingt-cinq degrés et demi, quelles plantes appliquées contre ce mur pourroient profiter dans une situation aussi inclinée, et comment un jardinier feroit-il le service de la serre de ce côté-là?

Il faut donc que la grandeur, la proportion, et la disposition de ses parties, s'accordent avec le bien des plantes et la facilité de les soigner. D'abord, la profondeur d'une serre ne doit pas être moindre que huit pieds et demi ou neuf pieds, dont cinq et demi ou six seront occupées par une couche de tan; et les trois autres pieds donneront le passage autour de la tannée, et la place nécessaire pour construire les tuyaux de chaleur qui doivent l'échauffer. On pourroit donner moins de largeur à une serre, en ne faisant la tannée que de trois ou quatre pieds. Mais plus une tannée est étroite, moins elle conserve long-temps la chaleur, comme il sera dit plus bas, et par conséquent l'entretien de la chaleur est plus dispendieux. D'ailleurs elle contiendra moins de plantes, à moins qu'elle n'ait une grande longueur; et alors il faut plus de châssis et de vitres, sans remédier à l'autre inconvénient. En second lieu, le mur du nord ne doit pas avoir moins de cinq pieds ou cinq pieds et demi de hauteur, afin qu'un homme puisse facilement passer entre ce mur et la tannée. Enfin la hauteur du vitrage du côté du midi doit être telle, que les rayons du soleil éclairent tous ou presque tous les jours de l'année toutes les faces intérieures de la serre.

Sa largeur, et la hauteur de son vitrage se déterminent par la hauteur méridienne du soleil au solstice d'été; car si au jour du solstice il éclaire toute la surface intérieure de la serre à l'heure de midi, nécessairement il l'éclairera tous les autres jours de l'année.

Plus le degré du solstice est élevé au-dessus de l'horizon, moins le rayon du soleil est oblique, et par conséquent moins la largeur d'une serre est grande. Si donc dans un climat où l'angle du solstice avec l'horizon est de soixante-dix degrés, on donne au vitrage d'une serre (*pl. I, fig.* 2), dix-huit pieds de hauteur, le rayon solsticial ne s'étendra qu'à environ six pieds trois pouces sur l'aire horizontale. Ainsi la largeur de la serre ne seroit pas suffisante. Mais dans ce climat on tire les plantes de la serre long-temps avant le solstice, pour les exposer au plein air qu'elles peuvent supporter pendant environ cinq mois. Or comme il n'importe combien la serre vide reçoit du soleil, on peut prendre au-delà du rayon solsticial l'espace

nécessaire pour qu'elle ait la largeur convenable; et on lui donnera à peu près les mêmes dimensions qu'à une serre pour un climat où la hauteur du solstice seroit de cinq ou six degrés moindre.

Moins au contraire le solstice est élevé, plus le rayon du soleil est oblique, et donne plus de largeur à une serre. Ainsi dans un climat plus septentrional que le nôtre, où la hauteur du solstice seroit de cinquante huit degrés, si le vitrage vertical d'une serre (*fig.* 3) est haut de dix-huit pieds, le rayon du solstice tombera sur l'aire horizontale à onze pieds. Mais si l'on donne en dehors deux pieds seulement de talus au vitrage, pour l'incliner un peu et lui faire recevoir moins obliquement les rayons du soleil, l'espace compris entre le pied de ce vitrage et le rayon du solstice sera de treize pieds; sur lesquels prenant neuf pieds pour la largeur de la serre, et avançant de quatre pieds en deçà de la ligne solsticiale le mur du nord, le soleil frappera tout le fond de la serre presque tous les jours de l'année; ce qui est nécessaire dans ce climat où à peine on ose risquer en plein air un petit nombre de plantes.

Dans notre climat, comme dans tous les autres, la hauteur et la largeur d'une serre dépendent de la hauteur du solstice. Mais avant d'exposer une méthode pour déterminer les proportions relatives de toutes ses parties, on fera quelques observations.

1°. Si la serre n'est destinée que pour des plantes des climats compris entre le vingt-troisième et le trente sixième degré, comme la plupart passent l'été en plein air dans notre climat, il n'est pas nécessaire que le rayon du solstice s'étende jusqu'au fond de la serre, puisque les plantes en seront sorties avant le solstice. Ainsi la hauteur et la largeur de cette serre pourront être réglées par la hauteur méridienne du soleil, environ soixante-deux degrés, au temps où l'on transporte les plantes en plein air, du 20 au 25 mai (du premier au 5 messidor), et où on les rapporte dans la serre, du 15 au 20 septembre (du 29 fructidor au 3e. jour complémentaire).

2°. Si la serre ne renferme que des plantes de la zone torride, quelques-unes les moins délicates pouvant supporter le plein air pendant une partie de l'été, et laissant de la place pour rapprocher vers le devant celles qui doivent être tenues constamment dans la serre, il n'est pas nécessaire que le soleil au solstice d'été en éclaire le fond. Ainsi on pourra reculer le mur du nord environ un pied au-delà du rayon solsticial, et attacher contre ce mur des planches sur lesquelles on placera des pots dans les saisons où il jouira du soleil.

3°. Si dans cette serre on ne place point de plantes contre le mur du nord, il suffit que le rayon solsticial s'étende jusqu'au bord septentrional de la tannée; car le passage entre ce mur et la tannée n'a pas besoin de soleil. Or supposant la tannée large de six pieds, et le passage entre elle et le vitrage d'un pied et demi ou deux pieds, il suffit que le rayon du solstice s'étende à sept pieds et demi ou huit pieds sur l'aire de la serre; et le mur du nord pourra être reculé dix huit pouces ou deux pieds au-delà de ce rayon.

4°. Mais si l'on veut placer à demeure et comme en pleine terre quelques plantes dans une plate-bande large de deux ou trois pieds pratiquée au pied des murs de la serre (*fig.* 3) il faudroit, pour en placer contre le mur du nord, que la serre eût onze ou douze pieds de largeur, et que le rayon solsticial frappât au moins l'angle formé par l'aire de la serre et son mur du nord; ce qui donneroit au vitrage une excessive hauteur de vingt-trois à vingt-cinq pieds. Dans ce cas, on ne forme point de plate-bande au pied du mur du nord, mais seulement au pied des murs

du levant et du couchant; et la serre pourra n'avoir que la largeur indiquée dans le deuxième ou le troisième cas. Mais ces murs n'ayant pour longueur que la profondeur de la serre, on ne pourroit pas y placer un grand nombre de plantes. Pour leur donner plus d'étendue, on peut les construire dans la direction et sur le plan de huit à huit heures et demie du matin, et de trois et demie à quatre heures du soir; ou faisant avec la méridienne un angle de quarante-huit à quarante-cinq degrés, ou avec la ligne de six heures un angle de trente-cinq à quarante-deux degrés; et le plan horizontal de la serre sera trapézoïde comme fig. 4. Tout l'espace compris entre le vitrage A et la ligne ponctuée B, sera eclairé le jour du solstice d'été.

La mesure d'un des côtés d'une serre étant donnée, et la hauteur du solstice d'été étant connue, il est facile de trouver les dimensions et les proportions des autres côtés.

Soit la hauteur du solstice à Paris de soixante-quatre degrés et demi, et soient donnés neuf pieds pour la largeur d'une serre. 1°. D'un point comme C (*fig.* 5), pris à volonté sur l'horizontal CB, on décrit un arc de soixante quatre degrés et demi, et on tire le rayon solsticial CE 2°. On prend sur l'horizontale vers B, les neufs pieds donnés pour la largeur; et de leur extrémité B, on élève la verticale BE. Le point où elle coupera le rayon, dounera la hauteur du vitrage de dix neuf pieds deux pouces. 3°. Du point C, on élève une autre verticale CF, qui sera le mur du nord. Pour trouver sa hauteur, on décrit du point E un arc de quarante-cinq degrés, qui sont la mesure de l'inclinaison du toit; et tirant la ligne EF, le point où elle rencontrera la ligne CF, montrera la hauteur du mur du nord de dix pieds deux pouces, et la longueur du toit incliné de douze pieds huit pouces. Mais il suffit de savoir que dans une serre bien proportionnée, la hauteur du vitrage est égale à la largeur de la serre et à la hauteur de son mur du nord prises ensemble: car prenant sur le vitrage les neuf pieds de la largeur, les dix pieds deux pouces restans sont la hauteur du mur; et une ligne tirée de l'extrémité de ce mur à celle du vitrage, donne la longueur du toit et son inclinaison. Si, suivant les cas et les observations ci-dessus, on recule le mur au-delà du rayon solsticial, sa hauteur sera moindre, et la largeur de la serre plus grande. Si on l'avance en deçà du rayon, sa hauteur sera plus grande, et la largeur moindre; mais toujours dans les mêmes proportions.

Soit connue la hauteur du solstice de soixante-deux degrés, et soit donnée la hauteur du vitrage de quinze pieds. Pour trouver les dimensions des autres côtés de la serre, 1°. sur l'horizontale (*fig.* 6), on élève la verticale BC de quinze pieds de hauteur. 2°. De son extrémité C, on décrit un arc de vingt-huit degrés, qui sont le complément de soixante-deux; et on tire le rayon solsticial CA. Le point A, où il tombe sur l'horizontale, montre huit pieds pour la largeur de la serre. Ces huit pieds étant soustraits de la hauteur du vitrage, il reste sept pieds pour la hauteur du mur du nord. La ligne CD, tirée par leurs extrémités, donne la longueur et l'inclinaison du toit.

Soit connue la hauteur du solstice de soixante-sept degrés, et soit donnée la hauteur du mur du nord de neuf pieds quatre pouces. 1°. On élève la verticale BE (*fig.* 7), de neuf pieds quatre pouces, et on porte cette même longueur sur l'horizontale pour avoir le triangle rectangle BAE, dont on prolonge indéfiniment l'hypotenuse, qui sera nécessairement inclinée de quarante-cinq degrés. 2°. Du point B, on tire le rayon solsticial, faisant avec l'horizontale un angle de soixante-sept

degrés, et on le prolonge jusqu'à ce qu'il coupe la ligne AED. 3°. Du point d'intersection, on abaisse sur l'horizontale la verticale CD; elle sera la hauteur du vitrage de dix-sept pieds quatre pouces. L'espace de huit pieds, compris entre elle et la ligne BE, sera la largeur de la serre.

Direction du vitrage. Les plus habiles cultivateurs ne sont pas d'accord sur la direction du vitrage du devant d'une serre. Les uns le veulent vertical; d'autres le préfèrent incliné; et d'autres font la partie inférieure verticale, et inclinent la partie supérieure.

Suivant les premiers, un vitrage vertical est le moins sujet à être endommagé par la grêle, retient le moins les neiges et les pluies, présente le moins de surface au froid, ne laisse point tomber les vapeurs humides qui s'y attachent sur les plantes, et les expose le moins aux coups meurtriers du soleil, etc. Quoiqu'il en soit de ces avantages, dont quelques-uns pourroient être contredits, les serres, dont le vitrage est vertical ne sont pas sans défauts; 1°. leur toit incliné, quelque bien fait et quelque bien plafonné en dessous qu'il puisse être, à moins qu'il ne soit couvert en paille, n'est pas toujours un rempart assuré contre les fortes gelées; 2°. Si elles ont une grande profondeur, elles ont nécessairement une grande hauteur, et contiennent une grande masse d'air, et par conséquent elles sont difficiles et dispendieuses à échauffer. Les plantes placées dans le fond s'alongeant et s'inclinant vers le devant pour chercher la lumière directe dont elles sont éloignées, s'étiolent et s'affoiblissent; 3°. si elles sont étroites, elles ne peuvent pas conserver long-temps la chaleur, parce que le froid pénètre et condense bientôt le mince volume d'air qu'elles renferment. D'ailleurs on ne peut y placer qu'un petit nombre de plantes; et si on leur donne plus de longueur pour augmenter leur capacité, on ajoute à la dépense des vitres et des châssis, sans diminuer le défaut de la serre; de sorte que le vitrage vertical, avantageux dans les climats plus méridionaux que le nôtre, n'est d'usage dans celui-ci que pour les grandes serres, auxquelles pour réunir l'agréable et l'utile, on veut donner la forme extérieure d'un bâtiment régulier et décoré.

Les autres, fondés sur le principe constant entre tous les cultivateurs, que le vitrage d'une serre doit recevoir directement les rayons du soleil pendant la plus grande partie de l'année, donnent de l'inclinaison au vitrage. Mais l'inclinaison la plus avantageuse est sans doute celle qui procureroit le plus de rayons directs à la serre, c'est-à-dire, qui lui en procureroit deux fois par jour; elle n'en peut pas recevoir davantage, l'une avant midi, l'autre après, aux heures où le soleil peut donner la chaleur la plus convenable, suivant la saison. Or cette inclinaison est dans notre climat celle qui coupe à angles droits (*fig.* 8) la ligne du solstice d'hiver (soixante-douze degrés et demi pour Paris où le solstice d'hiver est élevé de dix-sept degrés et demi); car depuis le 20 décembre jusqu'au 10 janvier (du 1er. au 20 nivôse), les rayons du soleil tomberoient directement sur le vitrage presque tous les jours à midi, cet astre pendant ce temps étant, à cause de l'obliquité de notre sphère, presque fixe au même degré du zodiaque; le 10 décembre (19 frimaire) et le 20 janvier (le 30 nivôse), ils seroient directs à onze heures et à une heure; vers le 20 novembre (le 29 brumaire), et le 10 février (le 21 pluviôse), à dix et à onze heures; le 1er. octobre (le 9 vendémiaire), et le 1er. mars (le 11 ventôse), à neuf et à trois heures, le 5 septembre (le 19 fructidor), et le 25 mars (le 5 germinal), à huit et à quatre heures; vers le 5 août (le 18 thermidor), et le 25 avril (le 6 floréal), à sept et à cinq heures; enfin vers le solstice d'été, à six heures du matin et du soir, ou 0, parce que le vitrage supposé bien orienté au midi est dans le plan de six heures.

Il y a des tables calculées des hauteurs du soleil pour tous les jours de l'année, et pour toutes les heures correspondantes de chaque jour. Ce petit nombre d'époques suffit pour montrer qu'un vitrage qui a cette inclinaison reçoit en hiver les rayons directs du soleil aux heures les plus voisines de douze, les seules où il ait quelque chaleur; et qu'au contraire plus le soleil s'approche du solstice d'été, temps où il n'échauffe que trop les serres, ses rayons n'y tombent directement qu'à des heures plus éloignées de douze, et que l'heure de midi est celle où ils sont plus obliques. Ce vitrage incliné permet de donner plus de largeur à une serre, puisqu'un vitrage direct, haut de vingt-deux pieds (*fig.* 8) ne donne que dix pieds de largeur, pendant qu'un vitrage incliné, haut de douze pieds, donneroit la même largeur; malgré ces avantages, on a laissé aux Hollandois et aux climats plus septentrionaux que le nôtre, les vitrages entièrement inclinés; il n'est pas nécessaire d'observer qu'ils y doivent être plus inclinés; la raison en est évidente.

Le vitrage vertical dans sa partie inférieure et incliné dans sa partie supérieure, est généralement adopté, et regardé comme le plus convenable à notre climat; et l'inclinaison qui paroit la plus avantageuse est de quarante-cinq degrés (excepté pour les serres à ananas qui en demandent beaucoup plus), parce qu'elle procure au vitrage incliné les rayons du soleil directs avant l'équinoxe du printemps, et peu obliques au solstice d'été, c'est-à-dire, pendant tout le temps où sa chaleur peut être assez grande pour que celle du feu ne soit pas nécessaire. Les partisans des deux précédentes directions du vitrage objectent, 1°. que les rayons du soleil tombent trop obliquement pendant l'hiver sur l'une et l'autre partie du vitrage, et trop directement pendant l'été sur la partie inclinée; mais d'abord la chaleur du soleil n'étant pas assez forte en hiver pour dispenser d'allumer du feu pendant le jour dans les temps de gelées et de grand froid, quelque dégagé de vapeurs que l'air puisse être, il importe peu que les rayons du soleil tombent plus ou moins obliquement sur le vitrage. En second lieu, pendant l'été une partie des plantes est exposée en plein air; et l'autre n'est retenue dans la serre que parce qu'elle a besoin d'une grande chaleur; or plus la chaleur sera grande, plus on pourra donner d'air, qui sera très-avantageux à ces plantes renfermées; 2°. que le vitrage incliné expose trop les plantes aux coups de soleil depuis l'équinoxe jusqu'au solstice; qu'il est trop sujet à être ruiné par la grêle, fatigué par le poids de la neige, pénétré par les grandes pluies; et que les vapeurs humides qui en tombent comme en pluie sur les plantes, leur sont très-nuisibles. Ces reproches seroient fondés, si l'on n'avoit pas trouvé de remèdes à ces inconvéniens, et s'il n'étoit pas possible d'en trouver encore de meilleurs.

Les dimensions de ces serres sont indépendantes des solstices, de l'équinoxe et des différentes hauteurs du soleil dans les diverses saisons; parce que tous les jours de l'année il peut étendre ses rayons sur toutes les faces intérieures, et que rien n'y porte d'ombre. Elles se règlent sur la grandeur et le nombre des plantes; observant cependant, que plus elles ont de capacité, plus elles sont dispendieuses à échauffer pendant l'hiver. On trouve leurs proportions par la même méthode que celles des serres à vitrage vertical, et même plus facilement. Le mur du nord et le toit incliné de celles-ci seront le vitrage vertical et le vitrage incliné de celles-là, et par conséquent le vitrage vertical des dernières sera le mur du nord des autres. Ainsi soit à construire une serre de douze pieds de largeur, dans laquelle on veut placer contre son mur du nord des plantes grimpantes, des cafés, bananiers, cierges, etc. et dont ce mur doit avoir dix-huit pieds de hauteur: 1°. on élève la ligne A B (*fig.* 9) égale à dix-huit pieds. 2°. On prend la même longueur sur l'horizontale, pour avoir

le triangle rectangle, ABC. 3°. On prend de A vers C la largeur (douze pieds) de la serre. Etant soustraite de dix-huit, il restera six pieds pour la hauteur du vitrage vertical DE; et la ligne EB sera la longueur (dix-sept pieds) et l'inclinaison (quarante-cinq degrés) de la partie supérieure du vitrage.

Autre exemple. Pour trouver la hauteur du mur du nord, et la longueur du vitrage incliné d'une serre dont la largeur seroit de quatorze pieds, pour y pratiquer deux tannées parallèles; et la hauteur du vitrage vertical de cinq pieds et demi. 1°. Sur l'horizontale (*fig.* 10), on élève la verticale B D, haute de cinq pieds et demi. 2°. On porte la même longueur vers C pour avoir le triangle rectangle B D C, dont on prolonge indéfiniment l'hypotenuse. 3°. De l'autre côté de B, on prend la profondeur (quatorze pieds) de la serre, et on élève la verticale A E jusqu'à la rencontre de la ligne E C. Ce point donnera la hauteur (dix-neuf pieds et demi) du mur, et la longueur (vingt pieds) du vitrage incliné.

Mais le vitrage incliné de cette serre, et même celui d'une serre moins large, auroit une telle portée que, pour l'empêcher de plier et de s'affaisser dans son milieu, il seroit besoin d'une panne, appuyée dans les serres d'une certaine longueur sur des poteaux de fer. On peut, sans préjudice des plantes, diminuer environ un tiers de la longueur du vitrage, et le remplacer par un petit toit incliné au nord, comme le représente la même fig. 10; alors le vitrage est réduit à treize pieds. Le retranchement de la partie triangulaire F E G, diminue d'autant la capacité de la serre, et la rend moins difficile à échauffer, et le jour du solstice d'été à midi, elle n'est privée du soleil que dans le petit espace du triangle G F H. Aux serres qui ne renferment point de plantes de la zone torride, ou qui ne renferment que les moins délicates, on pourroit donner plus de longueur à ce toit, pour rendre l'étendue du vitrage et la hauteur de la serre encore moindres. Dans quelques serres, ce toit est prolongé dans la direction du solstice d'été, au delà du vitrage, comme fig. 11, pour l'abriter et empêcher le vent du nord de se rabattre dessus, et pour que le dessous de ce toit bien plafonné et blanchi, réfléchisse de la lumière et même de la chaleur dans la serre. De plus, la partie inférieure du vitrage est un peu inclinée, afin de diminuer l'obliquité des rayons du soleil, la longueur de l'autre partie du vitrage, et la capacité de la serre. Ces petites différences dans la construction d'une serre, ne changeant point ses proportions essentielles, sont assez arbitraires; elles ne nuisent pas à sa bonté, quelquefois elles peuvent y ajouter.

Bâtisse. La serre doit être préservée du froid et du vent du nord, par un mur épais d'environ deux pieds, construit presqu'à bain de mortier en brique, ou en moilon de la meilleure qualité qui se pourra trouver dans le pays, ravalé en dehors, bien enduit et blanchi d'un lait de chaux en dedans. La plupart des cultivateurs veulent un mur semblable du côté de l'est, pour défendre leurs serres des vents froids d'est et de nord-est, les pluies dominant pendant l'hiver (*fig.* 12).

Les autres côtés, sud et ouest, étant vitrés, on n'y élève de murs que jusqu'au niveau de l'aire, ou peu au-dessus. Sur ces deux petits murs, on applique une plate-forme de bon bois de chêne, large de neuf ou dix pouces, épaisse de cinq ou six, taillée en champ-frein sur les bords de sa face supérieure, pour faciliter l'écoulement des eaux de pluies, et pour laisser passer plus de soleil et de lumière sur l'aire de la serre; elle doit déborder d'un pouce ou d'un pouce et demi le parement extérieur des murs.

Dans cette plate-forme, on entenonne des montans ou poteaux distans de quatre

ou cinq pieds entre eux, de six pouces d'équarrissage, et d'une longueur égale à la hauteur du vitrage, c'est-à-dire, de cinq pieds et demi à sept pieds pour la partie verticale, si la partie supérieure est inclinée, ou de toute la hauteur de la serre, si tout son vitrage est vertical. Dans le premier cas, ces montans reçoivent une autre plate-forme des mêmes dimensions que l'autre, et s'y entenonnent. Cette seconde plate-forme reçoit en mortaise de semblables montans inclinés, qui se posent aussi en assemblage sur le faîte. (On peut les incruster en recouvrement, et les attacher avec des chevillettes de fer, tant sur la plate-forme que sur le faîte.) Une barre plate ou une forte tringle de fer, attachée avec des vis, ou passée dans des coulisses de fer du côté intérieur de la serre, sur le travers de ces montans vers leur milieu, les tient en respect, et les empêche de se déjeter d'aucun côté. Les chevrons du toit se posent et s'attachent aussi sur le faîte, et l'excèdent un peu, pour le mettre à couvert de la pluie, ainsi que la tringle de fer et le haut d'un rideau de toile nécessaire pour couvrir le vitrage dans les mauvais temps.

Toutes ces pièces de bois doivent être unies et dressées à la varlope. On abat les angles des montans du côté intérieur de la serre, et aux deux côtés de leur face extérieure, on creuse, suivant leur longueur, une feuillure plus ou moins large et profonde (environ deux pouces) et pratiquée diversement, selon l'idée et l'industrie de l'ouvrier, pour recevoir les châssis vitrés, et les y adapter, comme fig. 13 ou fig. 14, ou de quelqu'autre façon encore plus propre à interdire toute entrée à l'air et à la pluie. Les châssis inclinés s'appliqueront bien dans les feuillures par leur propre poids; les verticaux y seront retenus par des tourniquets qui donnent la facilité de les enlever et de les replacer quand on veut. Il sera bon de faire un ou plusieurs (suivant la longueur de la serre) panneaux en forme de porte ouvrant et fermant par dehors, à noix et à gueule-de-loup, pour donner beaucoup d'air lorsqu'il est nécessaire. Pour les châssis inclinés, on fera, surtout dans leur partie la plus haute, plusieurs vagislas, ou mieux, on ferrera près du faîte ou sur le faîte quelques panneaux qui s'élèveront et s'abaisseront au moyen d'une bascule, ou autrement. Dans les serres qui sont assez basses pour qu'un homme puisse atteindre au vitrage incliné, on pourroit le construire comme les châssis à coulisse des croisées; sa partie inférieure se glisseroit dans une coulisse sous la supérieure.

Chaque panneau sera composé d'un cadre ou battant dont le bois aura trois ou trois pouces et demi de largeur sur deux d'épaisseur, et de deux ou trois (suivant sa largeur) petits bois ou montant de deux pouces de largeur et autant d'épaisseur, et entenonnés sur les deux traverses, inférieure et supérieure, du battant, sans être coupés par aucune traverse. Pour leur en tenir lieu, et pour les empêcher de se déjeter et de se tourmenter, on y attache du côté intérieur de la serre, avec des vis en bois, de petites tringles de fer distantes l'une de l'autre de deux ou trois pieds. Les montans et le cadre du panneau auront sur leurs bords extérieurs une petite feuillure pour placer les vitres. On emploira du blanc de céruse broyé à l'huile au lieu de colle-forte dans les mortaises et sur les tenons des assemblages, qui seront tous faits à recouvrement. Les particuliers opulens pourront faire toute cette bâtisse en fer; elle sera plus durable, et donnera plus de lumière et de soleil à la serre.

Après que tout l'ouvrage sera peint de trois couches de blanc de céruse broyé à l'huile (l'extérieur peut être peint d'une autre couleur), on posera les verres en recouvrement de quatre à six lignes, et on les garnira de bon mastic sur lequel, lorsqu'il sera presque sec, on passera une couche de céruse broyé à l'huile.

Ces vitres auront, suivant les dimensions ci-dessus des châssis, de onze à quatorze pouces de largeur, sur le plus de hauteur possible, afin qu'il y ait moins de recouvremens. Plus larges, elles seroient avantageuses pour la serre, et moins pour le propriétaire, en cas de fracture.

On auroit pu laisser ces petits détails avec plusieurs autres que l'on omet comme superflus pour ceux qui ont un peu d'adresse et d'intelligence; mais on le répète, on n'écrit pas pour les jardiniers et les cultivateurs instruits.

Tannée. Il ne suffit pas aux plantes de la zone torride d'être environnées. La plupart ne feroit point de progrès, quelques-unes ne pourroient pas même vivre, si leurs racines ne trouvoient pas dans la terre le degré de chaleur de leur sol natal. Pour leur procurer ce dernier avantage, on a imaginé de plonger dans une couche chaude les pots dans lesquels elles sont plantées. Cette couche pourroit être faite de bon fumier neuf, mais l'expérience a appris que le tan lui est bien préférable, parce que si la chaleur est moins forte, elle persiste et se soutient bien plus long-temps; et d'ailleurs il s'élève du tan beaucoup moins de vapeurs humides, très-nuisibles à ces plantes originaires d'un climat dont l'atmosphère est fort sèche.

Le tan employé à cet usage n'est pas celui qui sort du moulin, mais celui qui a servi à préparer les cuirs: cependant les jardiniers le nomment *tan neuf*, lorsqu'il n'a point encore servi à faire des couches. On doit l'employer peu de temps (au plus dix ou douze jours) après qu'il a été tiré des fosses des tanneurs. S'il est trop humide, on l'étend pendant quelques jours au soleil, ou au moins à un air sec, sous un hangard, et on le retourne plusieurs fois; car trop d'humidité, comme trop de sécheresse, l'empêcheroit de fermenter. Le tan qui n'a été pilé que grossièrement, est lent à s'échauffer; mais il acquiert une chaleur excessive, qui est aussi lente à se modérer. Celui qui a été broyé trop fin, se pourrit et se consomme bientôt, et par conséquent ne conserve pas long-temps sa chaleur. Celui qui tient le milieu est donc préférable. Mais comme souvent on ne peut choisir, et qu'on est obligé de l'employer tel qu'on le trouve chez les tanneurs, le jardinier soignera sa couche relativement à la qualité du tan, qui au surplus doit avoir conservé sa couleur; car s'il étoit noir, ce seroit une marque qu'il seroit pourri et inepte à fermenter. Une couche bien faite avec du tan de bonne qualité, peut conserver sa chaleur environ trois mois. Alors, si l'on remue tout le tan, si l'on brise et divise bien toutes les mottes qui se sont formées, elle se ranimera encore pendant quelque temps. Si ensuite on remanie encore le tan, et qu'on y mêle du tan neuf tenu sept ou huit jours en lieu sec, afin qu'il n'ait pas d'humidité qui refroidiroit le vieux, au lieu de le réchauffer, on prolongera sa chaleur pendant environ deux mois. Ainsi les couches de tan ont encore sur celles de fumier l'avantage d'avoir plus rarement besoin d'être remaniées et rechauffées. Dans les couches neuves, on mêle ordinairement avec le tan neuf une partie plus ou moins grande (tiers ou quart) de vieux tan, suivant qu'il conserve plus ou moins de qualité; c'est-à-dire, qu'il est plus ou moins consommé. Au reste, les tuyaux de chaleur pratiqués autour de la tannée, soutiennent et augmentent sa chaleur.

La couche ou tannée d'une serre se fait dans une fosse (A *fig.* 15), dont tous les côtés sont soutenus par un mur fort étroit de briques, ou de pierres qui puissent se bien joindre, prendre le mortier, et résister au feu et à l'humidité. Sa longueur est à volonté; ordinairement égale à celle de la serre, moins dix-huit pouces ou deux pieds à chaque extrémité, nécessaires pour le passage. Sa

largeur

largeur peut aussi être arbitraire; cependant, si elle est fort étroite, la couche ne conservera pas long-temps sa chaleur; si elle est fort large, la masse de tan étant considérable, elle soutiendra long-temps sa chaleur, mais il sera difficile d'atteindre et de soigner les plantes placées au milieu : ainsi on lui donne le plus communément six pieds. Sa profondeur ne doit pas être moindre que deux pieds et demi; elle peut être de cinq ou six, pourvu que l'aire de la serre ait cette élévation au-dessus du sol, ou que le terrain ne soit pas humide. Dans la plupart des serres sa surface est de niveau à l'aire; dans quelques-unes, comme fig. 16, elle est plus ou moins élevée au-dessus.

Si cette fosse n'a que deux pieds et demi de profondeur, la couche ne sera faite que de tan; ou bien on étendra également et on foulera demi-pied de fumier neuf, sur lequel on mettra deux pieds et demi de tan, afin qu'il excède de six pouces les bords de la fosse, parce que la couche, après avoir jeté son premier feu, sera affaissée à peu près d'autant. Mais si la fosse avoit une grande profondeur, on garniroit le fond de matières grossières, cependant capables de fermentation, telles que des bourrées, du jonc marin, de la fougère, de la bruyère, et c. On mettroit dessus une telle épaisseur de fumier préparé comme il sera expliqué ci-après à l'article des châssis, foulé de bout en bout, qu'il ne restât qu'environ deux ou deux pieds et demi de vide; et on couvriroit le fumier d'assez de tan, non-seulement pour remplir, mais encore pour excéder ce vide d'environ un pied, dont la couche pourra baisser. Il faut étendre le tan bien également avec la main ou un rateau, et ne le fouler que légérement. Le fumier, s'il y en a une quantité considérable dans la couche, excite d'abord une fort grande fermentation; pendant qu'elle dure il seroit dangereux de plonger les pots dans la couche. Il faut remuer plusieurs fois et remanier le tan, pour le décharger des vapeurs humides qu'il reçoit du fumier; souvent même il est nécessaire de renouveler l'air, tellement altéré par ces vapeurs qu'il perd son ressort. Quelques bâtons fichés à quinze ou dix-huit pouces de profondeur dans le tan en divers endroits de la couche, en étant retirés et aussitôt serrés dans la main, indiqueront le degré de chaleur, (un thermomètre plongé dans le tan à dix ou douze pouces le marque plus précisément), et feront juger quand on pourra y enfoncer les pots. Ordinairement dans les grandes serres, outre cette tannée, on en fait de petites, larges d'un ou deux pieds auprès des murs, pour l'usage indiqué ci-devant.

Fourneau. Dans notre climat, les rayons du soleil trop obliques pendant l'hiver, et souvent interceptés par des nuages et des brouillards, ne peuvent procurer à l'air d'une serre une chaleur suffisante. Une couche pourroit échauffer une serre très-basse; mais sa chaleur humide est pernicieuse aux plantes; ainsi on a recours au feu pour échauffer et sécher l'air des serres. Mais son action immédiate seroit meurtrière pour les végétaux; l'air même qui les environne dans la serre ne doit recevoir sa chaleur que de corps interposés, échauffés, et non enflammés ou mis dans l'état d'ignition. Dans un fourneau, dont l'ouverture est hors de la serre, on allume des matières combustibles : la fumée passant le long des tuyaux dont on va parler, en échauffe les parois qui communiquent à l'air environnant une chaleur douce et convenable aux plantes.

Ce fourneau (*fig.* 15 et 16) doit être construit de briques, ou de grais à bâtisse, ou d'autres pierres qu'une très-grande chaleur ne puisse calciner, ni faire fendre et éclater, liées avec du mortier d'argile bien pétrie et corroyée (on pourroit le construire en glaise, ou en argile seule). L'âtre ou le foyer hori-

zontal est ordinairement un rectangle équilatéral, ou un peu alongé. Le sommet est voûté en cintre plein, ou elliptique. Dans un côté, est une bouche ou ouverture proportionnée à la grandeur du fourneau, et des matières qui doivent y être brûlées. Dans le côté vers la serre, est une autre ouverture par laquelle la fumée entre dans les conduits ou tuyaux. Au-dessous du fourneau, est un cendrier construit de mêmes matières, qui a pour dimensions environ la moitié de celles du fourneau. Par une grille de fortes barres de fer scellées de niveau à l'âtre, et très-rapprochées l'une de l'autre, il reçoit les cendres, et donne l'air nécessaire pour alumer le feu, et entrenir son activité. La bouche du fourneau, et celle du cendrier, sont garnies d'une porte de tôle fermant exactement.

1°. Les dimensions du fourneau doivent être proportionnées à celles de la serre, et en raison des matières qui y seront brûlées. Il est évident qu'une grande serre a besoin d'un plus grand fourneau qu'une petite; qu'un fourneau dans lequel on brûle du bois doit être plus grand qu'un où l'on brûle du charbon, de la tourbe, ou des mottes de tan. Mais comment décider ces diverses grandeurs? On éprouve qu'un fourneau large de deux pieds, profond d'autant, et haut de seize à dix-huit pouces, suffit pour une serre de trente pieds de longueur et proportionnée dans les autres dimensions. Mais d'autres serres d'une pareille grandeur sont bien échauffées par un fourneau de vingt pouces de largeur, de dix huit de profondeur, et de deux pieds de hauteur sous le sommet de la voûte; et d'autres ont de plus grands, d'autres de moindres fourneaux. On éprouve que le fourneau (*fig.* 15 et 16), qui a trois pieds de profondeur, deux pieds dix pouces de largeur, et vingt pouces sous voûte, échauffe bien une serre à ananas peu élevée, longue de cinquante pieds. Mais on éprouve aussi qu'au lieu d'un seul fourneau, si l'on en construit deux moindres, un à chaque extrémité, et qu'on partage la tannée en deux, on obtiendra plus de chaleur, avec moins de matières, de ces deux petits fourneaux qu'u du grand; que cette chaleur sera plus également repartie, en servant également les deux fourneaux; ou inégalement distribuée, si les plantes l'exigent, en n'alumant qu'un fourneau, ou en servant les deux inégalement. On sait que le fagot donne presque trois fois moins de chaleur que le gros bois; que la bonne tourbe de Hollande est plus lente à donner de la chaleur que le bois, mais qu'ensuite elle en donne une plus forte; parce qu'elle jette plus de fumée, et plus durable parce qu'elle se consomme moins promptement. On connoît les divers degrés de chaleur des différens charbons, de bois, de terre, de tourbe : mais ces connoissances et ces épreuves ne suffisent pas pour faire déterminer les dimensions absolues d'un fourneau; parce que la plupart des serres varient dans les leurs, et que de plusieurs serres de même longueur, l'une sera plus large, l'autre plus étroite, ou plus haute, ou plus basse; l'une sera échauffée avec du bois, l'autre avec d'autres matières. Au reste, cette précision dans les dimensions d'un fourneau n'intéressent essentiellement que l'économie : car les soins et l'intelligence d'un habile jardinier répareront les défauts d'un fourneau et d'une serre, pendant que les plantes languiront ou périront dans la meilleure serre, et avec le meilleur fourneau, sous la conduite d'un jardinier ignorant ou négligent.

Cependant, s'il est bien constant que le feu qui brûle librement en plein air chauffe beaucoup moins vivement que celui qui est resserré dans un fourneau; et qu'une même quantité de bois dans un grand fourneau (surtout s'il a beaucoup de hauteur), où la flamme peut s'étendre et se dilater, donne bien moins de chaleur que dans un moindre fourneau, où les parties du feu rapprochées et forcées à une

réflexion et une collision continuelles, sont obligées d'entrer avec toute la fumée dans le tuyau, dont l'orifice large peut être regardé comme une extension du fourneau, il est évident qu'un petit fourneau est plus économique et plus avantageux qu'un grand, puisqu'avec la même quantité de matière (et même avec une moindre) il donne plus de chaleur. Si toutefois il étoit si petit qu'on fût obligé d'y remettre très-fréquemment du bois, il seroit incommode pour le service, surtout pendant les nuits rigoureuses d'hiver. Mais sa hauteur est la plus importante de ses dimensions; on vient d'en dire la raison, et on a vu très-peu de fourneaux de serre-chaude qui n'ayent trop de hauteur. Pour les petits fourneaux, quatorze pouces de l'aire au sommet du cintre, et pour les plus grands de seize à dix-huit pouces, sont une hauteur suffisante. On peut cependant en donner un peu plus aux fourneaux qui sont servis en tourbe, afin de pouvoir y entasser assez de matière pour plusieurs jours, ce qui rend le service moins fréquent et moins gênant.

2°. Les parois du fourneau doivent avoir une bonne épaisseur, au moins un pied; tant pour pouvoir soutenir la violence du feu resserré, que pour conserver de la chaleur long-temps après que les matières sont consommées. Sa bouche ou porte n'aura que la grandeur nécessaire pour y introduire facilement les matières combustibles. La motte de tourbe n'a que huit ou neuf pouces de longueur, sur quatre ou cinq d'épaisseur. On emploie rarement du bois de sept ou huit pouces de grosseur, et le volume des autres matières est beaucoup moindre. Ainsi une bouche de dix à onze pouces de hauteur, et de huit ou neuf de largeur, sera assez grande pour le fourneau ci-devant de trois pieds de profondeur, deux pieds dix pouces de largeur, et vingt pouces de hauteur. Cette bouche et celle du cendrier sont cintrées, et soutenues par un cadre de fer, sur lequel sont montées les portes, qu'on ferme lorsque les matières sont consommées, pour conserver la chaleur; pendant qu'elles sont enflammées, on ouvre plus ou moins celle du cendrier, pour donner plus ou moins d'action au feu; ou on la ferme, pour que les matières se consomment moins vîte. Les barres de fer de douze ou treize lignes en carré, qui forment la grille, peuvent être de même longueur que l'âtre du fourneau, et scellées dans les murs, comme fig. 15. Mais comme le feu en deux ou trois hivers attaque considérablement et dérange ces barres, on peut former une petite grille de la longueur seulement du cendrier, sur cinq ou six pouces de largeur, et la poser dans une feuillure ménagée dans l'âtre, comme fig. 21 ou fig. 24. Les barreaux ayant moins de longueur se courberont et se déjetteront moins; et on pourra, sans dégrader les murs, enlever cette grille pour la faire réparer. Ordinairement on élève un peu l'âtre du fourneau vers le fond, pour favoriser l'ascension et l'entrée de la fumée et de la chaleur dans le tuyau.

3°. Le fourneau peut être construit, partie hors de la serre, partie dans le mur de la serre, comme fig. 15. Les six ou huit pouces d'épaisseur du mur restant entre le fourneau, et l'intérieur de la serre contractant beaucoup de chaleur, contribuent à échauffer la serre. Mais il vaut mieux le construire partie dans le mur, et partie dans la serre, comme fig. 23 et 24: il répandra beaucoup plus de chaleur dans la serre. On pourra même pratiquer dans le mur, au-dessus de la voûte du fourneau, une niche pour placer un vaisseau plein d'eau pour les arrosemens, qui s'y échauffera, comme S, fig. 23.

4°. Le fourneau ne doit point être en plein air, qui feroit consommer trop promptement les matières, et où le vent rendroit inégale l'action du feu; mais sous un hangard ou tambour fermé, ou sous une galerie large de cinq ou six pieds, comme

fig. 16 et 23, régnant le long du mur du nord, qui n'aura pas besoin de l'épaisseur marquée ci-devant. Sous cette galerie, on pourra mettre les matières combustibles, les pots, les terres nécessaires pour des rempottemens pendant l'hiver, les arrosoirs et les outils. La porte de la serre sera aussi pratiquée sous cette galerie, afin qu'en entrant et en sortant on n'y introduise pas directement l'air extérieur.

5°. Si l'aire de la serre est élevée de trois pieds ou plus au-dessus du terrain, cette hauteur sera suffisante pour la construction du fourneau, comme pl fig. 15 et 16. Si elle est de niveau avec le sol, ou peu élevée au-dessus, on creusera à la profondeur nécessaire pour construire le fourneau, auquel on descendra par un escalier, comme fig. 23 et 24.

Tuyau de chaleur. La fumée des matières qu'on brûle dans le fourneau coulant dans un canal, conduit, ou tuyau, en échauffe les parois, et répand de la chaleur dans la serre. Ce tuyau se construit de briques et d'argile corroyée, comme le fourneau. Les joints doivent être faits et refoulés avec grand soin, pour que la fumée ne puisse transpirer. Un enduit en dedans et en dehors avec la même argile, refoulé plusieurs fois pour rapprocher les gersures, ou mieux d'un mélange de plâtre avec un peu de chaux refoulé et frotté d'huile étant tout frais, seroit un rempart plus sûr et plus solide contre la fumée.

Autrefois on pratiquoit ce tuyau dans le mur du nord, où il se replioit plusieurs fois presque horizontalement depuis le bas de ce mur jusqu'au haut. Mais un peu de réflexion et d'expérience montre que cette partie de la serre a le moins besoin de préservatif contre le froid, puisqu'il ne peut y parvenir qu'après avoir pénétré et condensé tout l'air depuis le vitrage jusqu'à ce mur; et que c'est au côté opposé qu'il faut procurer la plus grande chaleur, parce que le vitrage présente à la gelée une grande surface et une mince épaisseur facile à pénétrer. Maintenant donc on établit ce tuyau autour de la serre, sous le pavé, ou autrement, de façon que la partie la plus échauffée soit au pied du vitrage; et la moins échauffée au pied du mur du nord.

La grandeur du tuyau doit être proportionnée à celle du fourneau. Un tuyau trop étroit ne donnant pas un passage suffisant à la fumée, elle se réfléchit sur elle-même, et le fourneau fume. Un tuyau horizontal, ou contre les plus simples notions de physique plus incliné vers son extrémité que vers le fourneau, auroit le même défaut. Dans un tuyau trop large la fumée coulant trop lentement, et formant, lorsqu'elle se condense, un volume trop grand et trop pesant pour être chassé par la fumée plus légère et plus dilatée en sortant du fourneau, le tuyau ne tire point. Il en sera de même si le tuyau a une longueur (au-delà de soixante pieds) trop considérable. Si une serre excède trente-cinq pieds de longueur, il faut partager la tannée en deux, et construire deux fourneaux.

La hauteur et la largeur du tuyau se règlent sur celles du fourneau. En partant du fourneau, il aura pour hauteur environ les trois quarts de celle du fourneau; et pour largeur, un peu plus que le tiers de celle du fourneau. Ainsi soit un fourneau haut de vingt pouces, et large de vingt-quatre, on pourra donner à l'embouchure du tuyau quatorze ou quinze pouces de hauteur, et environ neuf de largeur non compris l'évasement nécessaire pour faciliter l'entrée de l'air et de la fumée très-dilaté. Il diminuera graduellement de hauteur et de largeur jusqu'à cinq ou six pieds au-delà du fourneau. Alors on lui donnera pour hauteur les deux tiers (treize pouces quatre lignes) de celle du fourneau; et pour largeur, le tiers (huit pouces)

de celle du fourneau. Jusqu'à dix-huit ou vingt pieds au-delà, il diminuera encore graduellement; sa hauteur sera réduite à dix pouces, et sa largeur à sept pouces. Enfin depuis ce point il se rétrécira peu jusqu'à son extrémité, qui se terminera à huit ou neuf pouces de hauteur, et à cinq ou six de largeur en entrant dans la cheminée, dont le tuyau aura un pied de largeur sur six pouces de profondeur.

Soit un autre fourneau haut de quatorze pouces et large de dix-huit. L'embouchure du tuyau aura dix ou onze pouces de hauteur, et environ sept de largeur cinq ou six pieds au-delà, sa hauteur sera de neuf à dix pouces, et sa largeur de six; douze ou treize pieds plus loin, il aura huit pouces et demi ou neuf sur six, et se terminera par huit pouces sur quatre ou cinq.

Le tuyau dans l'étendue des cinq ou six premiers pieds s'élève beaucoup (*pl. I. fig.* 16, et *fig.* 23), afin que la fumée qui aime la direction la plus approchant de la verticale, s'y porte et y coule avec rapidité. Dans l'étendue des dix ou douze pieds suivants, il s'élève encore assez considérablement. Ensuite il est horizontal par son côté supérieur, et ne s'élève par son côté inférieur que de la mesure dont il diminue de hauteur. Son côté inférieur, qui peut (*pl. I. fig.* 16) être de niveau avec l'âtre du fourneau, et quatre ou cinq pouces au-dessous du fond de la tannée (*fig.* 18 et 19) ne sera à son extrémité que dix ou douze pouces plus bas que la surface de la tannée; comme on peut voir fig. 18 qui représente la disposition du tuyau sur les quatre côtés d'une tannée. Ainsi depuis le fourneau jusqu'à la cheminée, ce côté inférieur monte de deux pieds et demi à trois pieds, suivant la profondeur de la tannée. Quelques constructeurs, pour donner plus de glacis à ce côté inférieur, changent les dimensions (sans changer la capacité) du tuyau sur le dernier côté de la tannée, ajoutant graduellement à sa largeur, et diminuant de sa hauteur; de sorte qu'à son extrémité il a pour largeur ce qu'il devroit avoir en hauteur, et réciproquement en hauteur ce qu il devroit avoir en largeur. D'autres, au lieu de faire horizontale l'aire de la serre, lui donnent du nord au sud un pied de pente, et par conséquent huit ou dix pouces à la tannée. Par ce moyen, ils procurent beaucoup d'élévation au côté inférieur de cette partie du tuyau, dont ils réduisent la largeur et augmentent la hauteur. Si la pente paroit trop rapide, on peut, au lieu d'un glacis, faire deux marches à chaque bout de la tannée. Cette inclinaison de l'aire d'une serre est très-avantageuse.

Dans la partie du tuyau voisine du fourneau, souvent la chaleur est assez grande pour faire rougir la brique, qui communiqueroit le feu à la tannée, si le mur n'avoit que peu d'épaisseur. Il faut donc, jusqu'à six ou sept pieds loin du fourneau, donner à ce mur entre le tuyau et la tannée au moins huit pouces, en posant la brique comme planche I, fig. 15, et jusqu'à vingt ou trente pieds la poser de plat, pour donner quatre pouces d'épaisseur. Dans le reste du tuyau, on peut la poser de même; ou de champ, pour n'avoir que deux pouces d'épaisseur, comme il est marqué sur la même figure.

Il vaudroit mieux faire mouler des briques de diverses dimensions, de huit, six, quatre, trois pouces pour les murs de la tannée; de fort longues et larges, pour diminuer le nombre des joints, et de diverses formes convenables aux diverses parties de l'ouvrage.

Mais lorsqu'on fait usage de la tourbe, les huit pouces d'épaisseur près le fourneau pourroient ne pas suffire pour mettre la tannée à couvert du feu; douze pouces seroient nécessaires dans une étendue de douze à quatorze pieds; ou mieux on poseroit de plat un rang de briques, et de champ un autre rang parallèle,

laissant entre eux un vide de deux ou trois pouces ou davantage, qu'on remplit roit de sable, ou de recoupes d'ardoise ou autres pierres schisteuses, ou d'autres matières incapables d'ignition, comme planche I, fig. 17, ou planche II, fig. 24, ou mieux encore, on pourroit y pratiquer un tuyau d'air. Il est évident que le mur entre le tuyau et la tannée, pour être pénétré de la chaleur, doit, à mesure qu'il s'éloigne du fourneau, diminuer d'épaisseur, comme la fumée diminue de chaleur.

Le côté supérieur du tuyau n'a pas besoin d'être ceintré. On dispose les briques comme dans la fig. F, planche Ire, qui représente un tuyau large d'un pied. On le couvre d'une brique, ou de deux tuiles avec un corroi d'argile; et on pose par-dessus une dalle de pierre de liais, ou un grand carreau de brique ou de grais à bâtisse, ou d'autre pierre, de deux ou trois pouces d'épaisseur, qui forme le pavé de la serre. Si ce pavé n'étoit fait que de petits carreaux de terre cuite, de quatre ou six pouces, il seroit nécessaire de border la tannée d'un cadre ou châssis de bois, de trois ou quatre pouces, assemblé avec des équerres de fer, pour contenir les carreaux, qui, en se dérangeant, pourroient laisser transpirer la fumée.

Pour faciliter le passage de la fumée dans les angles ou coudes du tuyau, et l'empêcher de se replier et de refluer sur elle-même, il faut élargir le tuyau à chacun de ses coudes, comme planche I, fig. 24, ou mieux y pratiquer, comme fig. 15, un récipient ou une chambre, avec deux petits canaux bouchés en dehors de la serre, et qu'on ouvre au besoin pour introduire un grattoir ou autre outil propre à nettoyer et ramoner les tuyaux; sinon il faudroit, pour en retirer la suie, lever le pavé de la serre et la couverture des tuyaux.

Quelques cultivateurs considérant que le tuyau placé sous le pavé de la serre, couvert de deux pieds ou deux pieds et demi d'épaisseur près du fourneau, et de quatre ou cinq pouces au moins dans le reste, ne communique beaucoup de chaleur qu'à la tannée, et en répand peu dans la serre par ses autres côtés, ont élevé la tannée (plus ou moins) au-dessus du pavé, comme fig. 19, de façon que le tuyau près du fourneau ne soit que six ou huit pouces au-dessous du pavé; que douze ou quinze pieds au-delà il soit au niveau; et que dans le reste il soit au-dessus, et aboutisse à un tuyau de tôle, ou mieux de terre, qui conduise la fumée dans la cheminée. Par cette disposition, ils prétendent procurer plusieurs avantages à la serre. 1°. Le tuyau répandant de la chaleur par trois de ses côtés, dont les parois n'ont, dans la plus grande partie de son étendue, que quatre pouces d'épaisseur, échauffe plus l'air et plus promptement. 2°. Les plantes sont moins éloignées du vitrage. 3°. Le volume d'air de la serre est moindre, et par conséquent plus facile à échauffer; car une tannée, longue de trente pieds, large de sept, ses murs compris, élevée de deux pieds et demi, remplit un espace de près de cinq cents pieds cubes. Si la hauteur de la tannée rend le service difficile, un petit banc ou marche-pied, ou une planche qui s'élève et s'abaisse contre les murs, le rend moins gênant.

Cette disposition de la tannée et du tuyau, dont peu de personnes connoissent les avantages, peut en effet en avoir quelques-uns. Mais on observera que la terre pendant l'été contracte plus de chaleur que l'air, et moins de froid pendant l'hiver; que la différence de température de ces deux élémens est nécessaire aux végétaux, dont les racines exigent plus de chaleur que les tiges; puisque les plantes de la zone torride, qui dans leur climat prospèrent par une chaleur de plus de soixante degrés à la surface de la terre, et ici dans une tannée de trente-

cinq degrés de chaleur, périroient en peu de jours dans un air échauffé à trente-quatre degrés; que par conséquent il faut disposer les tuyaux de façon qu'ils échauffent plus la tannée que la serre, qui, à moins qu'elle ne soit vaste et fort élevée, pourroit être presque suffisamment échauffée par la tannée. Ces observations peuvent aussi s'appliquer, et peut-être servir de correctif à ce qu'on a dit ci-devant du niveau des tuyaux de chaleur d'après des serres qui passent pour très-bonnes. En les tenant plus bas, de sorte que, vers leur extrémité même, leur côté inférieur fût environ deux pieds au-dessous de la surface de la tannée, ils communiqueroient plus de chaleur à la couche.

Il est bon de mettre vers le bas de la cheminée une soupape ou un diaphragme à clef, qu'on ferme lorsque les matières combustibles sont consommées, pour conserver la chaleur, en empêchant l'air froid de descendre dans le tuyau.

Tuyau d'air. Outre le tuyau de chaleur, on voit dans quelques serres un tuyau qui y répand un air chaud. Ce tuyau représenté (*planche I, fig.* 20 et 21), a son ouverture sur un des côtés extérieurs du fourneau, comme *a*, A, et parcourt un ou plusieurs côtés du fourneau, sous son âtre, dans les reins de la voûte du cendrier. Ensuite il monte dans le mur de derrière du fourneau, et s'y replie plusieurs fois, comme *ccc*, CCC. On pourroit encore lui faire parcourir plusieurs côtés du dessus du fourneau dans les reins de sa voûte: enfin on le conduit dans la serre au-dessus du tuyau de chaleur, comme EF, où il a une issue ou bouche F, garnie d'une soupape ouvrant et fermant exactement. Mais l'épaisseur de la converture du tuyau de chaleur, qui diminue à mesure qu'il s'élève, ne permettant pas de donner une grande longueur au tuyau d'air, dont la bouche seroit par conséquent peu éloignée du fourneau, il vaut mieux le faire parallèle à celui de chaleur, comme fig. 22; le prolonger autant qu'il peut être utile pour le bien de la serre, et ouvrir en divers endroits des bouches pour donner de l'air à tous les côtés, comme il sera expliqué dans la suite. Si on le place entre le tuyau de chaleur et la tannée, elle sera à couvert du feu; mais elle recevra moins de chaleur, et il faudra faire passer les bouches d'air par dessus ou par-dessous le tuyau de chaleur. Si on le place de l'autre côté, il est plus facile d'y ouvrir des bouches, et la tannée reçoit plus de chaleur; mais on ne peut faire aux coudes du tuyau de chaleur les ouvertures marquées (*planche I, fig.* 15) pour le nettoyer sans le découvrir. On marquera bientôt la disposition la plus avantageuse de ce tuyau, et la grandeur de ses bouches.

Il est inutile d'observer que l'air parcourant tous les replis de ce tuyau très-échauffé par le feu du fourneau, contracte une grande chaleur; qu'un tuyau de six pouces sur quatre répandant dans la serre vingt-quatre pouces d'air chaud, contribue à l'échauffer, et au bien des plantes; que dans une serre qui a deux fourneaux, deux pareilles bouches de chaleur y donnant à chaque instant quarante-huit pouces d'air, produisent nécessairement un effet sensible sur les plantes, et sur la température de la serre; que ce tuyau doit être tenu bien fermé lorsqu'il n'y a point de feu dans le fourneau, à moins qu'il ne soit nécessaire d'introduire de l'air frais; car quelquefois une serre étant trop échauffée, les feuilles des plantes se penchant et se fanant, avertissent que l'air a perdu son ressort. Si cela arrive dans des temps très-froids ou très-humides, on peut renouveler l'air par ces tuyaux qui le tirent de la galerie fermée, et non du plein air qui pourroit être nuisible.

Stores. On reproche aux vitrages inclinés des serres de se charger des vapeurs

humides de la couche et des plantes, et de les distiller sur les plantes à leur grand préjudice. Il est facile de remédier, du moins en bonne partie, à cet inconvénient, en plaçant sous ces vitrages des stores qui reçoivent, lorsqu'ils sont abaissés, les gouttes qui tombent des vitres, et qui, interceptant une partie des vapeurs, les empêchent de s'élever jusqu'aux vitrages. Ils se font de toile claire ou de canevas, et peuvent aussi servir à préserver les plantes des coups et de la grande ardeur du soleil, et à donner de l'ombre aux boutures et aux plantes récemment rempotées. Leur largeur sera (d'environ quatre pieds) égale à celle des panneaux vitrés, et leur longueur s'étendra au moins depuis un sentier jusqu'à l'autre. Si le vitrage a une grande portée, et qu'on puisse craindre que le ressort en spirale n'agisse pas suffisamment, on peut lui substituer un poids, comme représente la figure 23, planche I, et alors on donne plus de diamètre à un bout du cylindre (*fig.* Z), ou bien on y adapte une roue; et on creuse sur la circonférence une large cannelure, dans laquelle la corde du contrepoids puisse faire les révolutions nécessaires pour le développement du store. Pour ne point embarrasser le passage, et pouvoir attacher contre le mur des tablettes sur lesquelles on place des plantes, en construisant le mur, on y fait aux distances convenables des cannelures, comme EEE (*fig.* 24), larges de sept ou huit pouces, et profondes d'autant, dans lesquelles on fait passer les cordes et les contre-poids.

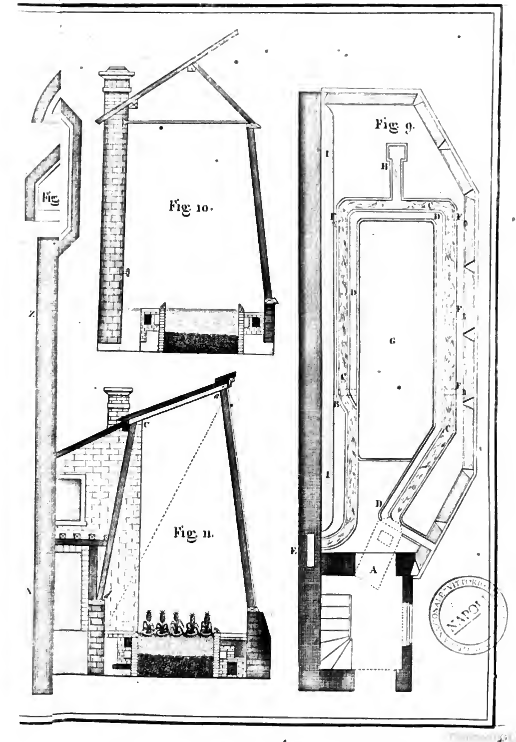
S'il n'y a que des plantes basses dans la tannée, on peut les mettre à couvert (plus simplement) en attachant sur le cadre de la tannée des échalas ou des baguettes de fer, avec des traverses un peu ceintrées, comme P (*fig.* 23), et étendre un canevas sur ces traverses.

De pareils stores placés en dehors au-dessus du vitrage, dont les poulies seront attachées sur les chevrons, et dont les cordes passeront entre le plafond et la couverture de la serre dans la galerie (*fig.* 23) où les contrepoids monteront et descendront le long du mur, pourront être abaissés dans un instant, et défendre le vitrage incliné de la grêle, de la neige, des grandes pluies, et le couvrir dans les fortes gelées. Ils seront faits de toile forte et serrée, imprimée avec de la colle de farine de riz, pour lui conserver sa souplesse, et peinte d'une couche de couleur à l'huile. Ils seront couverts de la pluie par des planches minces, ou quelques feuilles de tôle clouées sur l'extrémité des chevrons. Les figures représentant la forme et la disposition de ces stores, rendent inutile un plus grand détail. Pour la partie verticale du vitrage, on la couvre avec des rideaux. On ne connoit point d'expédient pour préserver les plantes dans les serres basses des vapeurs qui tombent en gouttes d'eau des vitrages. Le meilleur est de les essuyer, ou de passer légèrement des éponges un peu humides qui se rempliront de l'eau répandue sur le verre.

Exemples de serre. Après avoir parlé des diverses parties d'une serre, de leurs proportions, de leur disposition, de leur construction, et des conditions qu'elles exigent, on va les rassembler en un corps, et former une serre la moins défectueuse possible.

I. Si on avoit à construire une grande serre, on lui donneroit une des formes représentées pl. XI, elliptique, comme fig. 1, ou trapézoïde, comme fig. 4, ou coupée par deux pans aux angles répondans au nord-est et au nord-ouest, comme fig. 2, ou enfin celle fig. 3, d'un parallélogramme alongé, avec une aile en retour d'équerre du côté de l'est, qui défendroit la grande face vitrée des vents les plus froids et les plus dominants pendant l'hiver.

Mais


Fig. 10.
Fig. 11.
Fig. 9.
Fig.
A
B
C
D
E
F
G
H
I

Mais ne proposant qu'une petite serre (*fig. 5*) longue, en dedans oeuvre, de trente pieds, large de ouze, haute de seize et demi depuis le pavé jusqu'à l'angle formé par le toit et le vitrage incliné, on lui donne la forme d'un carré long.

Derrière son mur du nord, est une galerie large de cinq pieds. L'aire ou le pavé de la serre étant élevé de quatre pieds (ou davantage) au dessus du sol, on entre dans la galerie par la porte A, et on monte par l'escalier C à la serre. B est une croisée qui éclaire la galerie. (Si le pavé étoit de niveau avec le terrain, ou peu élevé au-dessus, B seroit la porte de la galerie, et A seroit une croisée qui éclaireroit la partie creusée pour la construction et le service du fourneau D, à laquelle on descendroit par l'escalier C.

Le fourneau a de son âtre au sommet de sa voûte quatorze pouces de hauteur; sa largeur est de vingt pouces, et sa profondeur de deux pieds et demi. S'il devoit être servi en tourbe, il auroit trois ou trois pieds et demi de profondeur. La capacité du cendrier est à peu près le tiers de celle du fourneau : *a*, *e*, *i*, *o*, est un tuyau d'air qui a son ouverture en *a*, parcourt trois côtés du fourneau au niveau de son âtre; se replie en *o*, et se prolonge autour des quatre côtés de la tannée jusqu'en E. Il a six pouces de hauteur sur autant de largeur.

Le tuyau de chaleur diminue de capacité depuis onze pouces de hauteur sur sept de largeur, en sortant du fourneau, jusqu'à sept de hauteur sur cinq de largeur en entrant dans la cheminée. Il s'élève aussi graduellement depuis le fourneau jusqu'à son extrémité, comme il a été expliqué ci devant. Depuis le fourneau jusqu'à douze ou quatorze pieds, il est placé au-delà du tuyau d'air, qui s'élève beaucoup moins, et dont l'interposition éloigne asses le tuyau de chaleur de la tannée pour la préserver du feu, comme on voit en la planche 2, fig. 6, qui représente la coupe de cette serre prise en XV. Ensuite, comme en F, il croise par dessus, et s'approche de la tannée pour lui communiquer plus de chaleur; et continue son cours au-dessus du tuyau d'air, l'un et l'autre séparé de la tannée par la largeur (quatre pouces) d'une brique, comme on voit dans la fig. 7, qui représente une coupe prise en YZ. Du tuyau d'air il sort plusieurs petites branches comme fig. 7, terminées à fleur du pavé par une bouche qui exhale l'air chaud en divers endroits de la serre. L'ouverture de toutes ces bouches prises ensemble est à peu près égale à celle du tuyau. Ainsi, dans l'exemple proposé, le tuyau ayant six pouces sur six qui donnent trente-six pouces carrés, chacune des bouches I, fig. 5, pl II, a deux pouces et demi sur deux pouces et demi, ou six pouces et quart carrés d'ouverture; la dernière E, qui termine le tuyau, est un peu plus grande.

La tannée large de six pieds, et profonde de trois pieds et demi, s'élève de huit pouces au dessus du pavé, y compris le cadre de bois épais de quatre pouces qui la borde. Elle est horizontale pour l'agrément de la serre, et la commodité du passage partout de plein pied. Il seroit plus avantageux de lui donner dix ou douze pouces d'iclinaison au midi.

Le passage ou sentier autour de la tannée est large de dix-huit pouces; mais aux deux bouts de la serre il reste un espace vide pour placer les plantes qui n'ont pas besoin de la tannée. Au pied du vitrage, sur le mur qui s'élève sept ou huit pouces au-dessus du pavé, on place un rang de pots contenant les plantes qui demandent beaucoup d'air et de lumière, plutôt que beaucoup de chaleur.

Le long du mur du nord est une plate-bande LL, large de seize pouces, bordée de briques posées de champ, remplie de terre, qu'on garnit de plantes grimpantes, sarmenteuses, et autres, qui tapissent le mur.

A chaque coude du tuyau de chaleur est pratiquée une chambre ou un récipient, pour faciliter le mouvement et le cours de la fumée. Cette chambre est couverte d'une dalle de pierre assise sur l'argile corroyée et de la mousse, et en-dessus garnie d'un anneau de fer, afin de pouvoir la lever facilement pour nettoyer le tuyau avec un grattoir, ou un balai de houx-fragon, emmanché d'un gros fil de fer, ou d'une baleine, ou d'une racine d'orme, ou de quelque bois souple.

Le tuyau, S, de la cheminée, large d'un pied, profond de six pouces, est garni d'une soupape ou d'un diaphragme à clef qui le ferme exactement, pour retenir la chaleur dans le tuyau lorsqu'il n'y a plus de fumée, et empêcher l'air froid d'y descendre.

Le vitrage inférieur (*pl. II*, *fig* 6), haut de neuf pieds, non comprises les plate-formes inférieure et supérieure, est un peu incliné, plus pour la solidité que pour l'utilité de la serre. S'il étoit incliné à soixante-douze degrés et demi, comme la ligne ponctuée G, il recevroit perpendiculairement le rayon du solstice d'hiver. Mais en décembre et janvier (frimaire et nivôse), comme il a été observé, le soleil récréant plus les plantes par sa lumière que par sa foible chaleur, il importe peu que ses rayons frappent le vitrage un peu plus ou moins obliquement.

Le vitrage supérieur, long d'environ dix pieds, est incliné à quarante-cinq degrés. Comme des panneaux de cette longueur seroient sujets à se courber, ils sont divisés en deux parties égales, et les montans sur lesquels ils sont posés, sont soutenus par une panne appuyée d'un bout sur le gros mur du pignon, à l'est, de l'autre bout sur le pignon de charpente, et dans le milieu sur une ferme indiquée par des lignes ponctuées, qui supporte aussi le milieu du faîte, lie et consolide tout l'ouvrage.

Le toit est pareillement incliné à quarante-cinq degrés (il pourroit l'être moins). La partie qui s'avance au-dessus du vitrage, n'a que huit pieds de saillie, afin que le soleil au solstice d'été frappe une partie du mur du nord, comme le marque le rayon solsticial, KL. On pourroit (*fig.* 8) faire ce toit de deux ou trois pièces, suivant sa longueur, dont la largeur ou saillie seroit égale à la longueur des panneaux vitrés, formées de cadres légers, fortifiés par des équerres de fer, couverts des deux côtés d'une toile peinte à trois couches, mobiles sur de fortes charnières, et par un lévier ou une bascule, dont la corde passeroit au travers du toit dans la galerie. Par ce moyen on pourroit élever davantage cette partie saillante, et dans les gros temps et les temps de grêle et de neige, l'abaisser sur le vitrage incliné qu'elle défendroit mieux que les rideaux et les couvertures.

II. Le plan d'une des meilleures serres chaudes et des plus économiques, c'est la figure 9 de la planche II, qui représente un parallélogramme oblong, dont les deux angles, au sud-est et au sud-ouest, sont abattus; et deux pans formés à ces deux endroits, donnent au plan horizontal de la serre la figure d'un hexagone irrégulier, long de trente pieds. Elle est précédée au couchant par un petit vestibule long de sept pieds, large de six, sur le côté nord duquel est un escalier de huit marches par lequel on descend au fourneau, A, large de deux pieds, et profond de quatre pieds et demi, non compris l'évasement de l'entrée du tuyau.

Le tuyau de chaleur, C, est dans toute son étendue large de six pouces, profond de huit. Dans la partie de la serre à l'est, destinée à placer des plantes qui n'ont pas besoin de tannée, est une queue, H, ou extension de ce tuyau, terminée par une bouche que l'on ouvre après avoir fermé la soupape de la cheminée, lorsqu'il n'y a plus de fumée.

Un tuyau d'air, D, large de quatre pouces, profond de huit, ayant son ouverture en dehors de la serre, et passant par le fond du fourneau, parcourt presque trois côtés de la tannée, placé entr'elle et le tuyau de chaleur, jusqu'en B où il se termine, et où le tuyau de chaleur s'approche de la tannée. F, F, F, F, B, sont cinq sorties branchées sur le tuyau d'air, qui répandent l'air en autant d'endroits de la serre.

Le tuyau, E, de la cheminée, large de deux pieds et demi, et profond de neuf pouces, est garni d'une soupape (à environ deux pieds et demi au dessus du pavé), pour donner ou interdire, suivant le besoin, le passage à l'air.

La tannée, G, est large de cinq pieds et demi, et profonde de trois pieds, non comprise la bordure en bois qui a environ neuf pouces de hauteur.

Au pied du mur du nord, est une petite plate-bande, I, large d'environ un pied. Ainsi la profondeur totale de la serre est d'environ dix pieds.

La hauteur (*pl. II, fig.* 10) de la serre est de dix-huit pieds. Son vitrage vertical a douze pieds de hauteur et un pied d'inclinaison. Le vitrage supérieur, long de six pieds, est incliné à plus de cinquante degrés, et s'étend à peu près sur la moitié de la largeur de la serre.

III. On proposera encore comme une bonne serre celle qui est représentée, pl. *II*, fig. 11. Son fourneau, sa tannée, son tuyau de chaleur, son tuyau d'air, etc. sont construits et disposés comme ceux de la serre (*pl. II, fig.* 5, 6, 7 et 8). Les différences de leurs dimensions ne sont pas considérables.

Son vitrage du côté du midi s'élève jusqu'au toit, sans être partagé en vitrage vertical et vitrage incliné, comme celui des serres précédentes; mais il est incliné vers le dedans de la serre d'environ deux pieds, qui sont la largeur du passage entre la tannée et le petit mur du midi, de sorte que le haut, *a*, du vitrage étant perpendiculaire sur le mur, *b*, de la tannée, les vapeurs humides qui s'attachent au verre ne retombent que sur le sentier, et non sur la couche.

La galerie n'est point séparée de la serre par un mur, mais par une bonne et forte cloison, *c*, *d*, qui a vers le dedans de la serre la même inclinaison que le vitrage. Ainsi cette serre qui à la surface du pavé est large de dix pieds et demi, n'a que six pieds de largeur sous le toit. Cette forme de cône tronqué rend moindres le volume d'air de la serre, et l'étendue de son toit. Sa hauteur depuis le pavé jusqu'au toit, en *a*, est de dix-huit pieds.

Le côté entier de l'est, la galerie du côté du nord, et le côté de l'ouest jusqu'à l'alignement de la tannée, comme le marquent *e e*, et la maçonnerie en demi-teinte, sont fermés par un bon mur. Le reste, du côté de l'ouest, est garni d'un vitrage vertical, et sans aucune inclinaison.

Serres basses. Pour cultiver l'ananas et des plantes basses, on construit des serres qui ont peu de hauteur. Elles sont moins dispendieuses à construire que les serres élevées, et le petit volume d'air qu'elles contiennent s'échauffe promptement et facilement; de sorte que si la tannée est bien faite, et remaniée à temps, elle leur donne une chaleur presque suffisante. Comme l'air aussi resserré perdroit bientôt son ressort, et que d'ailleurs il se charge trop des vapeurs humides de la couche, il est nécessaire d'ouvrir fréquemment les châssis vitrés, pour le renouveler et l'essorer, ce qui est très-avantageux aux plantes.

La serre (*pl. III, fig* 1), dont le vitrage vertical n'a que trois pieds de hauteur, est propre pour des plantes basses, et même de moyennes, pour des fleurs tant exotiques qu'indigènes, rosiers, oeillets, lauriers rose doubles, cerisiers, et autres

arbres fruitiers nains, branches de vigne introduites de dehors, et attachées contre le mur du nord, etc.

La serre fig. 4, n'a qu'un vitrage incliné, et n'a de sentier qu'entre le mur du nord et la tannée, qui de ce côté est élevée d'un pied et demi ou deux pieds au dessus du pavé. Comme il est difficile d'atteindre aux plantes du devant de la tannée, qui a six pieds de largeur, on est obligé de les soigner par dehors, pourquoi on fait une large retraite au mur du midi, ou bien une banquette sur laquelle on monte pour leur donner les façons nécessaires. Les panneaux vitrés ayant au moins dix pieds de longueur, seroient trop pesants et sujets à se courber et à se déjeter, s'ils n'étoient partagés en deux, dont l'inférieur glisse sous l'autre dans une coulisse, comme il a été dit ci-devant, ou s'élève et s'abaisse par le moyen d'une charnière, comme en R, ou comme dans la figure 2 qui représente un pareil panneau divisé en deux, dont les deux traverses taillées en talus opposé, se recouvrent et peuvent s'élever et s'abaisser par le moyen d'une charnière (*fig.* 14, *pl. III*) attachée sur l'une et sus l'autre, et sur le montant. Ces panneaux brisés peuvent aussi être employés pour les châssis qui excèdent quatre pieds ou quatre pieds et demi de largeur. Les serres de cette construction, quoiqu'incommodes pour le service, sont assez communes, parce qu'elles sont fort bonnes pour les plantes basses et faciles à échauffer.

On a dessiné (*fig.* 12, *pl. III*), la serre basse qui a paru la plus avantageuse et la plus commode pour le service. Elle en a dedans neuf pieds et demi de largeur, dont trois et demi sont occupés par une tannée dans le fond de la serre; quatre le sont par une autre tannée sur le devant. Ces deux tannées sont séparées par un sentier large de deux pieds. L'inclinaison du vitrage est de trente degrés (elle n'est que de dix-huit ou vingt dans beaucoup de serres basses et de châssis). Un châssis pratiqué contre le mur du midi, comme un supplément ou extension de cette serre, reçoit du tuyau, I, la même chaleur que la tannée du devant. Cette serre ayant trente-six pieds de longueur, le tuyau de chaleur en parcourt trois côtés, de I en L. Si elle n'avoit que vingt-cinq pieds, on pourroit le replier sur l'autre côté de la tannée du devant, en K, et ensuite dans le mur du nord, en L, pour ne rien perdre de la chaleur qu'il peut donner. Ces trois tannées de la serre et du châssis, pouvant avoir chacune un différent degré de chaleur, sont convenables aux ananas des trois âges.

Serre sans tannée. Dans une serre occupée par les plantes de la zone torride, la chaleur doit s'élever au-dessus de o de quinze degrés au moins, jusqu'à trente-trois degrés au plus; mais une serre destinée uniquement pour les plantes des climats compris entre le vingt-troisième et le trente-sixième degré de latitude, n'a pas besoin d'une aussi grande chaleur. De douze à vingt degrés sont suffisans pour entretenir la végétation de ces plantes, et de celles des pays moins chauds situés entre le trente-sixième et le quarante-troisième degré qui fleurissent à la fin de l'automne ou pendant l'hiver; les autres plantes de ces derniers pays n'ont besoin que de l'orangerie.

On ne fait point de couche ou tannée dans cette serre, mais seulement un tuyau de chaleur (et un d'air, si l'on veut) qui en parcourt trois côtés, soit sous le pavé, et le moins enfoncé au-dessous qu'il est possible, comme le marque la figure 5, pl. III, soit dans les murs comme figure 6, et F, figure 5; cette dernière disposition est la plus avantageuse; 1°. parce que le tuyau donne plus de chaleur; 2°. parce qu'étant moins horizontal, il attire mieux la fumée du fourneau; 3°. parce que

11.ª
E
D
F
A
B
C
15.ª
E
E
E
B
B
V
E
E
E
A
F
E

pouvant, comme l'indique la figure 6, n'être éloigné du parement extérieur du mur du midi que de quatre pouces, il échauffe mieux un châssis, si l'on veut en appliquer un contre ce mur, que ne feroit le tuyau d'une serre à tannée, qui en seroit éloigné de deux pieds au moins. Si la serre n'avoit que vingt ou vingt-cinq pieds de longueur, on pourroit replier le tuyau dans le mur du nord, comme en G, pour profiter de toute sa chaleur.

Cette serre, comme on l'a observé ci-devant, peut avoir plus de largeur, plus de toit, et par conséquent moins de vitrage incliné qu'une serre pour les plantes de la zone torride; parce que la plupart des plantes en sont transportées en plein air avant que le soleil soit élevé à soixante-deux degrés.

Dans une partie de la serre, on dispose des planches en gradin incliné à environ quarante-cinq degrés, sur lesquelles on place les plantes basses qui végètent pendant l'hiver; les plus hautes se rangent dans l'autre partie de la serre graduellement suivant leur hauteur, les moins hautes sur le devant. Celles qui sont dans l'inaction pendant l'hiver se placent sous le gradin et sur des tablettes attachées contre le mur du nord; on donne aux tablettes du gradin un pied de largeur, pour y placer deux rangs de pots de six pouces, ou un rang de grands pots et quelques petits dans le vide que les grands laissent sur le bord des tablettes.

Mais si les plantes ne sont pas assez nombreuses pour que la place sous le gradin leur soit nécessaire, on peut lambrisser le dessous du gradin, en fermer les extrémités par des cloisons; et alors le tuyau de chaleur ne s'étendra dans le mur du nord que jusqu'à la cloison du gradin, et pourra se replier. Ce retranchement diminuant beaucoup le volume d'air de la serre, elle sera plus facile à échauffer, et il pourra servir à ramasser les graines et les outils; ou, s'il y a une serre pour les plantes de la zone torride jointe à celle-ci, il pourra contenir le lit d'un jardinier, qui sera à portée de veiller sur les fourneaux des deux serres pendant les nuits d'hiver. Il ne faut pas cependant trop resserrer l'espace compris entre le gradin et le vitrage; car si la masse d'air est d'autant plus facile à échauffer qu'elle est plus étroite, aussi est-elle d'autant plus facile à être pénétrée par la gelée.

Si au bas du vitrage du midi on construit un châssis, dans lequel on ne veuille faire la couche que de fumier, au lieu de fermer d'un mur sur le devant de ce châssis, on peut y faire de petits piliers de bois, de pierre de taille, ou de maçonnerie, comme PP figure 3, pl. III, distans de cinq ou six pieds l'un de l'autre, et mettre en dedans quelques planches minces au-dessus du fumier, pour retenir le terreau; par ce moyen, on appliquera des réchauds contre la couche, lorsqu'ils seront nécessaires.

Du reste, cette serre ne se trouve point chez l'amateur modéré dans sa passion pour les plantes étrangères; il place les plantes de la zone torride dans la tannée et la partie la plus chaude de la serre, et les autres dans la partie la moins chaude; ou bien il divise sa serre par une cloison vitrée en deux parties échauffées par les mêmes fourneaux, dont l'une a une tannée, et l'autre n'en a point.

Les triples serres communiquant l'une avec l'autre, dans lesquelles l'admiration est suspendue entre la grandeur et la décoration du bâtiment, et les nombreuses collections de plantes de tous les climats, depuis la ligne jusqu'au quarante-troisième degré de la latitude, ne conviennent qu'aux amateurs opulens.

Châssis. Les châssis peuvent être regardés comme de petites serres très-basses, qui servent non-seulement à faire jouir de plusieurs plantes indigènes avant leur saison, mais à élever et cultiver les plantes basses exotiques, dont quelques-

unes s'y plaisent et y réussissent mieux que dans les serres, où l'air n'est pas aussi souvent renouvelé. Ils sont aussi très-favorables à la germination des semences et à l'enracinement des boutures; une couche et un vitrage composent tout le châssis, l'un et l'autre peut être fait et disposé diversement.

Les couches les plus communes se font avec du fumier récemment tiré de l'écurie, ou mieux avec du fumier remué plusieurs fois, mêlé de matières propres à absorber sa trop grande humidité, comme feuilles d'arbres, bruyère hachée, vieux tan, etc. arrangé par lits, bien dressé, pressé et foulé avec la fourche, ou même avec les pieds, principalement sur les bords. On leur donne quatre pieds de largeur, et la longueur du châssis vitré; elles doivent avoir de dix-huit pouces à trois pieds de hauteur sur le devant, suivant la saison, et dix ou douze pouces de plus sur le derrière, de sorte qu'elles soient inclinées au midi; et être élevées sur le terrain, s'il est humide; ou s'il est sec, elles peuvent être faites dans une tranchée de deux pieds de profondeur, et de sept pieds de largeur. La couche étant dressée, on la couvre d'environ deux pouces de terre ou de terreau (il vaudroit mieux la garnir de deux pouces de fumier de vache très-gras), et on la couvre avec les châssis vitrés. (Cette pratique est ordinairement fort préjudiciable au vitrage; car les premières vapeurs qui s'élèvent de la couche étant très-grossières et méphitiques, s'attachent au verre, le plombent et lui ôtent sa transparence; il suffiroit de la couvrir de paillassons, pour la préserver des pluies). Lorsqu'elle a jeté son grand feu, et que la main plongée dedans peut en supporter la chaleur, on la garnit d'une épaisseur convenable de terre ou de terreau, suivant l'usage auquel elle est destinée, et on applique fortement ces matières contre la caisse du châssis en dedans, afin que l'air ne puisse pénétrer.

Ce châssis (*Pl. III, fig.* 9), est une caisse sans fond, large de trois pieds, longue à volonté, ordinairement de douze pieds, haute de huit à dix pouces par devant, et de dix-huit à vingt par derrière, faite de fortes planches assemblées dans les angles à queue d'aronde avec des équerres de fer. Sur ses bords supérieurs, des traverses larges de trois à quatre pouces, creusées sur le milieu de leur face suivant leur longueur d'une cannelure pour l'écoulement des pluies, sont placées à queue d'aronde et bien clouées à trois pieds de distance l'une de l'autre. On pose en recouvrement sur ces traverses des panneaux formés d'un cadre solide et bien assemblé, large de trois pouces, sur un et demi d'épaisseur, et de deux petits bois d'un et demi ou deux pouces sur chaque face: quelques petites tringles de fer clouées en dessous leur tiennent lieu de traverses et les empêchent de se tourmenter. Les bords du cadre et des petits bois sont creusés d'une feuillure peu profonde, dans laquelle on pose les carreaux de verre imbriqués ou en recouvrement par leur côté inférieur et garnis de bon mastic. Au milieu des traverses d'en haut et d'en bas des panneaux, on met un bouton ou une main de fer pour les soulever et les baisser au besoin. Ils sont arrêtés par de petites pattes de fer clouées sur le côté de devant de la caisse, ou par une tringle de bois attachée sous leur traverse inférieure, qui les empêche de glisser.

Par le talus de la couche, et l'inégalité de hauteur des côtés de la caisse, le vitrage se trouve incliné au midi, et reçoit moins obliquement les rayons du soleil.

Comme il y a peu de distance entre le vitrage et la terre qui couvre la couche, l'air enfermé dans cet étroit espace s'échauffe beaucoup, tant par le fumier que par le soleil, et les plantes s'étioleroient et fondroient en peu de temps, si l'on ne soulevoit tous les jours un peu les panneaux pour dissiper les vapeurs humides, rendre

du ressort à l'air, et fortifier les plantes ; mais lorsque l'air extérieur est très-froid, il faut jeter sur l'ouverture un paillasson ou une toile pour défendre les plantes de son impression directe et immédiate. Pendant toutes les nuits, jusqu'en mai (floréal), il est nécessaire ou au moins prudent de couvrir les vitrages avec des paillassons, qu'on double dans les temps rigoureux. On donne assez fréquemment de légers arrosemens d'eau un peu dégourdie.

Lorsque les plantes prenant des accroissemens s'approchent du vitrage, il faut l'élever en mettant sous la caisse des hausses de paille ou d'autre matière; car le verre étant un corps compact, il conçoit assez de chaleur pour brûler les parties des plantes qui seroient contigues ou très-peu éloignées. C'est le moindre inconvénient de l'usage de ce châssis le plus commun, et le plus employé par les jardiniers. Sa caisse qui n'est presque jamais portée également, parce que la couche est moins solide, ou s'affaisse plus dans un endroit que dans l'autre, se tourmente, et se dégingande, et les panneaux fermant mal donnent entrée au froid. — Cette caisse étant toujours dans une chaleur humide se dégrade et pourrit en peu de temps, quelque soin qu'on ait de la peindre, et de l'enduire d'un des vernis ci-après (1). On a trouvé un remède facile à ces inconvéniens.

Au lieu de caisse, ils font un cadre avec de forts madriers larges de cinq ou six pouces, épais de trois pouces, sur lequel ils entenonnent les traverses. Ils le posent sur de petits poteaux enfoncés en terre, bien alignés et nivelés (*pl. III, fig.* 8); ceux de devant hauts de trois pieds (ou de la hauteur que doit avoir la couche), ceux de derrière plus hauts d'environ deux pieds, distans les uns des autres de quatre à six pieds. Par cet expédient, le cadre étant partout soutenu également et solidement, les panneaux se ferment exactement. Si les plantes s'élèvent, la couche s'affaissant les éloigne des vitrages; et le cadre ne touchant point à la couche, ni même à la terre dont elle est couverte, peut résister fort long-temps aux injures du temps. La terre est retenue par quelques mauvaises planches appliquées en dedans contre les poteaux et joignant exactement le cadre. S'il se trouve quelques petits passages par lesquels l'air pourroit s'insinuer, un peu de mousse les bouche exactement.

Lorsque la couche a perdu le degré de chaleur nécessaire aux plantes, on applique tout autour, et un peu plus haut que la couche, une épaisseur d'un

---

(1) Mettre sur le feu de l'huile de lin dans un vaisseau de cuivre. Lorsqu'elle commence à bouillir et à monter, la retirer, et répandre dessus pincée à pincée, en saupoudrant, de la coupe-rose blanche pulvérisée, jusqu'à ce qu'elle cesse de pétiller; la laisser refroidir; séparer l'huile limpide et siccative du dépôt de parties grossières qui s'est précipité au fond, et qui pourra servir à broyer de grosses couleurs. Prendre quatre livres de l'huile claire, et deux livres de poix-résine; faire bouillir à petit feu, remuant toujours avec une spatule; ajouter peu à peu deux livres d'ocre ou mieux de brique pulvérisée et passée au tamis de soie; continuer à faire bouillir et à remuer, pour bien mêler et incorporer le tout. Donner au grand soleil une couche de cette mixtion à toutes les faces exposées à l'air des bois des serres et des châssis. Lorsqu'elle sera sèche, donner deux couches de peinture de blanc de céruse broyé à l'huile. Si ce vernis s'étendoit difficilement, même étant chaud, on y ajouteroit un peu d'essence de térébenthine pour le rendre coulant.

Les uns mêlent et incorporent à petit feu quatre livres de poix-résine, dix livres d'huile grasse, et une ou deux livres de cendres neuves tamisées; et ils broyent les couleurs avec ce vernis, et les appliquent au grand soleil.

D'autres incorporent lentement et à très-petit feu, une chopine d'huile de lin, six livres de poix-résine, et une liqueur de brique pulvérisée; ils appliquent cette composition toute chaude sur le bois par un grand soleil; et lorsqu'elle est sèche et endurcie, ils peignent à l'huile par-dessus.

pied et demi ou deux pieds de fumier neuf dressé, foulé, et peigné comme celui de la couche. Et lorsque ce réchaud ne soutient plus assez la chaleur, on en fait un autre, ou on le remanie en mêlant avec un tiers ou une moitié de fumier neuf, et le rétablissant sur le champ. Les soins et les façons que demandent ces couches sont expliqués en plusieurs endroits de cet ouvrage.

Mais ce châssis, dont le vitrage est peu distant de la couche, ne convient que pour des plantes basses, et pour les semis et première éducation des jeunes élèves. On ne laisse pas cependant d'y cultiver l'ananas et des plantes de sa grandeur, en plaçant le vitrage à une hauteur convenable sur les planches qui retiennent le tan, ou qui renferment toute la couche, si elle n'est pas enterrée de dix-huit pouces ou deux pieds, comme elle le peut être dans les terrains secs.

Comme beaucoup de plantes exotiques réussissent aussi-bien sous châssis (quelques-unes mieux) que dans une serre chaude, on peut en faire dont le vitrage ait une hauteur et une forme favorables et propres pour ces plantes. D'abord on peut faire la partie inférieure du vitrage verticale ou peu inclinée, et la partie supérieure convexe, ou mieux à plein cintre, ou à cintre surmonté, comme fig. 2, pl. III. Des montans courbés sont entenonnés solidement à trois pieds de distance l'un de l'autre dans un cadre, et dans un faîte. Le côté du nord est divisé en deux parties inégales : la partie supérieure, qui est de beaucoup moindre que l'autre, est fermée par de petits panneaux vitrés ouvrant de haut en bas, pour procurer de l'air et quelquefois de petites pluies douces aux plantes, auxquelles elles pourroient être utiles : la partie inférieure est exactement fermée par des panneaux de bois ouvrant de bas en haut, pour donner beaucoup d'air dans le besoin, et les soins nécessaires aux plantes. Le côté antérieur est fermé de panneaux vitrés, qui peuvent être serrés sur le faîte, et s'ouvrir de bas en haut, ou seulement posés dans les feuillures des montans en recouvrement; et si le châssis n'a pas une grande largeur, et que tout le service se puisse faire par les volets de bois, de sorte qu'il soit rarement nécessaire d'ouvrir ces panneaux vitrés, on pourra pratiquer un petit vagislas dans le haut et un dans le bas de chacun, pour donner de l'air du côté du midi, lorsqu'on ne peut pas en donner par le côté du nord. Il n'est pas nécessaire d'observer que le verre n'étant pas flexible, les carreaux ne peuvent pas avoir beaucoup de longueur dans la partie cintrée des panneaux, et qu'ils formeront plutôt une portion de polygone qu'une portion de cercle.

Secondement, on peut (plus facilement pour la construction et pour l'usage, et peut-être aussi avantageusement pour les plantes) donner à un châssis (*fig.* 11, *pl. III*) la forme d'un triangle équilatéral B A C. Des montans inclinés sont attachés solidement sur le cadre et sur le faîte comme ceux du châssis précédent, et à la même distance, pour recevoir du côté du midi des panneaux vitrés; et du côté opposé de petits panneaux vitrés dans la partie supérieure, et des volets de bois dans la partie inférieure. On fait aussi quelques vagislas dans les panneaux vitrés. Les bouts de ces deux châssis sont fermés par de petits bois garnis de carreaux de verre.

Un triangle rectangle comme E D F pourroit être préférable, parce que ses côtés auroient l'inclinaison à quarante-cinq degrés, la plus avantageuse dans notre climat. Mais il n'auroit pour hauteur que la moitié de sa base ou hypotenuse. En prolongeant le côté E F, et formant un triangle scalène, on donnera de la hauteur au châssis; le côté vitré F e conservera son inclinaison à quarante-cinq degrés; le

le côté D *e* n'aura aucun vitrage, et sera fermé par des panneaux de bois de toute sa hauteur; ce qui rendra plus facile la construction et le service du châssis. Ce côté n'a besoin d'aucun vitrage, même dans sa partie supérieure; parce que, étant peu incliné, il ne privera point les plantes de la lumière perpendiculaire.

Sous ces châssis, les plantes ont un plus grand volume d'air. Moyennant les panneaux en bois par lesquels on peut donner beaucoup d'air, et la plupart des façons aux plantes, on ne fatigue point les panneaux vitrés, parce qu'il est rarement nécessaire de les ouvrir.

On trouve dans l'ouvrage de *Miller* la figure et la description de deux châssis de même forme que les deux précédens, et d'une construction peu dispendieuse. Ils sont composés d'un cadre solide de longueur et de largeur à volonté, sur le côté intérieur duquel sont cloués à un pied de distance l'un de l'autre des demi-cerceaux, ou des courbes légères formant un demi-cercle, et contenues par une tringle de la longueur du châssis, clouée, ou attachée avec une maille de fil de laiton, par-dessous chacune d'elles, au sommet du cintre: ou (pour le châssis triangulaire) des lattes, ou des montans légers cloués sur une tringle au sommet du triangle. Plusieurs rangs de ficelle sont bien tendus sur les lattes, ou sur les courbes, et font une révolution autour de chacune. Le tout étant bien peint, on y colle du papier, et lorsque la colle est sèche, on le frotte d'huile d'olive, ou d'autre huile claire et sans couleur, avec un pinceau ou une brosse très-douce; et on ne place les châssis sur les couches que lorsque l'huile a bien pénétré le papier, de peur qu'elle ne soit emportée par la pluie, s'il en survient. Ce savant cultivateur assure qu'on ne peut parfaitement réussir dans la culture des melons sans ces châssis. Plusieurs des meilleurs jardiniers se trouvent mieux du papier huilé que du verre pour quelques plantes, pour les semis, les boutures, et les plantes récemment changées de pots.

On vante comme bien supérieur à tous les autres un châssis représenté fig. 10, pl. III; il est de longueur à volonté, large de quatre pieds, haut de deux pieds et demi. Le côté antérieur A B est un quart de cercle, et la partie A C est une portion du même cercle, qui forme un plein cintre. La partie inférieure C D du côté du nord n'est point cintrée, mais droite et verticale. Elle est remplie par de forts panneaux de bois longs de deux pieds et demi, hauts d'environ vingt pouces, qui (de deux l'un) roulent sur des fiches ou pentures, et s'ouvrent tant pour donner beaucoup d'air, lorsqu'il est nécessaire, que pour soigner les plantes. La petite partie supérieure est garnie de carreaux de verre, dont la plupart sont des vagislas qui s'ouvrent au besoin. Les deux extrémités du châssis sont fermées par un panneau vitré, dont quelques carreaux sont montés en vagislas, pour donner de l'air, lorsqu'on ne peut en donner par le devant ni par le derrière, ou lorsqu'un courant d'air est nécessaire. Le côté antérieur est garni de panneaux vitrés, larges de deux pieds et demi, ferrés sur le faîte ou sommet du cintre avec des fiches ou charnières à clef, et s'ouvrant de bas en haut comme B E; on peut les enlever pour renouveler ou pour remanier la couche. Ils sont faits de cinq montans courbés, et de quatre traverses assemblées et entonnées dans les montans. Tous ces bois ont quatre pouces sur chaque face; les encoignures et les assemblages sont fortifiés par des équerres et des bandes de fer. Les autres pièces de bois de ce châssis sont de force et de grosseur proportionnées aux panneaux. Il doit être à la vérité très-solide, mais très-pesant et difficile à placer et à dépla-

cer; d'ailleurs des bois aussi épais doivent dérober beaucoup de lumière et de soleil.

La couche est faite d'un lit de fumier de cheval, d'un pied d'épaisseur; ou d'un pied de tan, si le terrain est humide (des feuilles d'arbres sèches ou de la bruyère pourroient être substituées au tan); ensuite d'un lit de fumier de vache épais de six pouces, couvert de six pouces de fumier de mouton et d'un pouce de paillettes de blé (du tan seroit équivalent à ces paillettes, qui ne servent qu'à absorber de l'humidité). Toutes ces matières étant dressées et étendues bien également, on les foule en marchant pesamment et à plusieurs reprises de bout en bout. On recommence à la charger de pareils lits de fumier de cheval, de vache, de mouton, de paillettes, et enfin d'un lit de fumier de cheval. Sur une pareille couche longue de vingt pieds et large de quatre, on crible douze seeaux ou arrosoirs d'eau; et huit jours après, on la foule et on la marche de nouveau. Enfin on la couvre d'un pied de tan, si elle est destinée pour des ananas et plantes délicates, ou de terre composée et convenable aux plantes qu'on se propose d'y cultiver.

Cette couche est renfermée dans une caisse de même hauteur, de même longueur et de même largeur que le châssis qui se pose dessus, et qui y est retenu par des tourniquets de fer. Elle est faite de forts madriers de chêne épais de deux pouces au moins, retenus par plusieurs barres à queue placées à quatre pieds de distance l'une de l'autre, par des barres ou bandes de fer d'un pouce carré, et par une bordure en dedans, de fer, d'un pouce sur six lignes. Cette caisse est posée exactement de niveau sur un petit mur ou une assise de pierre de taille qui ne s'élève point au-dessus du terrain.

Lorsque la couche, qu'on assure conserver une bonne chaleur pendant six semaines, a besoin d'un réchaud, on le fait de dix-huit pouces d'épaisseur, et de toute la hauteur de la caisse (deux pieds et demi); et on le compose comme la couche, de plusieurs lits alternatifs de fumier de cheval, et de fumier de vache avec de la paillette de blé; on n'y emploie point de fumier de mouton; mais on gopte ou colle chaque lit de fumier avec de la bouse ou du fumier de vache très-gras, délayé en consistance de boue et facile à étendre avec la truelle ou la bêche. Il est certain que les plantes sont plus à leur aise sous des châssis bombés ou triangulaires, et que, quelle que soit l'élévation du soleil, une partie du vitrage bombé est frappée directement de ses rayons: au lieu que les châssis plats étant peu inclinés au midi, ne reçoivent dans l'hiver que des rayons obliques, et que dans les autres saisons ils en reçoivent de trop directs, et souvent de meurtriers pour les plantes.

On fait encore des châssis (*pl. III*, *fig.* 13) dont la couche large ordinairement de cinq pieds, et longue à volonté, est renfermée dans des murs, dont la majeure partie (un pied demi et ou deux pieds) peut être enterrée, si le terrain est sec. Le mur du devant est haut de trois pieds, est celui de derrière d'environ cinq pieds et demi. Ils sont bordés d'un cadre ou d'une plate-forme dans laquelle sont entenonnés des montans larges de trois ou quatre pouces, et épais de deux ou deux pouces et demi, sur lesquels les panneaux vitrés se posent en recouvrement. Comme la longueur et le poids de ces panneaux les rendent difficiles à ouvrir et à fermer, on peut les faire en deux parties, comme il y en a un représenté dans la figure, et comme on l'a expliqué ci-devant. Les traverses, feuillées ou taillées en chan frein, s'appliquent exactement l'une sur l'autre, et sont ferrées de fiches comme fig. 14, attachées sur ces traverses.

et sur les montans; de sorte qu'on peut ouvrir une partie seulement, ou les deux parties du panneau.

Si au lieu de trois pieds de profondeur, on en donne quatre, on pourra mettre sous la couche un pied de fascines, ou de bruyère, ou de feuilles sèches, ou d'autres matières capables de chaleur et propres à absorber l'humidité de la couche.

Les murs doivent être construits de brique ou de moilon dur, d'une épaisseur capable de résister au froid. Et si ce châssis est destiné pour des ananas et des plantes délicates, il sera prudent de faire à une des extrémités un petit fourneau, et de pratiquer un tuyau de chaleur dans les murs; afin que si la chaleur de la couche vient à tomber dans un temps trop rude pour ouvrir le vitrage et remanier le tan, on puisse y suppléer par la chaleur du feu, en attendant le temps favorable.

Au lieu de tuyau construit en brique dans les murs, on fait faire en dedans des murs une retraite de trois ou quatre pouces, qui s'élève graduellement, et sur cette retraite on pose des tuyaux de grais retenus avec des crochets de fer. Les emboîtures sont garnies d'étoupes et d'argile corroyée. Très-peu de feu suffit pour pénétrer de chaleur ces tuyaux qui ont peu d'épaisseur; et comme ils sont découverts de tous côtés, ils donnent de la chaleur par toute leur surface qui est d'un pied au moins, supposant leur capacité ou ouverture de quatre pouces: au lieu qu'un tuyau de briques pratiqué dans les murs ne présenteroit à la couche qu'un de ses côtés, qui n'auroit que six ou sept pouces de hauteur. Mais les huit ou dix pieds les plus voisins du fourneau sont en tuyau de briques; parce que des tuyaux de grais pourroient ne pas résister à la grande chaleur.

Enfin on construit des châssis comme celui qui est représenté pl. III, fig. 15, dont la coupe verticale est représentée fig. 7 propres tant pour les plantes exotiques, que pour les indigènes. A est une fosse de longueur à volonté, pour une couche de fumier, ou une tannée, suivant les plantes qu'on y veut cultiver; large de six pieds, profonde de trois et demi; fermée de murs d'une épaisseur à volonté (douze à quinze pouces) dans leur partie inférieure, faits de moilon ou autres bons matériaux, de quatre ou huit pouces (longueur ou largeur de la brique) dans les deux ou trois pieds de leur partie supérieure, qui sera faite de briques. Le mur du derrière sera plus élevé que celui de devant d'un pied et demi ou deux pieds, suivant qu'on voudra donner au vitrage plus ou moins d'inclinaison. Cette fosse sera bordée d'un bon cadre de bois, tant pour conserver la maçonnerie, que pour recevoir les panneaux vitrés, qui seront posés sur des traverses distantes l'une de l'autre d'environ quatre pieds, et assemblées dans le cadre à queue d'aronde. Si le sol est humide, cette fosse sera élevée au-dessus: s'il est sec, elle sera plus commodément pour le service partie enterrée, partie hors de terre, comme pl. III, fig. 7.

Autour de cette fosse est un espace B, fig. 15 et fig 7, large de deux pieds, profond de deux pieds ou deux pieds et demi, et même trois pieds du côté du nord; fermé d'un mur de moilon C d'épaisseur à volonté, élevé à la même hauteur que le mur parallèle de la tannée. Lorsque la chaleur de la couche tombe, on fait dans cet espace un réchaud de bon fumier neuf foulé et marché, élevé au niveau des murs. Etant ainsi renfermé, il conserve et communique plus long-temps de la chaleur à la couche, qu'un réchaud découvert.

Il est bon de donner un peu de pente à la superficie des réchauds, et à l'aire sur laquelle ils sont établis, et de faire au niveau de cette aire dans le mur extérieur

quelques passages, comme E, pl. III, fig. 15, pour l'écoulement des pluies qui, si elles étoient retenues, morfondroient les réchauds, et pouroient pénétrer dans la couche.

Rentrée des plantes. L'objet des serres chaudes étant de suppléer par une chaleur artificielle au défaut de chaleur naturelle de notre atmosphère, et de préserver de ses intempéries les plantes des pays plus chauds, on doit y transporter les plantes, aussitôt qu'elles ne trouvent plus dans notre climat, pendant les nuits, un degré de chaleur ou de température égal à celui dont elles jouiroient dans le leur, pendant les nuits les moins chaudes. Les laisser en plein air au-delà de ce terme, pour les accoutumer et les endurcir au froid, c'est par un traitement absurde prétendre les fortifier en altérant leurs forces, et les rendre saines et vigoureuses par la langueur et l'infirmité.

Nos serres chaudes renferment des plantes 1°. de la zone torride ou des climats compris entre les deux tropiques. De ces plantes, les unes ne pouvant supporter le plein air de notre climat pendant les nuits même les plus chaudes de nos étés ordinaires, on les tient constamment dans la serre. Les autres moins délicates peuvent respirer le grand air, et recevoir les rosées dans une exposition chaude et bien abritée pendant environ deux mois et demi, jusqu'au temps où le thermomètre ne monte plus pendant la nuit qu'à quinze degrés au-dessus de o, c'est-à-dire, au plus bas degré de chaleur de leur patrie; ce qui arrive année commune dans le climat de Paris au commencement de septembre (à la mi-fructidor). On pourroit différer jusqu'aux nuits de treize degrés, qui ne sont pas nuisibles à ces plantes. Mais sous un ciel aussi inconstant que le nôtre, dont la température varie quelquefois de plusieurs degrés en un très-court espace de temps, il est plus prudent de prévenir que d'attendre le terme extrême. Quelques jours de plus de liberté importent peu au bien de ces plantes condamnées à près de dix mois de prison chaque année, et ils peuvent leur devenir pernicieux.

2°. Des plantes originaires des pays situés entre les tropiques et le trente-sixième degré de latitude. La moindre chaleur de ces climats étant de dix degrés, elle doivent être remises dans la serre, lorsque le thermomètre ne monte plus au-dessus de ce degré pendant les nuits; ce qui arrive ordinairement vers la mi-septembre (à la fin de fructidor). Mais il est prudent de prévenir cette époque pour les plantes originaires des contrés les plus voisines des tropiques, et de les mettre à couvert dès que le thermomètre descend à douze degrés au-dessus de o.

3°. Quelques plantes des climats compris entre le trente sixième et le quarante-troisième degré de latitude, qui peuvent bien passer l'hiver dans l'orangerie, mais qui ont besoin de plus de dix degrés de chaleur pour fleurir en automne ou en hiver. On doit les transporter dans la serre, et en même temps que les précédentes.

On ne donne point pour termes les jours du calendrier, mais les degrés de chaleur marqués par le thermomètre, parce que rarement les saisons ont la même température plusieurs années consécutives. Dans quelques années, les plantes les plus délicates pourroient demeurer en plein air au-delà du 15 septembre (du 29 fructidor): dans d'autres elles y sont en danger avant le premier du même mois.

Avant de transporter les plantes dans la serre, il faut en détacher toutes les feuilles mortes ou jaunes, et les nettoyer de toute poussière et ordures, détruire tous les insectes, qui ne conserveroient pas seulement leur vie dans la serre, mais qui s'y multiplieroient; donner un binage à la terre des pots, en ajouter de nouvelle s'il est nécessaire, et mouiller ceux qui en ont besoin. On choisit pour les faire rentrer un beau jour de temps sec, et les heures où il n'y a ni rosée ni humidité sur leurs feuilles.

Plantes dans la serre. 1°. Les plantes étant placées dans la serre, les plus délicates dans la tannée et dans le fond de la serre où la chaleur est plus grande, et les moins tendres sur le devant de la serre et près les vitrages, et disposées suivant leur hauteur, de façon qu'elles ne se dérobent point la lumière et le soleil les unes aux autres; on leur donne de l'air tous les jours pendant les heures où le thermomètre placé à l'ombre en dehors de la serre, marque quinze degrés ou davantage (douze degrés pour une serre qui ne contiendroit que des plantes nées en deçà des tropiques); mais pendant la nuit on ne donne aucune entrée à l'air, parce qu'il est de quatre ou cinq degrés plus froid que pendant le jour.

2°. Vers la fin de septembre (à la mi-vendémiaire) on renouvelle la couche de tan de la serre chaude, de la façon qui a été expliquée ci-devant, et qui sera répétée dans la culture de l'ananas. Pendant qu'elle jette son grand feu (on n'y plonge pas alors les pots, on les place seulement dessus), on ouvre quelques panneaux durant le jour, pour dissiper les vapeurs humides qu'elle répand dans la serre. Lorsque le thermomètre enfoncé dans le tan, ou le tact du jardinier fait juger que sa chaleur n'a plus que le degré convenable (de trente à trente-cinq degrés), on y plonge les pots; et pendant quelques jours on est attentif aux retours de grande chaleur qui arrivent quelquefois, et dans lesquels il faut soulever les pots, ou les retirer entièrement : ordinairement la chaleur de cette tannée échauffe suffisamment l'air de la serre jusqu'en novembre (brumaire). Le degré de chaleur de trente à trente-cinq degrés ne convient qu'aux plantes qui en exigent le plus, et aux plantes délicates qui font leurs productions pendant l'hiver. Il pourroit être nuisible aux autres, soit en brûlant ou altérant leurs racines, soit en mettant leur séve en action avant le temps. Il faut moins chercher à exciter la végétation, qu'à conserver la vie des plantes qui donnent leurs fleurs ou leurs fruits en d'autres saisons que l'hiver : car si on les force, leurs pousses foibles et étiolées périront, et feront grand tort aux plantes qu'elles auront fatiguées. Ce n'est que vers l'équinoxe du printemps qu'il faut les faire travailler, parce qu'alors on commence à donner de l'air à la serre, et que bientôt on pourra l'ouvrir presque tous les jours, et long-temps chaque jour, et par conséquent fortifier les nouvelles pousses. Par les mêmes raisons, lorsque le feu devient nécessaire, il ne faut en faire d'abord qu'avec modération et précaution, et en régler successivement l'augmentation sur le besoin des plantes, et la rigueur du temps.

3°. Enfin, lorsque le thermomètre placé en dedans de la serre, ne monte pendant la nuit qu'à quatorze ou quinze degrés, et que le thermomètre placé en dehors, ne monte qu'à un ou deux degrés au-dessus de o, on commence à allumer du feu pendant la nuit; et à mesure que la température de la saison devient plus froide, on augmente le feu et sa durée. Dans les serres qui ont deux fourneaux, on les allume alternativement, ou les deux en même temps, suivant le degré du froid. S'il descend à dix degrés, ou plus, au-dessous de la congélation, on entretient le feu nuit et jour, soit que le soleil paroisse, soit que le temps soit couvert; de sorte que les fourneaux et les tuyaux ne refroidissent point, et qu'on puisse promptement augmenter la chaleur, lorsque vers la nuit le froid augmente. Il faut regarnir de bois les fourneaux vers minuit ou même après; et vers six heures du matin, afin que pendant les heures du plus grand froid (un peu après le lever du soleil) ils donnent une grande chaleur (Avec la tourbe le service des fourneaux est beaucoup moins fréquent et moins gênant). Dans les dégels et les

temps humides, quelque doux qu'ils soient, le feu est nécessaire pour dissiper l'humidité de la serre, et empêcher celle de l'air d'y pénétrer.

4°. Pendant les nuits rigoureuses, les temps de neige et de brouillards froids, on couvre les vitrages avec de grosses toiles, ou de la toile cirée, ou des paillassons, tant pour conserver la chaleur de la serre, que pour préserver les vitrages d'être brisés par le poids de la neige; mais on les découvre pendant le jour, aussitôt que la neige ou l'obscurité du ciel cesse, afin de rendre aux plantes la lumière, dont elles ne peuvent sans préjudice souffrir une longue privation. De la lumière, on le répète, un air sans humidité, et au moins quinze degrés de chaleur aux plantes de la zone torride (au moins douze dans les serres sans tannée pour les plantes d'en deçà des tropiques), ce sont les trois points importans pour les conserver et les faire prospérer.

5°. Pendant ces mêmes temps, on n'ouvre aucun vitrage de la serre pour y renouveler l'air : souvent il ne s'y en introduit que trop par les portes qu'on est obligé d'ouvrir pour soigner les plantes. Mais il est nécessaire de soulever de temps en temps quelques panneaux des serres basses, pour faire évaporer l'humidité, et rendre du ressort à l'air trop étouffé. On profite pour cela des heures les moins froides des jours d'un temps calme et d'un beau soleil.

6°. Si la chaleur de la couche tombe tellement que celle du feu ne puisse la soutenir au degré nécessaire, il faut remuer jusqu'au fond et remanier le tan; et s'il est trop consommé pour reprendre une bonne chaleur, en ajouter et bien mêler un tiers ou un quart de neuf.

7°. Dans l'endroit le plus chaud et le plus voisin du fourneau, il doit y avoir, comme il a déjà été dit, un vaisseau de capacité suffisante, rempli d'eau de bonne qualité, qui, par son séjour dans la serre, en acquiert à peu près la température. Cette eau sert à arroser les plantes avec beaucoup de ménagement : il ne faut leur en donner que dans le besoin, surtout pendant les temps rigoureux où on ne peut aérer la serre et en dissiper l'humidité. Les plantes grasses, les plantes laiteuses, et celles qui sont dans leur repos, veulent être très-peu et très-rarement mouillées : celles qui sont plongées dans la tannée, recevant de la couche quelque humidité par les trous des pots, ont moins besoin d'être arrosées que celles qui sont placées sur le pavé de la serre ou sur des tablettes. Pendant l'hiver, on ne crible point l'eau sur les plantes; on la verse seulement sur la terre des pots par le goulot de l'arrosoir, auquel on ajoute un tuyau de longueur convenable pour la porter sur les pots les plus éloignés. Si cependant quelque plante trop couverte de poussière ou d'ordures des insectes, avoit besoin d'être mouillée en pluie, on mettroit le pot sur un grand plateau, afin de ne pas répandre d'eau dans la serre, qui en augmenteroit l'humidité toujours trop grande. Mais il est préférable de laver les feuilles des plantes avec une éponge fine remplie d'eau tiédie dans la serre.

8°. Lorsque le soleil vers l'équinoxe du printemps commence à communiquer à l'air quatorze ou quinze degrés de chaleur, on ouvre pendant le milieu du jour quelques panneaux, afin de ranimer les plantes affoiblies par leur long séjour dans un air étouffé et inerte.

Les autres soins nécessaires aux plantes pendant leur séjour dans la serre consistent à les nettoyer de poussière, détacher les feuilles mortes, jaunes, ou moisies, faire la guerre aux insectes, purger la serre de toute mal-propreté, et de tout ce qui pourroit occasionner de l'humidité, corrompre et altérer l'air.

Sortie des plantes. Faire passer brusquement un convalescent de l'air doux de

sa chambre à un air vif, et d'un régime très-modéré à une vie abondante, ce seroit l'exposer au danger. Y auroit-il plus de prudence à mettre tout à coup en plein air des plantes qui n'en ont pas joui depuis neuf mois; et de leur donner des pluies abondantes et les rosées du ciel, lorsqu'à peine elles sont revenues de la langueur qu'elles ont contractée dans une longue prison où elles n'ont pu conserver leur vie que par les soins assidus d'un jardinier attentif à leur doser la quantité d'eau, d'air et de chaleur, convenable au tempérament et à l'état de chacune?

Depuis que la saison commence à s'adoucir jusque vers la mi-mai (floréal), on ouvre chaque beau jour, suivant les indications du thermomètre, plus ou moins de panneaux, et plus ou moins long temps. Lorsque la chaleur du jour monte à quinze degrés (celle de la nuit n'est encore que dix ou onze), on ouvre presque du matin au soir les portes et les panneaux; mais on les ferme pendant la nuit. Lorsque la température des nuits devient de treize ou quatorze degrés, on retire de la tannée les plantes qui ont eu besoin d'y être tenues pendant la saison rigoureuse; et on n'y laisse que celles qui doivent y demeurer constamment. On approche sur le devant de la serre les plantes successivement suivant le degré de leur délicatesse, ou bien on transporte les moins tendres dans l'orangerie.

Enfin lorsque le thermomètre en plein air ne descend plus pendant les nuits au-dessous de quinze degrés vers la mi-juin (prairial) on tire de la serre les plantes de la zone torride. (Celles d'en deça des tropiques ont pu en sortir environ un mois plutôt, lorsque le thermomètre a marqué pendant les nuits douze degrés.) Un temps couvert et une petite pluie douce sont très-favorables pour ce transport. Mais si le ciel est pur et le soleil net, il faut placer les plantes à l'ombre, ou leur en procurer par des abris; quelques jours après, on leur donne une mi-ombre, et enfin on les fait jouir du soleil pendant tout le jour. Si elles y étoient d'abord exposées, les pousses foibles, éfilées, étiolées, qu'elles ont fait dans la serre, seroient brûlées par ses rayons; en les y exposant peu à peu et avec ménagement, elles ne sont point endommagées. L'exposition la plus chaude, et la mieux défendue du nord et de l'est, leur convient le plus. Il faut ranger ensemble les plantes grasses, et celles qui craignent les pluies abondantes ou continues, afin de pouvoir facilement les en défendre avec des toiles ou d'autres couvertures, surtout vers le temps où elles rentreront dans la serre. A l'article de chaque plante, on trouvera les arrosemens et les autres soins qu'elle demande.

Quant aux plantes tendres qui ne sortent point de la serre, il faut les nettoyer soigneusement de poussière et d'insectes; leur donner autant d'air qu'il est possible, dans les heures de la grande chaleur, étendre un cannevas sur le vitrage, s'il est fort voisin des plantes, pour les préserver de l'ardeur du soleil, et du desséchement qui obligeroit de mouiller très-souvent, les changer de pots en juillet et août (en messidor).

Transplantation et autres façons Lorsque les plantes sont devenues trop grandes pour leurs pots, ou lorsqu'elles en ont effrité la terre, il est nécessaire de leur donner une nouvelle terre et d'autres pots. Ce changement se fait une ou plusieurs fois par an,, suivant leur besoin et leur progres. Les pots dans lesquels on les transplante ne doivent pas avoir beaucoup plus de capacité que ceux dont on les retire. Un pouce ou un pouce et demi de diamètre de plus est très suffisant pour les plantes dont la croissance n'est pas extraordinaire. En général, les plantes des pays chauds doivent être plutôt un peu à l'étroit que trop à l'aise dans leurs pots. Créées pour des climats où leurs racines trouvent beaucoup de chaleur et peu

d'humidité dans la terre, on ne pourroit leur procurer ces deux avantages, si elles étoient plantées dans une grande masse de terre difficile à pénétrer par la chaleur de la couche, et retenant l'humidité tant des vapeurs de tannée que des arrosemens; et si leurs racines étoient fort éloignées des parois des pots, qui étant une matière compacte, contractent beaucoup plus de chaleur que la terre qu'ils contiennent, et ne s'imbibent presque d'aucune humidité. Ces parois des pots sont par leur chaleur si favorables aux racines, que si quelques-unes les atteignent pendant l'été, en peu de temps elles les tapissent entièrement d'un épais chevelu.

Si les plantes que l'on rempotte ont formé ce filigramme autour du pot, on le retranche entièrement avec une bonne partie de la motte. Mais si ce sont des plantes grasses, ou laiteuses, ou de celles qui ne veulent souffrir ni plaies, ni ruptures, ni offenses à leurs racines, il faut jeter un peu de terre dans le nouveau pot, y placer la motte très-entière, garnir le vide de nouvelle terre, et donner un arrosement plus ou moins abondant suivant la nature des plantes. On couvre la terre des pots de demi-pouce de vieux tan, ou de terreau fin, pour que les pluies et les arrosemens ne la plombent et ne la durcissent pas trop.

Pour rempotter les plantes qui végètent toute l'année sans interruption, et celles qui doivent être transplantées avec la motte entière, on consulte plutôt leur besoin que la saison. Celles dont la végétation n'est pas continue, se dépotent pendant le temps de leur repos. Ainsi on transplante dans toutes les saisons, mais le plus grand nombre vers le commencement du printemps. Il est bon de remplir de terre et de prolonger pendant quelques jours dans une couche chaude les pots destinés pour les plantes très-délicates, afin que leurs racines n'éprouvent point d'interruption de chaleur.

Les plantes rempotées avec la motte entière ne demandent pas de soins et de traitemens particuliers après cette opération. Mais celles qui sont transplantées à racines nues, ou à racines et mottes taillées, doivent aussitôt être placées dans une couche, et défendues du soleil jusqu'à ce qu'elles donnent des marques de leur reprise.

Il faut tailler les plantes et les arbrisseaux qui en ont besoin, lorsqu'ils sont dans leur repos, ou, si leur végétation est continue, après qu'ils ont donné leurs fleurs et leurs semences. Les tailler dans le temps de leur plus grande végétation, ce seroit exposer leurs productions à avorter, et eux-mêmes à souffrir, et peut-être à périr.

Propagation des plantes. Les plantes exotiques, comme les indigènes, se multiplient par semences, marcottes, boutures, drageons, etc.

I. La plupart de celles de la zone torride, et un grand nombre de celles des pays moins chauds ne pouvant perfectionner la maturité de leurs semences dans les serres, il est nécessaire d'en faire venir de leur patrie. Etant recueillies dans leur parfaite maturité, laissées dans leur capsules, mais non dans une pulpe ou un mucilage, embarquées avec les précautions connues (la meilleure est de les mettre dans des boîtes remplies de terre, pour les préserver pendant la traversée, des insectes, du dessèchement, et du contact de l'air salé); enfin arrivées en bon état, on les sème aussitôt dans des terrines ou des pots remplis de terre légère, de médiocre qualité plutôt que grasse. On sème séparément chacune dans un petit pot les grosses graines, et celles des plantes difficiles à transplanter même en motte, parce que leurs racines craignent d'être offensées et même d'être découvertes.

Si

Si l'on sème depuis la fin du printemps jusqu'au mois de février suivant (de pluviôse à ventôse), on place les pots ou terrines en un endroit de la serre où les graines ne puissent pas éprouver une chaleur et une humidité suffisantes pour les faire germer, ni assez de froid ou de sécheresse pour altérer leur germe. Car les plantes annuelles dont les graines ne lèveroient qu'après le printemps, n'auroient pas dans le reste des jours chauds le temps de faire leurs productions utiles, ou agréables; et les tiges des plantes vivaces ne pourroient pas acquérir assez de force et de solidité pour résister facilement aux rigueurs des hivers, dont la meilleure serre ne peut pas entièrement préserver les plantes délicates.

Mais aussitôt que le 10 ou le 12 du mois de mars (du 20 au 22 ventôse) adoucit la température des nuits, les graines antérieurement semées, et celles qu'on a pu différer jusqu'alors de semer, doivent être plongées dans une couche chaude de tan mieux que de fumier, et entretenues dans une humidité suffisante pour les faire germer. Lorsqu'elles sont levées, on donne au plant autant d'air qu'il est possible, afin de le fortifier et de le préserver de l'étiolement. Si les graines ont été semées séparément, et qu'il n'y ait qu'un seul pied dans chaque pot, on lui continue les soins convenables à son espèce, qui seront indiqués dans la suite. S'il y a plusieurs pieds dans chaque pot, aussitôt qu'ils auront acquis un pouce et demi ou deux pouces de hauteur, et avant que leurs racines se soient beaucoup étendues, on les sépare en motte, sans endommager les racines, ni même les découvrir, si les plantes sont grasses ou laiteuses, et on les plante chacun dans un petit pot qu'on enfonce dans la couche, et on les défend du grand soleil, jusqu'à ce qu'ils recommencent à pousser et à profiter. Mais si après six semaines ou deux mois, les graines ne lèvent point, on les visite, les découvrant avec précaution et sans les déranger, et si on ne les trouve ni germées, ni renflées et disposées à germer, on retire les pots de la couche, on les place dans un endroit tempéré de la serre, et on les remettra dans une couche chaude au printemps suivant.

Nota. 1°. Des plantes exotiques, comme des indigènes, il y a des graines qui étant semées aussitôt qu'elles sont mûres, germent sur le champ, ou au premier renouvellement de saison; mais si l'on diffère de les mettre en terre, elles ne germent qu'au second, quelquefois au troisième printemps. La sécheresse dans laquelle on les a tenues, semble avoir engourdi et rendu inertes leurs facultés germinatives, et il faut beaucoup de temps pour les ranimer et les remettre en action, si toutefois elles ne les ont pas perdues, comme il arrive à celles qui ont été conservées trop sèchement et hors de leurs capsules, ou entièrement privées d'air, ou trop exposées à l'air salé. C'est pourquoi on a observé que le plus sûr moyen de transporter les graines étrangères en bon état, est de les mettre dans des caisses remplies de terre, dans laquelle elles sont défendues de la trop grande action de l'air, préservées de l'extrême sécheresse, et d'une assez grande humidité pour les faire pourrir aux approches des climats tempérés.

Nota. 2°. La germination des semences est opérée par le concours de l'air, de la chaleur et de l'humidité. Si un très-petit nombre de graines germe dans le vide, toutes les autres ont besoin de plus ou moins d'air. Renfermées pendant un certain temps dans des bouteilles de verre bien bouchées, elles y perdent entièrement la faculté de germer. Enterrées à une grande profondeur (trois pieds ou davantage), elles conservent cette vertu comme suspendue pendant un fort grand nombre d'années, et aussitôt qu'en les rapprochant de la surface de la terre, on les soumet à l'action de l'air, elle se réveille, leur germe reçoit du mouvement, et se dévo-

loppe. Les graines privées d'humidité deviennent incapables de germination, les unes six mois après leur maturité, d'autres un an, d'autres deux, d'autres trois, un très-petit nombre au-delà de ce terme. Enfin toutes les semences, pour être mises en activité, ont besoin de chaleur plus ou moins grande, suivant la saison et le climat pour lesquels les plantes ont été créées et destinées. Les graines de la plupart des plantes indigènes de France entrent en mouvement aussitôt que les premiers degrés de chaleur raniment la nature; quelques-unes attendent une température plus douce, mais on sèmeroit inutilement dans les potagers, au commencement du printemps, des cardons et des haricots.

Non-seulement ces trois agens doivent concourir à la germination des semences, non seulement ils doivent y concourir dans un certain degré, mais leur concours doit être constant et soutenu dans ce degré. Si des graines dont les radicules sont déjà étendues, dont les plantules mêmes ont commencé à se développer, manquent d'humidité, elles se dessèchent et périssent; si la chaleur n'est pas entretenue au degré nécessaire, leur végétation s'arrête, et si cette interruption de chaleur est longue, elles pourrissent au lieu de lever; si des graines sont trop enterrées, ou couvertes de matières qui les privent d'air, elles demeurent sans action.

Si donc on veut semer avec succès les graines des plantes exotiques les plus délicates, il faut remplir des pots de terre légère, y placer les graines à une profondeur proportionnée à leur grosseur, comme on l'a expliqué ailleurs; donner une mouillure suffisante pour bien humecter la terre, couvrir les pots de deux pouces d'épaisseur de gros tan, ou de mousse; plonger les pots jusqu'au bord dans le milieu d'une couche neuve de tan, sous un châssis. 1°. Cette couche conservera une bonne chaleur plus de temps qu'il n'en faut aux graines pour germer. 2°. Étant faite avec beaucoup plus de fumier qu'on n'en emploie pour la tanuée d'une serre, elle jette bien plus de vapeurs humides, qui pénétrant par les trous des pots, comme il a déjà été dit, contribuent à entretenir l'humidité de la terre. 3° L'air étant nécessairement renouvelé fréquemment à cause de l'humidité de ces vapeurs, il a plus de ressort que celui d'une serre. 4°. Les parties du tan ou de la mousse n'étant pas fort rapprochées, n'empêchent point l'action de l'air, mais empêchent l'évaporation de l'humidité de la terre, et dispensent de donner de grands ou de fréquens arrosemens qui, quoique d'eau tiédie, retarderoient le travail des graines, et pourroient leur devenir nuisibles. Vers le temps où l'on peut croire que les semences sont germées, on soulève le tan, ou la mousse qui ne doit être ni foulée, ni pressée, ni trop épaisse, et il faut même souvent la soulever, pour détruire les cloportes et autres insectes qui se plaisent dessous, et qui dérangent les graines fines très peu enterrées, ou seulement appliquées sur la surface de la terre; et si quelques plantules commencent à sortir de terre, on retire ces couvertures; pendant quelques jours, on défend du soleil le plant naissant, et on lui donne de l'air et de l'eau.

II. Les drageons enracinés ne demandent pas d'autres façons que les plantes que l'on transplante. Les soins nécessaires aux drageons et aux oeilletons sans racines seront exposés aux articles des plantes qui se multiplient par ce moyen.

III. Les branches les plus basses sont les plus commodes pour être couchées en terre et marcottées; mais si elles sont foibles et maigres, elles ont plus de disposition au dépérissement qu'à la propagation. Il faut choisir pour marcotter des branches pleines de santé et de vigueur, sur un arbre végétant avec force, les courber, et enterrer la partie courbée à la même profondeur à laquelle on

planteroit un jeune arbre enraciné; entretenir dans la terre une humidité et une chaleur convenables à l'espèce et au climat de l'arbre. Il y a des arbres dont les marcottes s'enracinent promptement et facilement; dans les marcottes de quelques autres, les germes des racines ne se développent qu'avec beaucoup de peine et de temps. Il est nécessaire de faire une languette ou des incisions aux marcottes des uns, et à celles des autres de fortes ligatures pour former des gonflemens ou bourrelets. Enfin on n'a pu par tous ces moyens parvenir à faire produire des racines aux marcottes de quelques-uns.

IV. Les boutures peuvent être regardées comme des semences. Elles contiennent de même des germes, ou des rudimens de racines et de tiges, et pour les faire développer, on traite les boutures comme les semences. On les plante dans une bonne terre douce et meuble qu'on applique contre fortement, ou que l'on plombe bien à l'eau; on plonge les pots dans une couche, on entretient l'humidité et la chaleur à un degré convenable à l'espèce et au sol natal de la plante; on couvre la partie des boutures qui est hors de terre avec de la mousse fine, ou mieux avec des cloches sur lesquelles on jette un canevas ou de la paille, pour la préserver des rayons du soleil et du grand air qui la dessécheroient, et d'une trop grande transpiration qui l'épuiseroit, et pour la tenir dans une atmosphère un peu humide, favorable au gonflement et au développement des germes des tiges. Les soins particuliers que demandent les boutures des plantes grasses et de quelques autres, seront indiqués à leurs articles.

Terres composées. On a dit il y a long-temps que le même terrain ne convient pas à toute sorte de plantes; cependant chaque espèce de plantes n'exige pas une qualité particulière de terre. Le plus grand nombre réussit très-bien dans une vraie terre franche, dont les parties sableuses et argileuses sont combinées dans une proportion qui la rend douce, fertile, perméable à l'eau. Quelques-unes demandent une terre forte, d'autres une terre légère et presque sans corps; d'autres une terre grasse et très-substantieuse, d'autres une terre maigre, d'autres une terre sèche, d'autres une terre humide, d'autres des plâtras et de vieux mortiers pilés, etc. Un jardinier doit donc avoir des terres de diverse consistance, et de diverses qualités, afin de fournir à chaque plante celle qui lui convient.

Une terre ne peut recevoir de consistance durable et persistante que d'une autre terre ou matière terreuse; ainsi le sable ameublira une terre compacte; l'argile donnera du corps à une terre trop meuble. Les matières propres à faire la base des terres composées, et à leur donner de la consistance, sont l'argile, la marne, le sable de terre, et le sable de mer.

L'argile de diverses couleurs, jaune, blanche, bleue, etc. qui se trouve très-communément dans la terre, à diverses profondeurs, est une terre compacte, pesante, ductile et tenace étant mouillée et pétrie; sa tenacité la rend inepte et même nuisible à la végétation; mais, si par des labours multipliés, elle est atténuée et réduite en molécules fines; ou mieux, si des sables interposés divisent ses parties, et en diminuent l'adhérence, elle devient la plus propre des terres à la végétation.

La marne est une argile mêlée de terre calcaire, ou plutôt de débris d'animaux marins dont les sels neutres la rendent très-propre à la végétation; elle a différentes qualités, suivant la différente quantité de ces deux substances qui la composent. Si elle est grasse, tendre, sans tenacité, facile à dissoudre à la pluie et à se réduire en poussière à l'air, les parties calcaires dominent, et elle est très-propre à ameu-

blir et à fertiliser la terre forte ; si au contraire elle est liante et tenace, elle participe plus de l'argile, et elle convient à l'amélioration des terres légères.

Le sable de mer est le meilleur de tous pour donner aux terres compactes la mobilité et la fertilité ; les sables lavés des ravines et des ruisseaux, les sables stériles, les sables volans, les sables à écurer, ne doivent être employés dans la composition des terres qu'au défaut de sables terreux, calcaires, argileux, parce qu'ils amaigrissent la terre.

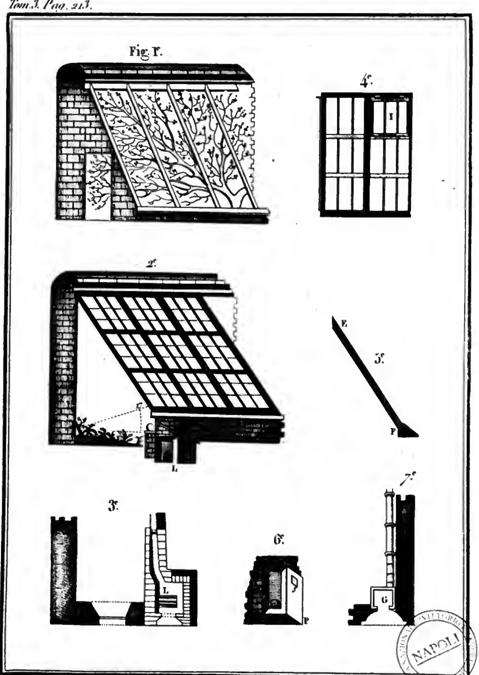
Les engrais, et diverses matières contenant beaucoup de sels nutritifs, donnent de la qualité à une terre ; mais ces ingrédiens ne changent que passagèrement sa consistance ; aussitôt qu'ils sont dissipés, elle reprend sa nature. Ainsi une terre pesante se divisera par des labours, et par des fumiers de cheval ; mais aussitôt que ces fumiers seront fondus, si on la laisse quelque temps en repos, elle deviendra compacte. Des fumiers de vache rapprocheront les parties trop divisées d'une terre légère ; mais lorsqu'ils seront consommés, elle reprendra sa première mobilité. Une terre composée de terre compacte, et de divers terreaux et engrais légers, étant pendant deux ou trois ans, ou davantage, remuée et passée à la claie ou au crible d'osier trois ou quatre fois par an, elle sera meuble lorsqu'on l'emploiera ; mais lorsqu'elle aura été un an, ou seulement six mois dans des pots, et mouillée fréquemment, elle se resserrera, se durcira ; et quoiqu'elle soit remplie de sels, les plantes qui veulent une terre meuble y languiront.

Il faut donc d'abord donner à la terre que l'on veut composer, la consistance convenable par un mélange d'autres terres, ou de matières long-temps subsistantes ; ensuite l'améliorer avec quelques-uns des ingrédiens qui y sont propres, et que l'on a indiqué ailleurs. Toutes les matières étant d'abord mises et entassées par lits, on les mêle et on les passe, comme il vient d'être dit ; après chaque façon on les rétablit en tas, qu'on couvre de gazons retournés, ou de grande paille, ou d'herbages, pour empêcher le hâle et le soleil de le dessécher et d'en enlever les sels, et les grandes pluies de le pénétrer, et de le laver, et d'en précipiter les sels.

Espaliers précoces. La chaleur artificielle ne procure pas seulement la jouissance d'un grand nombre de plantes exotiques ; elle force plusieurs espèces des arbres indigènes à donner long-temps avant leur saison des fruits mûrs et de bonne qualité.

Contre un mur exposé au midi, construit solidement, haut de neuf à dix pieds sous le larmier, épais de dix-huit à vingt pouces, bien ravalé, couronné par un larmier saillant de trois ou quatre pouces et un bon chaperon ; et garni de forts crochets distans entre eux d'environ quatre pieds, et du larmier de cinq à six pouces, on plante dans une plate-bande de bonne terre, à seize ou dix-huit pieds de distance l'un de l'autre des arbres fruitiers des espèces les plus hâtives, telles que le cerisier hâtif, celui de May-duke, celui de Prusse; l'abricotier commun, celui de Hollande; le pêcher de petite mignonne ou double de Troyes, de magdeleine, de pourprée hâtive, de chevreuse hâtive ; le prunier de Catalogne, de monsieur, de mirabelle ; le figuier à fruit blanc, etc.

On ne donne que seize ou dix-huit pieds d'étendue à chaque arbre ; parce que, étant forcé, il n'en acquerrera pas autant que si sa végétation suivoit librement l'ordre des saisons ; cependant il faut avoir égard à l'étendue naturelle de chaque espèce ; dix ou douze pieds entre des pruniers de Catalogne et de mirabelle, douze ou quinze entre des abricotiers de Hollande, des cerisiers hâtifs, sont un espace suffisant ; le pêcher pourra s'étendre à vingt ou vingt-quatre pieds.


Fig. 1.
4.
I
2.
E
5.
F
L
3.
L
6.
P
7.
G

Ces arbres cultivés et traités comme on l'a expliqué ailleurs, ayant acquis une belle étendue, étant garnis de bon bois, ayant déjà rapporté plusieurs années, promettant, et étant en état de donner de bonnes récoltes, ils peuvent commencer à être employés à l'usage auquel ils sont destinés. Le petit nombre de fruits que produisent des arbres fort jeunes qui ne sont pas encore formés, ne dédommageroit pas de la dépense, et si on les force avant l'âge, on ruine leur tempérament et leur vigueur à peine naissante, et on les rend incapables d'une longue fécondité.

Vers la fin de l'automne ou en janvier (nivôse), par un temps doux, on taille ces arbres suivant les règles; mais on raccourcit un peu plus la taille, on les charge moins, et on ne laisse que du bois bien sain et bien aoûté; car étant renfermés, ils n'auront pas la même vigueur que s'ils jouissoient du plein air, des pluies et des rosées du ciel; et étant plus exposés à l'étiolement, il faut espacer davantage leurs branches. Après qu'ils sont palissés, on donne un labour à la plate bande, sur laquelle on peut planter en motte des fraisiers des bois, ou des Alpes, ou écarlate de Virginie; semer des pois bas, mettre des oignons de jacinthes, de narcisses, etc. et diverses plantes et arbrisseaux en pots ou en caisses, comme cerisier nain précoce, groseiller, rosier, etc.

Si, pour recueillir des fruits très-précoces, on renferme ces arbres sous les vitrages dès le commencement ou le milieu de janvier (nivôse ou pluviôse), tant pour les accoutumer peu à peu à la privation du plein air, que pour les préparer à la végétation en les défendant des fortes gelées et des verglas de ce mois; et si environ quinze jours après on commence à leur faire sentir une chaleur artificielle, ils seront tellement fatigués de leur travail anticipé, qu'il leur faudra deux ans pour se rétablir et recouvrer une vigueur capable de soutenir le même traitement. Ainsi il faut une grande étendue d'espaliers, pour en employer successivement un tiers à cet usage; mais si l'on diffère d'un mois, et qu'on ne place les châssis que du 1er. au 15 février (en pluviôse), et qu'on n'échauffe les arbres que quinze jours après, le progrès et la maturité de leurs fruits étant plutôt avancés que leur végétation hâtée et forcée, on jouira un peu plus tard, mais leurs forces seront peu altérées, et ils pourront souffrir le même traitement tous les ans, ou du moins plusieurs années de suite.

Chacun, suivant son industrie, arrange les châssis de façon qu'ils ne donnent entrée ni à l'air ni à la pluie. Les uns élèvent à quatre ou cinq pieds loin de l'espalier fig. 1, un petit mur de cinq ou six pouces de hauteur pour recevoir une plate-forme (d'autres posent cette plate-forme sur des poteaux élevés de cinq ou six pouces au-dessus du sol, et ils remplissent les vides entre ces petits poteaux avec de la paille ou même avec de la terre bien foulée). Une autre plate-forme étant appliquée contre le mur au-dessous du larmier, et soutenue par de forts crochets, ils entenonnent dans ces deux plate-formes en mortaise à mi-bois des montans inclinés, creusés sur leurs bords de feuillures suivant leur longueur, dans lesquelles se placent les châssis en recouvrement. Ces châssis ayant au moins dix pieds de longueur, sont divisés en deux parties inégales, dont la supérieure qui est la moindre, peut s'ouvrir pour donner de l'air au besoin. Les deux bouts de l'espalier sont fermés par de pareils châssis, ou par un mur, et ont chacun une porte, tant pour donner de l'air, que pour le service.

Pour échauffer cette espèce de serre, un auteur célèbre propose deux moyens: le premier, d'élever derrière le mur d'espalier une couche de quatre pieds d'épaisseur à sa base, et terminée par dix-huit pouces, bien peignée sur son talus et même

couverte de chaume, pour empêcher les pluies de pénétrer et de la morfondre. Mais ce moyen, qui exige beaucoup de soin, à cause des vapeurs humides qui transpirent, n'est praticable qu'à la porte des grandes villes où le fumier est commun et à bon marché; car pour une couche et un seul réchaud le long d'un mur de cent pieds, il faudroit environ trois mille deux cents pieds cubes de fumier. Le second moyen est de construire des fourneaux derrière le mur d'espalier, et de pratiquer dans ce mur un tuyau de chaleur replié trois ou quatre fois. C'étoit alors la façon de disposition. On ne s'étendra pas sur ces pratiques et quelques autres qu'on a vues employées; on se bornera à ce qui a paru le mieux fait et le plus avantageusement.

L'espalier fig. 2 est long d'environ soixante pieds, et contient quatre arbres. A cinq pieds de distance est construit un petit mur haut de deux pieds, y comprise la tablette de pierre de taille dont il est couvert. Du côté intérieur, il a une retraite de six pouces qui s'élève graduellement depuis la surface du terrain jusque sous la tablette. Il a dans le bas quinze pouces d'épaisseur, et neuf au-dessus de la retraite. (On ne peut faire la plate-bande que de quatre pieds de largeur; mais quand on la feroit beaucoup plus large, il faut ménager dans les fondemens du petit mur des passages, par lesquels les racines de pruniers et de cerisiers puissent aller chercher leur nourriture au-delà de cet enclos beaucoup trop étroit pour elles). La plate-bande de l'espalier étant inclinée d'un pied, ce petit mur ne porte pas d'ombre au solstice d'hiver même au pied du grand mur, comme la figure le montre. Au lieu de la tablette de pierre, on pourroit couvrir le petit mur avec une plate-forme de bois de chêne. Mais si on la retire avec les châssis, lorsqu'elle est plus nécessaire, le petit mur découvert sera pénétré par les pluies et dégradé. Si on la laisse pour conserver le mur, elle sera bientôt ruinée par les intempéries. Ainsi il peut y avoir de l'économie à lui préférer une tablette de pierre.

Sous le larmier du grand mur il n'y a point de plate-forme de bois, mais un enduit bien dressé, large d'environ six pouces. Une planche mince scellée dans le mur pourroit être substituée à cet enduit, et seroit plus solide.

Il n'y a point de montans, comme fig. 1, pour recevoir les châssis. Le dormant ou cadre des châssis a trois pouces de largeur sur deux pouces et demi d'épaisseur. Le bord extérieur de l'un en dessus, de l'autre en dessous alternativement, est creusé d'une feuillure large d'un pouce, et profonde d'un pouce trois lignes, ou de la moitié de l'épaisseur du chambraule; et les châssis sont posés dans la feuillure l'un de l'autre, comme fig. 4. De bons tourniquets placés en dessous les serrent, et les empêchent de se tourmenter. S'ils étoient à gueule de loup, ils s'emboiteroient mieux qu'avec les feuillures, et seroient mieux contenus qu'avec des tourniquets.

La traverse supérieure est taillée en chanfrein, comme E, fig 5. et garnie d'une lisière de gros drap, qui ferme le passage à l'air entre le châssis et le mur contre lequel il est appliqué. La traverse inférieure, qui forme un jet d'eau, est posée sur la tablette du petit mur, et retenue par un talonnet d'environ un pouce de saillie ménagé ou appliqué sous le bord intérieur du jet d'eau, comme fig. 2. Si le mur étoit couvert d'une plate-forme de bois, on pourroit faire une feuillure suivant sa longueur dans laquelle on placeroit ce talonnet ou cette petite tringle clouée sous la traverse comme E, fig. 5. Cette traverse se pose sur un petit lit de mousse qui interdit très-bien l'entrée à l'air et à la pluie.

Chaque châssis est large de trois pieds, et divisé en trois panneaux par deux traverses moins fortes que celles du haut et du bas. Chaque panneau a deux petits

bois d'un pouce et demi sur chaque face, sans traverses. Le panneau d'en haut est feuillé sur les petits bois et sur le châssis pour recevoir des vitres, et une ou deux petites tringles de fer attachées en dessous servent de traverses. Les deux panneaux inférieurs n'étant garnis que de papier huilé, n'ont point de traverses de fer, mais de ruban de fil très-étroit qui embrasse les petits bois, et qui sert à soutenir le papier qui est collé dessus comme sur les bois. Les panneaux sont supérieurs alternativement l'un dormant, l'autre comme I, fig. 4, mobile, pour donner de l'air au besoin. Il est serré sur la traverse supérieure du châssis, feuillé par les bords en dessous, et formant en recouvrement sur les chambranles du châssis.

Il est plus avantageux que tous ces panneaux supérieurs soient mobiles, et qu'ils soient serrés sur l'avant-dernière traverse que sur la dernière, afin qu'ils s'ouvrent de haut en bas, et qu'ils procurent aux arbres la jouissance de l'air et de la lumière perpendiculaire, et de quelques petites pluies douces.

Les deux bouts de l'espalier sont fermés d'un mur, qui est supprimé dans la figure, pour laisser voir l'inclinaison de la plate-bande.

Cet espalier est échauffé par un fourneau L (*fig.* 2 et 3), placé à une extrémité vis-à-vis le petit mur de devant. Si l'espalier avoit plus de longueur, il faudroit deux fourneaux; car la fumée, après avoir parcouru cinquante pieds de tuyau, conserve très-peu de chaleur, à moins qu'on ne fasse dans le fourneau un fort grand feu, qui seroit nuisible aux arbres voisins. Le fourneau et cinq ou six pieds de tuyau sont construits en brique, comme ceux des serres chaudes, le surplus du tuyau est fait de tuyaux de grais, emboîtés l'un dans l'autre, garni de glaise ou d'argile corroyée dans les emboitures, est posé et s'élève graduellement sur la retraite du petit mur, et est retenu par quelques crochets scellés dans le mur. La bouche du fourneau est ouverte dans un enfoncement ou une embrasure évasée faite en dehors du mur, et représentée fig. 2, et mieux fig. 6. Cette embrasure est exactement fermée par une porte P (*fig.* 6), dont le bas est doublé de tôle du côté intérieur, et qui a dans le haut un petit guichet S, garni d'une petite feuille de tôle percée comme une grille de rape; ce guichet est placé au moins deux pieds plus haut que la bouche du fourneau. Lorsque le fourneau est alumé, on ferme cette porte, dont le guichet donne assez d'air pour entretenir l'action du feu; mais ne le donnant point directement, il ne rend point cette action inégale, et il ne fait point consommer trop promptement les matières combustibles. Cette porte paroît très-bien pratiquée, et pourroit convenir au lieu de hangar ou de tambour aux serres qui n'ont point de galerie. Le fourneau étant plus bas que le terrain, on y descend par plusieurs marches.

Mais on épargneroit cet escalier, la construction du fourneau, et le soin de le couvrir exactement lorsque le vitrage est enlevé, de peur que les pluies ne le dégradent, etc. si on lui substituoit un poêle de fonte comme G (*fig.* 7), placé en dedans de la serre, et servi par dehors, avec une embrasure en dehors et une porte semblables à celles dont je viens de parler. Le tuyau, partie de tôle, partie de terre cuite, seroit porté sur des crochets scellés dans le petit mur, ou sur sa retraite, s'il en avoit une.

La chaleur qui convient à ces arbres, doit être analogue à celle qui leur suffit dans l'air libre pour faire successivement toutes leurs productions; seulement elle est anticipée de quelques mois; par exemple en février (pluviôse), égale à celle qu'ils éprouveroient en avril (germinal); en mai (floréal), égale à celle qu'ils éprouveroient en juillet (messidor), etc. Mais ce n'est pas seulement par cette

anticipation de chaleur que ces arbres prennent de l'avance; c'est bien plus par sa continuité. L'inégalité et l'inconstance de la température de notre climat, qui varie très-fréquemment et très-subitement jusque vers la fin du printemps, du chaud au froid, du sec à l'humidité, troublent, suspendent, arrêtent la végétation des arbres, ruinent quelquefois les fleurs avant qu'elles soient écloses, ou font avorter les embryons dans les fleurs épanouies, ou même jusqu'à la mi-mai (mi-floréal), malgré la protection des feuilles, détruisent les fruits déjà gros. Les arbres sous les vitrages, n'éprouvant point ces alternatives, profitent constamment, et leurs progrès se font sans interruption et sans danger. Ce n'est donc pas d'une grande chaleur que dépend leur succès; c'est d'une chaleur soutenue, et graduée sur leurs progrès. Car si on leur donnoit d'abord le degré de chaleur qui ne leur convient que lorsque leurs fruits sont bien noués, on les fatigueroit par un travail outré et trop pressé : ou si, lorsque leurs fruits ont acquis toute leur grosseur, on ne leur donnoit que le degré nécessaire pour faire ouvrir leurs fleurs, ces fruits ne pourroient acquérir ni maturité, ni qualité. Mais si la chaleur est nécessaire pour les avancer, l'air ne l'est pas moins pour entretenir leur vigueur; et il faut leur en donner en ouvrant les châssis, ou du moins les portes, toutes les fois qu'il n'est pas trop froid.

Quelques degrés au-dessus de zéro pendant la nuit, et cinq ou six degrés pendant le jour de plus que pendant la nuit, mettront bientôt la séve en mouvement; les yeux se développeront et les fleurs paroîtront. Pendant la floraison, il faut donner autant d'air que la température pourra le permettre; car, comme il a été déjà observé, les fleurs dans un air renfermé, stagnant, et inerte, nouent rarement et difficilement. Aussi les arbres qu'on force dès le commencement ou même la fin de janvier (nivôse), donnent ordinairement peu de fruit, parce que dans le temps qu'ils sont en fleur, l'air extérieur est rarement assez doux pour qu'on puisse sans danger l'introduire sous les vitrages. Lorsque le fruit commence à grossir, il faut faire monter la chaleur à dix degrés pendant la nuit, et à quatorze ou quinze pendant le jour. Etant enfin parvenu à sa grosseur, quinze degrés pendant la nuit, et au moins vingt pendant le jour, sont nécessaires pour le faire mûrir. Depuis que les fruits ont acquis la moitié de leur grosseur, jusqu'à leur maturité, s'il fait quelques pluies douces par un vent de sud ou d'ouest, il sera très-avantageux pour les arbres et pour les fruits de les leur procurer, en ouvrant tous les panneaux supérieurs.

Après la récolte des fruits on enlève les châssis, et on les met à couvert des injures du temps. Si la plate bande est garnie de fraisiers, on retranche tous les filets qu'ils ont produit; on donne un petit labour par un temps pluvieux; on continue à les éfiler pendant l'été. Vers la mi-juillet (à la fin de messidor), on commence à leur donner des arrosemens assez fréquens, pour les faire fleurir et produire une seconde récolte en septembre (fructidor), après laquelle on les détruit.

CHAPITRE III.

CHAPITRE III.

Arbres et Plantes de Serre chaude.

Acacia de Farnèse, cassie, *mimosa Farnesiana.* Grand arbrisseau ou petit arbre, dont les feuilles sont bipinnées, c'est-à-dire, composées de plusieurs feuilles ailées, attachées de chaque côté d'un pétiole commun. Pendant l'été, il produit des épis globuleux, sessiles, de fleurs d'une odeur agréable, et d'un jaune clair, composées comme celles des autres mimosa acacia, fort petites et suivies de siliques brunes, cylindriques, résineuses.

On en tire les graines, ou du plant d'Italie, d'Espagne, de Portugal ou de la Jamaïque.

On ne parle point de l'*acacia* d'Égypte qui produit la gomme arabique, ni de plusieurs autres acacias des contrées chaudes de l'Amérique, et on omettra beaucoup d'arbrisseaux et de plantes de serre chaude, qui exigeroient de vastes serres de divers degrés de chaleur : on se bornera à un petit nombre qui peut subsister dans une serre de médiocre étendue, convenable à des amateurs d'une fortune bornée ; on décrira quelques autres mimosa à l'article *Sensitive.*

Acajou, ou le pommier d'Acajou, *anacardium occidentale.* Il devient dans sa patrie (les deux Indes) un arbre de grosseur et de hauteur médiocres, rameux et tortueux. Ses feuilles sont larges; ses fleurs sont odurantes, composées d'un calice monophylle à cinq divisions aiguës; d'un pétale en tube court découpé par le bord en cinq segmens réfléchis; de dix étamines, et d'un pistil, dont l'embryon devient un gros fruit charnu, un peu pyriforme, portant extérieurement dans l'enfoncement de son oeil, ou ombilic, une noix réniforme dont il est comme le réceptacle. On sait que l'amande des noix-d'acajou est blanche, bonne à manger, d'un goût d'aveline; que le diploé spongieux renfermé entre les deux tables ligneuses de son noyau, est rempli d'un suc laiteux et caustique qui teint la toile en couleur de rouille presque ineffaçable, et que quelques teinturiers emploient ce jus dans les teintures noires.

Les noix d'acajou récemment arrivées chez les droguistes, étant semées chacune en un petit pot rempli de bonne terre légère et plongé dans la tannée, lèvent en peu de temps, pourvu qu'elles soient tenues sèchement. Lorsque le plant a besoin d'un plus grand pot, on le transplante en motte bien entière avec grande attention de n'endommager, ni même de mettre les racines à nu. Très-peu d'eau en été, moins encore en hiver; la tannée en toutes saisons; c'est le régime convenable à cet arbre, qui à peine acquerra la hauteur d'un petit arbrisseau dans les serres, n'y produira jamais de fruit, et y donnera très-rarement des fleurs.

Adansonia, baobab, pain-de-singe. Grand arbre du Sénégal et d'Égypte, qui prend peu de croissance dans la serre, et qui n'y produit ni fleurs ni semences. Il peut seulement y faire variété par sa grosse tige, et par ses feuilles lancéolées, simples dans le bas des branches, trilobées ou palmées dans le haut; toutes caduques. On le multiplie par semences envoyées d'Afrique; il devient d'une grosseur prodigieuse.

Adenanthera Arbre des Indes, qui fait variété dans la serre par ses belles

feuilles, d'un vert brillant, recomposées de plusieurs branches ou ramifications égales, garnies de folioles ovales disposées dans un ordre alterne : elles sont persistantes ; il se perpétue par semences.

Æschynomène. Il y a plusieurs variétés de cette plante ; les unes grandes, les autres de grandeur médiocre ; les unes annuelles, qu'il faut semer de bonne heure et avancer, pour qu'elles fleurissent en juin ou juillet (prairial ou messidor), et qu'elles donnent leurs semences en octobre (vendémiaire) ; les autres vivaces, qui ne produisent des fleurs et des semences que la seconde année. Leurs feuilles sont composées de plusieurs lobes rassemblés par touffe, ou alternes, ou par paires opposées, etc. suivant la variété. Toutes donnent des fleurs papillonnacées, plus ou moins grandes, d'un jaune plus ou moins foncé, solitaires ; ou binées, ou ternées, suivant la variété, suivies de siliques plates, articulées, renfermant dans chaque noeud une semence réniforme. Les vivaces sont fort tendres, et difficiles à conserver pendant l'hiver, surtout celle à grandes fleurs, que quelques-uns nomment *la gloire des acacias*.

1. *Albuque*, ou fleur étoilée, *albuca major*. Plante bulbeuse d'Amérique, qui pousse une douzaine de feuilles radicales, longues, lancéolées, et de leur centre une tige haute de douze à quinze pouces, terminée par un thyrse de fleurs d'un jaune tirant sur le vert, pendantes à de longs pédicules, et composées de six pétales persistans, ovales, dont les trois extérieurs s'ouvrent et se dilatent, les autres demeurent fermés ; de six étamines, et d'un pistil, dont l'embryon devient une capsule triangulaire et triloculaire renfermant de petites semences.

2. L'*albuque* du Cap, *albuca minor*, pousse des feuilles étroites et subulées, en petit nombre, et une tige haute de sept ou huit pouces, terminée par une ombelle de cinq ou six fleurs. Elle fleurit deux fois, au printemps et en été.

L'une et l'autre se multiplie par les semences et par les caïeux peu nombreux ; réussit mieux en pleine terre à une bonne exposition, bien couverte pendant l'hiver, que dans des pots placés dans la serre, où cependant il est prudent d'en mettre quelques pieds.

Aletris odorant, *aletris fragans*. Cette plante élève fort haut une tige noueuse, garnie vers son extrémité d'un groupe de feuilles lancéolées, réfléchies, d'un gros vert, amplexicaules par leur base. Du centre de ces feuilles il sort de fort longs pédicules, diffus, garnis de fleurs blanches, imitant celles de la jacinthe, très-odorantes, qui s'ouvrent ordinairement le soir, et se fanent le lendemain dans la matinée. La tannée est nécessaire pour lui faire produire des fleurs.

Alleluia du Cap. *Oxalis purpurea*. La racine de cette plante est bulbeuse. Ses feuilles sont composées de trois lobes arrondis, larges, velus, portées par de longues et foibles queues attachées à une grosse et courte tige radicale. De l'aisselle des feuilles, il sort des pédicules qui portent chacun une grande fleur de couleur pourpre en janvier ou février (nivôse et pluviôse), composée d'un calice persistant, court, à cinq divisions aigues ; d'un pétale divisé profondément en cinq parties obtuses ; de dix étamines, et d'un pistil dont l'embryon surmonté de cinq stiles devient une capsule à cinq angles et à cinq lobes contenant des semences rondes.

Il y a deux autres *alleluia* du Cap ; l'un élève à six pouces des tiges rameuses. Ses feuilles, pour la plupart verticillées, sont formées de trois petits lobes arrondis et cordiformes. Ses fleurs sont solitaires, blanches, lavées de pourpre. On le nomme *petit alleluia* du Cap, *oxalis incarnata*. L'autre, *oxalis pes-capræ*, a une tige fort courte de laquelle sortent quelques feuilles (cinq ou six) à trois lobes divisées

très-profondément, et des pédicules longs de cinq à six pouces portant chacun une ombelle de grandes fleurs jaunes.

Ces plantes se multiplient par leurs racines bulbeuses séparées pendant le temps de leur repos. Comme elles aiment l'air, elles se plaisent mieux pendant l'hiver sous un châssis où l'on peut leur en donner toutes les fois qu'il est doux, que dans une serre

1. *Aloès* succotrin, *aloë vera.* Plante vivace, ainsi que tous les autres aloès, dont les feuilles radicales ou inférieures, très-longues, très-étroites, succulentes, armées d'épines sur leurs bords, comparées à celles de l'ananas, s'étendent autour du pied, duquel il s'élève une tige haute de trois ou quatre pieds, qui, à son extrémité, se divise en trois ou quatre grouppes ou têtes de feuilles sans ordre, réfléchies ou rapprochées les unes des autres. Ses fleurs portées par des pédicules assez longs et attachés sur un fort long pédicule (ou tige) commun, sont rouges, tachetées de vert, disposées en épi, et composées, comme celles des autres aloès, d'un pétale tubulé, découpé par le bord en six échancrures; de six étamines, et d'un pistil dont l'embryon surmonté d'un stile devient une capsule ovale, triloculaire, contenant des semences anguleuses. C'est des feuilles coupées ou rompues de cet aloès, qu'on retire le suc gommo-résineux connu sous le nom d'*aloès succotrin.*

2. *L'aloès* mitré, *aloë mitriformis*, élève à cinq ou six pieds une tige droite, embrassée par des feuilles larges à leur base, se rétrécissant régulièrement jusqu'à leur pointe, garnies d'épines sur leurs bords et leur face supérieure, droites, vers l'extrémité de la tige se rapprochant, et formant comme une mitre. Ses fleurs disposées en corymbe cylindrique comme suspendues par de longs pédicules à un pédicule commun, incliuées ou réfléchies en bas, sont découpées très-profondément en six segmens égaux; leur tube est d'un beau rouge, leur bord est d'un vert très-clair.

3. *L'aloès* en arbrisseau, *aloë arborescens*, forme une tige haute de neuf ou dix pieds, fortement embrassée à son extrémité par des feuilles réfléchies, larges de deux pouces à leur base, diminuant graduellement de largeur jusqu'à leur pointe, dentelées par les bords, et garnies à chaque dent d'une épine courbée, et forte. Ses fleurs en épi pyramidal, sont longues et d'un beau rouge.

4. *L'aloès* commun, *aloë barbadensis*, *aloë vera*, pousse des feuilles larges de quatre pouces à leur base, terminées régulièrement en pointe, fort épaisse, armées de quelques épines. Ses fleurs en épi clair sont d'un beau jaune, réfléchies en bas, portées par de courts pédicules. Celui-ci donne l'aloès hépathique des droguistes.

Comme les aloès ne sont ni de belles plantes ni fort intéressantes, on n'ajoutera point à ces quatre variétés et à celles qu'on a placées dans l'orangerie, quatorze ou quinze autres qui sont connues. Ils se multiplient par les drageons ou oeilletons qui naissent du pied. En juin ou juillet (de prairial à messidor) on détache ces oeilletons; on les met à l'ombre dans un lieu sec pendant huit ou dix jours, afin que la plaie se sèche; ensuite on les plante dans de petits pots remplis d'une terre légère et sablonneuse, mêlée, si l'on veut, de vieux plâtras ou de vieux mortiers pulvérisés; on mouille un peu, pour plomber la terre; on les place dans une couche, les défendant du soleil pendant quelque temps.

Grand aloès pitt, bois-chandelle, *agave foetida.* On joint les *agave* aux aloès, comme on a fait dans la section précédente. Celui-ci a les feuilles à peu près de même grandeur et de même consistance que celles du grand aloès, mais fétides et sans aucune dentelure ni épine. Sa hampe, haute de quinze à seize pieds, est garnie

de branches diffuses et rameuses qui forment une pyramide de six à sept pieds de largeur à sa base, et qui se couvrent d'un grand nombre de fleurs verdâtres, dont l'ovaire, au lieu de donner des graines, produit de jeunes plantes, qui étant plantées sur la surface de la terre des pots, s'y enracinent, et multiplient les individus de la plante, qui périt après cette production, sans pousser aucuns drageons du pied.

6. *Aloès* vivipare, *agave vivipara*. Les feuilles de celui-ci ont à peine la moitié de la longueur de celles du précédent; elles sont légèrement dentelées par les bords, réfléchies, et garnies d'épines molles à leur extrémité. Sa tige est rameuse vers son extrémité; et ses branches diffuses se chargent de fleurs semblables à celles du précédent, et suivies pareillement de jeune plant, par lequel on propage la plante, qui ne donne jamais d'oeilletons.

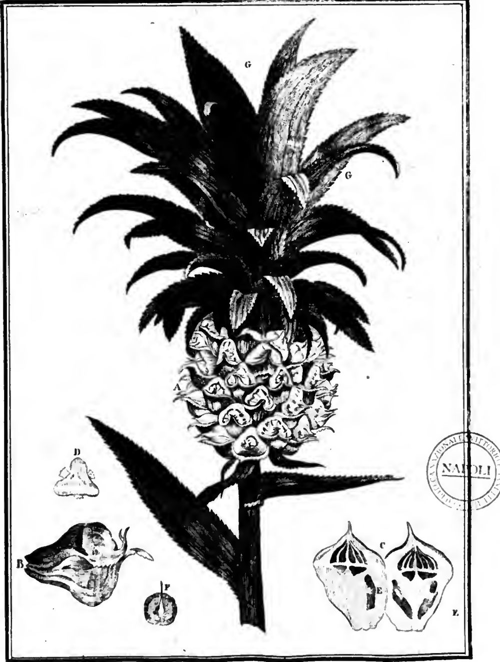
Ces aloès veulent constamment la serre chaude; peu d'eau pendant l'hiver; beaucoup d'air pendant l'été; être changés de pot ou caisse et de terre tous les ans.

Ambrette, ou graine musquée, *hibiscus abelmoschus* Les fleurs de cet arbrisseau sont grandes, et d'un beau jaune; mais le fond est d'un rouge brun. Elles ne durent qu'un jour Il leur succède une capsule oblongue, velue, terminée en pointe, à côté, partagée en cinq loges, remplie d'une graine en forme de reins, et qui a une odeur de musc. Les parfumeurs s'en servent pour donner cette odeur à leur poudre. Les fleurs de cet arbrisseau paroissent au mois d'août Il a fleuri en 1783, chez feu M. saint-Germain. On le met, l'hiver, dans la serre chaude; et, dans l'été, on l'expose à l'air, au soleil. Il vient de l'Inde.

Ananas, *bromelia ananas.* Plante vivace la plus intéressante de toutes celles qui se cultivent dans les serres, pousse un grand nombre de feuilles radicales, ensiformes, canaliculées, plus ou moins (suivant l'espèce) finement dentelées, excédant ordinairement deux pieds de longueur, disposées circulairement, sessiles, et s'embrassant en partie par leur base. Du centre de ces feuilles, il sort une tige cylindrique de neuf ou dix lignes de diamètre, haute d'environ deux pieds, garnie de quelques feuilles beaucoup moindres que les feuilles radicales, et terminée par une rosette de feuilles très-courtes, ordinairement colorées, qui enveloppent un épi couronné de feuilles sur lequel il s'ouvre des fleurs composées d'un calice à trois feuilles; de trois pétales; de six étamines portées sur un embryon qui ordinairement avorte dans les serres. Lorsque ces fleurs, qui ont peu d'apparence, sont passées, leur réceptacle commun grossit, et devient un fruit plus ou moins conique, plus ou moins jaune tant en dehors qu'en dedans, d'une odeur et d'une saveur très-agréables, et surmonté d'un bouquet de feuilles qu'on nomme *couronne*, disposées comme les feuilles radicales, et faisant de même une gaine ouverte autour d'une petite tige.

On distingue plusieurs variétés de cette plante. 1°. *L'ananas* commun, dont le fruit est de forme ovale, dont la chair est blanchâtre, et dont les feuilles sont très-garnies de dents aigues semblables à de petites épines. 2°. *L'ananas* pain de sucre, dont les feuilles sont aussi bordées de petites dents ou épines, avec la nervure rouge sur le dedans, et dont la peau du fruit est d'un jaune très-pâle, et la chair d'un beau jaune. 3°. *L'ananas* pyramydal, dont le fruit est à l'extérieur de couleur d'olive, et la chair d'un jaune doré. 4°. *L'ananas* pitte, dont les feuilles sont d'un vert brillant, et presque sans épines. 5°. *L'ananas* vert, dont les feuilles sont bordées d'épines, et dont le fruit est de forme pyramidale, et de couleur verte tirant sur le jaune. 6°. Le gros *ananas* blanc, distingué des autres par son volume, et plus encore par son parfum. 7°. *L'ananas*

Ananas



A. Assemblage de différentes bases disposées en forme d'épi autour d'un axe commun. B. Fruit. C. intérieur du Fruit. D. centre ou noyau dont sortent de petites houppes blanchâtres. E. même chose dans la base coupée perpendiculairement. F. Base du pistil. G. Couronne.

pomme de reinette, dans lequel dominent le goût et l'odeur de cette pomme. La saveur et le parfum de tous les ananas participent de ceux de plusieurs fruits ensemble, du melon, du coing, de la pêche, de la fraise, de la pomme, de l'abricot, etc.; la bonté de l'ananas consiste dans le mélange bien combiné de la saveur de plusieurs de ces fruits.

L'ananas se propage par les couronnes du fruit éclatées lorsqu'on le mange; et par les oeilletons détachés du pied des plantes. Après en avoir retranché les feuilles inférieures, afin que la partie de la petite tige qui sera enterrée soit nue, on les pose sur une planche à l'ombre dans la serre ou sous un châssis, jusqu'à ce que leurs plaies soient séchées; ce qui exige plus ou moins de temps, suivant la saison, dix ou douze jours en été, trois semaines ou un mois en hiver. Il vaut mieux les laisser quelques jours de plus que quelques jours de moins. Les couronnes ne tirant plus de sève dès que le fruit a acquis sa maturité, cicatrisent leurs plaies en moins de temps que les oeilletons, qui, jusqu'à ce qu'on les détache, tirent du pied de la plante une nourriture abondante, et sont remplis de sève.

Si on détache les oeilletons de l'ananas trop foibles, ces enfans trop tôt sevrés ne se fortifieront que lentement, et ne donneront du fruit qu'un an après les couronnes. Mais si on ne les éclate que lorsqu'ils sont forts, bien garnis de feuilles, longs de cinq ou six pouces, ils seront émules des couronnes. Le temps de la maturité du fruit n'est pas une époque déterminée pour oeilletonner. Si les oeilletons sont assez forts avant que le fruit soit mûr, on peut les détacher, sans craindre de faire tort au fruit. Si au temps de sa maturité ils sont trop foibles, on diffère de les séparer, et après la recolte du fruit on tire le pot de la couche, on retranche les feuilles inférieures de la plante, et on coupe toutes les autres à trois ou quatre pouces, sans ébranler les oeilletons, et en rien retrancher; on substitue de nouvelle terre à celle de la superficie du pot; on replonge le pot dans une couche chaude, et on donne assez fréquemment de légères mouillures. Les oeilletons se fortifieront en peu de temps, et se multiplieront autour du pied. Si quelques-uns des oeilletons ne peuvent être plantés assez tôt pour s'enraciner et se fortifier avant l'hiver, on peut, faute de place dans la tannée, retirer les pots, les ranger dans un endroit sec de la serre, et remettre l'oeilletonnement au printemps.

Le jardinier qui cultive un terrain doux et gras, qui n'est ni compacte ni trop léger, peut employer la terre de son potager pour les ananas; ils y réussiront bien. Mais si sa terre est forte et humide, il doit y mêler une quantité de sable suffisante pour la diviser, l'ameublir, et la rendre perméable à l'eau; et comme le sable l'amaigrit, il y ajoutera du fumier de cheval très-consommé, ou du terreau de couche faite de fumier et de feuilles d'arbres. Si au contraire elle est sablonneuse et trop légère, il y mêlera de la terre forte, et du fumier pourri de vache, pour lui donner du corps et de la substance. Le terrain de la plupart des jardins ayant par lui-même peu de qualité, les cultivateurs de l'ananas composent une terre de quatre tombereaux de leur terrain, deux tombereaux de terre franche, un tombereau de bonne terre sablonneuse, deux tombereaux de terreau de couche, et deux tombereaux de vieux fumier de vaches; et s'ils jugent par la qualité de leur terrain qu'il résultera de ce mélange une terre un peu trop forte, ils y ajoutent deux tombereaux de terreau de feuilles d'arbres. Chacun pourra la composer comme il jugera à propos des ingrédiens convenables pour la rendre grasse, substancieuse, fertile, et lui donner une consistance qui tienne le milieu entre la terre forte et

la terre légère, qualités qui résultent d'un mélange combiné et bien proportionné de terre forte ou argileuse, de terre légère ou sableuse, et d'engrais.

Mais de quelque façon que l'on compose les terres, elles doivent être préparées plusieurs années avant d'être employées, et on peut en composer pour un grand nombre d'années; car plus elles sont vieilles, meilleures elles sont. On entasse par lits les diverses matières, environ trois mois après, on remue toute la masse, et on la passe à la claie, afin de bien mêler les matières. On répète la même opération de trois mois en trois mois pendant la première année, et de six en six mois pendant la seconde. On en forme un tas en un lieu à l'ombre ou au soleil, il n'importe, et on le couvre de dépouilles et de sarclures du jardin (pourvu qu'elles ne soient pas en graine), qui empêcheront qu'il n'y laisse des plantes qui l'effriteroient, et en se pourrissant et se consommant, elles y ajouteront de nouveaux sels. Tous les ans, en automne ou en hiver, on transporte sous un hangard, ou dans un lieu couvert, la quantité de cette terre dont on prévoit avoir besoin pour les rempotages de l'hiver et du printemps, afin qu'elle ne soit pas trop humide lorsqu'on l'emploira. Toutes les fois qu'on en fait usage, il faut la passer à la grosse claie, seulement pour en rompre les mottes.

L'ananas ne se plante point dans toutes sortes de pots indistinctement. La forme et la capacité des pots propres pour cette plante, sont déterminées suivant sa force. Les couronnes et les oeilletons se plantent dans de petits pots de cinq à six pouces de diamètre; ils passent ensuite dans des pots moyens qui ont un pouce ou un pouce et demi de plus de diamètre, et enfin ils seront transplantés dans de grands pots de huit ou neuf pouces d'ouverture. La profondeur des pots doit être égale à leur diamètre, et la largeur du fond égale à leur ouverture, ou très-peu moindre, et seulement pour rendre le dépotage plus facile. Ces pots doivent être percés d'un grand nombre de trous (ceux qu'on fabrique à Paris ont cinq trous dans le fond, et quatre fentes sur les côtés), pour faciliter l'écoulement de l'eau des arrosemens, et l'entrée de la chaleur et des vapeurs humides de la couche. La grandeur des pots, proportionnée à celle de la plante, n'est pas le point le moins important de la culture de l'ananas. De trop petits pots et de trop grands sont également (les grands peut être plus) nuisibles au progrès de cette plante, et de la plupart de celles des mêmes climats; car l'air chaud d'une serre peut bien suffire pour leur conserver la vie; mais pour qu'elles profitent, et qu'elles donnent leurs productions utiles, ou agréables, des fruits, ou des fleurs, il faut, on l'a déjà observé, que leurs racines trouvent dans la terre où elles sont plantées, un degré de chaleur à peu près égal à celui qu'elles trouveroient dans leur sol natal, et qui doit beaucoup excéder celui de la chaleur de l'air qui leur convient. Or, moins la motte de terre dont les pots sont remplis est grosse, plus la chaleur de la couche la pénètre facilement; et les parois des pots, matière solide et compacte, contractant plus de chaleur que la terre meuble et légère qu'ils contiennent, les racines des plantes sentent d'autant plus de chaleur qu'elles en sont moins éloignées.

I. Les couronnes et les oeilletons étant habillés, et leurs plaies séchées, comme il a été dit, il faut remplir de terre à ananas de petits pots (quelques cultivateurs ne les remplissent que de terre franche mêlée avec un peu de sable fin); les plonger dans une couche chaude, et les y laisser quelques jours pour que la terre s'échauffe; alors planter chaque bouture dans le milieu de chaque pot à un pouce ou un pouce et demi de profondeur; presser et bien appliquer la terre contre la partie enterrée; placer ces pots dans la tannée de la serre chaude, ou dans celle d'un châssis à

ananas; sept ou huit jours après, verser sur chaque pot environ un verre d'eau; couvrir d'une toile la partie du vitrage sous laquelle ce jeune plant est placé, pour le défendre du soleil jusqu'à ce que sa végétation montre qu'il est enraciné; depuis ce temps, lui donner de l'air tous les jours, et le mouiller en pluie légère tous les deux ou trois jours, suivant son besoin et la température de la saison.

Comme les fruits de l'ananas mûrissent successivement depuis la fin de juin jusqu'à la fin de septembre (de la mi-messidor à la mi-vendémiaire), quelques-uns plutôt et quelques autres plus tard, on ne peut avoir les couronnes que successivement: de même, les oeilletons n'acquièrent pas tous en même temps la force convenable pour être détachés du pied des plantes. Ainsi les uns et les autres se plantent en divers temps et en diverses saisons. Cependant, comme ils se conservent long-temps sans altération en lieu sec et à l'ombre, on peut n'en faire que deux ou trois plantations principales, afin de ne pas multiplier les soins divers qu'exigeroit un plant trop différent d'âge.

Si dans le temps des premières plantations il n'y avoit point de place dans la serre chaude, ni sous le châssis à ananas, on pourroit mettre ces boutures sous un châssis à melons, qui leur procurera pendant le reste de l'été une chaleur suffisante, et qui les préservera de la fraîcheur des nuits. Mais à la mi-août il faut faire une couche de deux pieds de fumier bien dressé, bien marché, et mêlé de feuilles d'arbres sèches, ou de quelques-unes des matières qui ont été indiquées ailleurs, et recouvert d'un pied de tan. Lorsqu'elle aura jeté son feu et qu'elle aura le degré de chaleur convenable, on y placera sous un châssis les jeunes élèves plantés jusqu'alors et tenus sous le châssis à melons, et ceux qu'on pourra continuer de planter jusqu'à la mi-octobre (vendémiaire). En soutenant la chaleur de cette couche par le remaniement, et s'il est nécessaire par une addition de tan, ils y pourront demeurer jusqu'aux fortes gelées. Il suffiroit même de faire une couche de bon fumier préparé quinze jours d'avance, l'étendant sur la terre en lit épais de dix-huit à vingt pouces, le remuant plusieurs fois, le mouillant un peu, et y mêlant à peu près moitié de feuilles d'arbres sèches, ou d'autres matières propres à en absorber l'humidité superflue, et de la couvrir de terreau de couches, ou de terre meuble. Le jeune plant ne souffrira point dans cette couche jusqu'au commencement d'octobre (vendémiaire), et même au-delà en y faisant quelques réchauds. On aura attention de donner assez de hauteur et d'inclinaison à la couche, pour que les feuilles de toutes ces jeunes plantes soient presque contigues aux vitrages. Lorsque la saison deviendra froide, on jettera des paillassons sur les panneaux vitrés pendant les nuits, on bornera les châssis avec de la paille, on soutiendra la chaleur de la couche, on mouillera plus rarement, non en criblant, mais en versant l'eau sur les pots, on donnera de l'air tous les jours qu'il sera supportable, en un mot, on donnera tous les soins nécessaires au jeune plant pour le fortifier et le disposer à bien passer l'hiver.

Au commencement d'octobre (sur la fin de vendémiaire), ou un peu plus tard, si la température de la saison et de la chaleur des vieilles couches permettent de différer, on renouvelle les tannées tant des serres que des châssis à ananas, et on y arrange les plantes exotiques, comme on l'a dit ailleurs, et les ananas prêts à donner du fruit, comme on le dira dans la suite. Mais les jeunes ananas doivent être placés en un endroit où ils soient moins échauffés que préservés du froid; treize ou quatorze degrés au-dessus de o leur suffisent: de seize à dix-huit, qui sont nécessaires à l'ananas du troisième âge, les feroient marquer et produire des fruits

avortés. Et comme leur végétation est presque nulle pendant l'hiver, il ne faut leur donner d'eau que pour les préserver de la sécheresse, humectant plutôt que mouillant et trempant la terre, sur laquelle on verse une ou deux fois par semaine un peu d'eau, évitant bien d'en laisser couler dans le coeur et même sur les feuilles des plantes. Au moyen d'un petit tuyau adapté au goulot de l'arrosoir, on porte l'eau sur les pots les plus éloignés.

Le plein air, les pluies, les rosées, la chaleur de l'air et de la terre dont l'ananas jouit dans son climat, rendent sa végétation assez prompte et forte pour qu'il donne de beau fruit en quinze mois, quelquefois plutôt. Dans notre climat, il est privé des rosées, il ne reçoit de l'eau que de l'arrosoir; il est environné d'un très-petit volume d'air quelquefois sans ressort, le plus souvent stagnant et sans mouvement, presque toujours chargé de vapeurs humides et grossières; et sa végétation n'est le plus souvent excitée et soutenue que par une chaleur artificielle: de sorte que ses progrès sont foibles et lents, et qu'à peine en trois ans il est capable de porter de beau fruit. Son régime doit être suivi avec intelligence, et relatif à son âge et à la saison. Trop d'air retarde ses progrès, trop peu le rend foible et étiolé; trop d'eau fait pourrir ses racines et son talon, trop peu l'empêche de profiter: dans l'hiver très-peu d'eau versée sur la terre, dans l'été plus d'eau criblée sur la plante; au jeune ananas une chaleur modérée, à celui qui porte du fruit plus de chaleur, plus d'air, et plus d'eau. Les ananas de divers âges doivent donc être placés séparément, et traités différemment.

Le plant des deux premiers âges n'a pas besoin d'être placé dans la tannée de la serre pendant l'hiver. Sa végétation étant foible, et ne devant pas être excitée dans cette saison où on ne peut lui donner de l'air que peu et rarement, il suffit de l'arranger dans un endroit où il trouve la chaleur qui lui convient. Seulement les pieds plantés ou rempotés tard doivent être tenus dans une tannée de chaleur modérée, jusqu'à ce qu'ils ayent poussé des racines. Les cultivateurs d'un grand nombre d'ananas construisent de petites serres de douze à dix-huit pieds de longueur, de sept ou huit de largeur, et d'autant de hauteur, dont le vitrage n'est point brisé, mais un peu incliné. Ils y arrangent leurs élèves sur des tablettes. Les uns n'y font point de tannée, d'autres en font une dans laquelle ils placent les plantes du Cap qui fleurissent en hiver, et d'autres dont ils veulent forcer et avancer les fleurs. Elle fournit ordinairement assez de chaleur jusqu'aux temps rigoureux. Par le moyen d'un petit fourneau, d'un tuyau de fumée, et d'un tuyau d'air, on les échauffe facilement et peu dispendieusement. Ayant attention de ne jamais élever la chaleur au dessus de quinze degrés, le jeune plant y passe très-bien l'hiver.

Entre le 15 février et le premier mars (du 1er. au 15 ventôse), il faut faire dans un châssis, ou dans la serre, une couche composée de deux pieds d'épaisseur de fumier préparé, et d'un pied et demi de tan (on peut employer tout tan neuf, ou mêler un tiers de vieux tan avec deux tiers de neuf); lui laisser jeter son feu; et lorsque le thermomètre enfoncé dans le tan à dix ou douze pouces de profondeur, ne montera plus au dessus de trente degrés, y placer le jeune plant. Si la température paroissoit peu disposée à s'adoucir, et qu'on ne pût pas espérer de pouvoir donner fréquemment de l'air au châssis, il faudroit d'abord poser les pots sur le tan, ou les y enfoncer très-peu, et attendre pour les y plonger entièrement que la chaleur de la couche soit modérée. Car si les racines des jeunes ananas étoient dans une terre fort échauffée, et si la chaleur de l'air du châssis étoit presque constamment au-dessus

au-dessus de quinze degrés, il pourroit paroître des fruits chétifs, et le jeune plant seroit perdu.

Depuis mars jusqu'en juin (de ventôse à messidor), on donne de l'air aussi souvent et aussi long-temps que la chaleur de l'air et de la couche le permet. Depuis juin jusqu'à la fin d'août (de juin à la mi-fructidor), on peut en donner presque tous les jours depuis dix heures du matin jusqu'à quatre heures du soir, et même plus long-temps dans les jours fort chauds.

Jusqu'au mois de juin (messidor), on couvre le vitrage de paillassons pendant la nuit, et même au-delà de ce terme dans les printemps persévéramment froids, et on étend dessus un cannevas tous les jours où le soleil est vif et ardent, surtout dans les temps orageux, pour rompre ses rayons et parer leurs coups dangereux.

Jusqu'au mois d'avril (à la mi-germinal), ou un peu plus tard suivant la température du printemps, on mouille avec l'arrosoir à goulot. Depuis le mois d'avril jusqu'à la mi-septembre (de la mi-germinal à la mi-vendémiaire), on crible l'eau sur les plantes tous les quatre ou cinq jours, plus ou moins fréquemment suivant leur besoin, mais toujours légérement. Ces arrosemens en pluie lavent, raffraîchissent les feuilles, égayent les plantes, dérangent et même font périr les insectes. Mais en criblant l'eau, il en faut laisser tomber le moins qu'il est possible sur la couche, de peur de rendre sa chaleur trop humide et pourrissante; et si la chaleur de la couche diminuoit trop, il faudroit la ranimer, en remuant, ou remaniant le tan, ou même en ajoutant et en mêlant de neuf.

II. Les jeunes élèves cultivés comme il vient d'être expliqué, et conduits avec intelligence, profiteront, et la plupart pourront dans le courant de l'été demander des pots de la seconde grandeur; les foibles demeureront dans leurs petits pots, et ne sortiront de leur classe que lorsqu'ils auront acquis assez de force. Car les transplantations de l'ananas ne sont dépendantes ni de la saison de l'année, ni de l'âge de la plante; mais uniquement de sa force, à laquelle le pot doit être proportionné et convenable, pour les raisons exposées ci-devant : de sorte que de plusieurs pieds d'ananas plantés en même temps, les uns qui auront fait de grands progrès, pourront être changés de pot avant un an; les autres qui auront végété lentement et foiblement, ne devront être transplantés qu'à dix-huit mois, ou peut-être encore plus tard; les uns pendant l'été, les autres en d'autres saisons.

Après donc avoir reconnu les pieds qui sont en état d'être rempotés, on les déplante; on retranche toutes les feuilles mortes, ou moisies; on les nettoye d'ordures et d'insectes; on supprime toutes les racines; on met ce plant ainsi habillé dans un lieu sec et chaud, à l'ombre, et on l'y laisse pendant sept ou huit jours, afin que les petites plaies occasionnées par les retranchemens des racines puissent se sécher et se ressuyer, on y laisse plus long-temps les pieds dont on a été obligé de tailler jusqu'au vif le talon pourri, moisi, ou mal-sain. Pendant ce temps on remplit de terre composée le nombre nécessaire de pots de la seconde grandeur; on les plonge, surtout si la transplantation se fait en une autre saison que l'été, dans une couche pendant quelques jours, afin que la terre s'échauffe. Ensuite on y plante les ananas, appliquant bien la terre contre le talon; et si elle est sèche, on y verse assez d'eau pour l'humecter. On replace les pots dans la couche; on donne un peu d'air tous les jours qu'il n'est pas trop froid; on mouille légérement au besoin; on couvre le vitrage pendant la nuit dans les saisons marquées ci-devant; et on y étend une toile pendant le grand soleil jusqu'à ce

que les plantes soient reprises (environ un mois), de peur que ses rayons trop vifs ne les fatiguent et ne fassent rougir leurs feuilles.

On observera après la reprise du plant, de ne pas exciter la chaleur de la couche et de l'air, de peur de le mettre à fruit; car l'ananas fort ou foible, jeune ou vieux, transplanté sans racines, ou comme parlent les jardiniers, *à-cu-nu*, montrera du fruit en même temps qu'il poussera de nouvelles racines, si on lui donne plus de quinze degrés de chaleur.

Il y a des cultivateurs qui dépotent leur jeune plant avec la motte entière, et le placent dans les moyens pots, qu'ils garnissent de nouvelle terre dans le fond, et autour de la motte; à moins que le mauvais état de quelques plantes ne leur fasse juger que le talon ou les racines ont besoin d'être visités. D'autres rompent la motte, et replantent les jeunes ananas avec toutes les racines bien conditionnées. On ne décide point laquelle de ces trois pratiques est la plus avantageuse; mais la première est celle des plus habiles cultivateurs.

Si la couche de la fin de février (de la mi-ventôse) a été bien faite, elle conserve ordinairement assez de chaleur jusqu'à la fin de juillet ou au commencement d'août (à la mi-thermidor). Alors il faut dans un beau jour en retirer tous les pots; ajouter un quart de tan neuf, ou davantage, si le tan de la couche s'est en grande partie consommé et converti en terreau; remuer tout le tan jusqu'au fond, rompant toutes les mottes, et mêlant bien le neuf avec le vieux; replacer les pots dans cette couche remaniée; donner de l'air; continuer les mêmes soins; et ne pas oublier qu'après la mi-septembre (la mi-fructidor) il ne faut plus arroser en pluie, ni aussi souvent, et que les vitrages du châssis doivent être couverts de paillassons pendant la nuit.

Au commencement d'octobre (à la mi-vendémiaire), ou un peu plus tard, si la couche remaniée conserve assez de chaleur au-delà de ce terme, il faut faire dans la serre (ou dans un châssis) une couche neuve composée d'un pied ou un pied et demi de bon fumier préparé et mêlé de feuilles sèches, comme il a été expliqué, et bien foulé et marché de bout en bout; et d'un pied et demi ou deux pieds de tan, dont moitié de vieux, ou deux tiers, s'il n'est pas trop consommé, et moitié ou un tiers de neuf bien mêlé avec le vieux. Lorsqu'elle a jeté son feu, et qu'elle n'a plus que le degré de chaleur convenable, on y enfonce les pots. Mais si la chaleur de la vieille couche trop tombée, ou la rigueur prématurée de la saison, obligeoit d'y transporter le plant avant que la grande chaleur soit modérée, on ne plongeroit pas les pots; on les poseroit sur la couche, où on les enfonceroit très-peu; on remueroit le tan pour l'essorer, et même plusieurs fois par jour, si le temps étoit humide.

Pendant l'hiver, il faut soutenir une chaleur modérée, soit par le moyen du feu, soit en remaniant la couche; l'entretenir la plus égale qu'il est possible, de treize degrés à quinze au plus; mouiller de la façon et avec les précautions marquées ci-devant; couvrir soigneusement les châssis avec des paillassons, ou les vitrages de la serre avec des toiles pendant la nuit; donner de l'air au plant, pour le préserver de l'étiolement, tous les jours de temps doux et calme, pendant les heures où le soleil est le plus élevé sur l'horizon, depuis dix du matin jusqu'à deux de relevée.

Vers la fin de février (à la mi-ventôse), on fait une couche neuve, pour y transporter le plant. Les pieds retardés par quelqu'accident, ou provenant de drageons trop foibles, qui n'ont pu être transplantés dans des pots de moyenne

grandeur, le seront successivement et à mesure qu'ils acquerront la force nécessaire. On donne pendant le printemps et l'été les mêmes soins et les mêmes façons que l'année précédente, et on n'omet rien de ce qui peut contribuer au progrès et à la vigueur des plantes, dont dépend la beauté du fruit; arrosant suivant leur besoin, la température de la saison, et la chaleur de la couche; donnant de l'air le plus qu'il est possible; couvrant les vitrages de paillassons pendant les nuits fraîches, et de canevas pendant l'ardeur du soleil; détruisant les insectes, et c.

III. A mesure que le plant acquiert assez de force et de grandeur pour avoir besoin de plus grands pots, on le retire en motte entière des moyens pots, et on le place dans les pots de la première grandeur. Cette dernière transplantation ne se détermine pas plus que la précédente par la saison de l'année (elle se fait en toute saison), ni par l'âge du plant; mais elle se règle sur sa vigueur et ses progrès.

Vers la fin de septembre (à la mi-vendémiaire), un peu plutôt ou plus tard, suivant que la couche qui a été remaniée vers le commencement d'août (à la fin de thermidor) conserve plus ou moins de chaleur, on fait une nouvelle couche, dans laquelle on mêle plus ou moins de tan neuf suivant que celui-ci est plus ou moins consommé. On ne répète point ce qu'on a déjà dit à cet égard et sur la façon des couches neuves. Lorsque sa chaleur est modérée au degré convenable, on y plonge les pots. Mais il faut veiller sur cette couche; car si l'on y a employé moitié ou deux tiers de bon tan neuf, et que le fumier ait été bien préparé, elle est sujette dans les commencemens à reprendre trop de feu; et en ce cas, on retire entièrement les pots de la tannée, les posant seulement dessus; ou bien on les soulève de façon qu'ils n'y soient enfoncés que jusqu'au quart ou la moitié de leur hauteur, suivant le degré de chaleur indiqué par le thermomètre qu'il sera bon de tenir plongé dans la tannée, jusqu'à ce qu'elle ait fait son effet.

Si la chaleur de cette couche ne se soutient pas jusqu'en février (pluviôse), il faut remuer le tan, et même en ajouter un peu de neuf, ou faire des réchauds, si le châssis est propre à en recevoir; entretenir exactement le feu de la serre suivant la température, couvrir les vitrages pendant la nuit, etc., etc.; en un mot, entretenir une chaleur constamment soutenue au moins à quinze degrés. A l'ananas transplanté dans les grands pots, treize ou quatorze degrés ne suffisent plus; mais à moins qu'il ne soit très-fort, une chaleur de dix-huit à vingt degrés seroit excessive, et forceroit le fruit de se montrer trop tôt.

Dans le commencement de février (à la mi-pluviôse), s'il n'a pas été nécessaire de le faire plutôt, il faut remanier la tannée jusqu'au fond, et ajouter un peu de tan neuf, s'il est nécessaire, pour lui faire reprendre et pour soutenir une chaleur suffisante. Vers le commencement d'avril (à la mi-germinal), on la remaniera de nouveau, et on y mêlera environ un tiers de tan neuf.

Depuis que le fruit de l'ananas paroît jusqu'à ce que sa fleur soit passée, il faut soutenir la chaleur au dessus de quinze degrés, humecter la terre avec de l'eau échauffée dans la serre, ou même tiédie; n'ouvrir les vitrages que lorsque le temps est calme et doux, et que le soleil luit, pendant les trois ou quatre heures du milieu de la journée, remuer le tan, si la chaleur est diminuée; enfin exciter et augmenter le plus qu'il est possible la végétation de ces plantes, sans interruption; on suppose

que le fruit se montre en hiver ; car s'il ne se montre qu'à la fin du printemps ou pendant l'été, on donne beaucoup plus d'eau et d'air.

Lorsque l'ananas est défleuri, on lui donne de l'eau plus fréquemment, mais toujours modérément, et on entretient une bonne chaleur de seize à dix-huit degrés, afin de procurer plus de volume au fruit. A mesure que la saison devient plus chaude, et que le fruit approche de sa maturité, on lui donne tous les jours autant d'air et aussi long-temps qu'il est possible ; car c'est cet élément qui donne la qualité aux fruits, comme il donne la vigueur aux plantes.

Enfin, le fruit parvenu à sa maturité, qui se connoît moins par la couleur que par l'odeur, dès le matin on le sépare de la plante avec toute sa tige ; on le conserve en un lieu frais jusqu'au temps où l'on en fera usage, et l'on attend ce moment pour en détacher la tige et la couronne. On traite, comme il a été exposé ci-devant, les pieds dont on a recueilli le fruit, et qui ne sont plus utiles que par les oeilletons qu'ils ont poussés, ou qu'on leur fera produire pour multiplier le plant.

Si tout le plant du troisième âge bien repris et établi dans les grands pots est de force presqu'égale, de façon qu'on puisse juger qu'il produira son fruit en même temps, on peut en avancer une partie, et en retarder une autre. Comme la plupart du fruit se montre ordinairement en février (pluviôse), et dans une partie de janvier et de mars (nivôse et germinal), on prévient ce temps ; dès le mois de décembre (frimaire) on choisit un nombre à volonté des plus beaux pieds ; on les déplante, on retranche toutes leurs racines, on laisse sécher les plaies, on les replante, on humecte un peu la terre des pots, si elle est sèche, et on les replonge dans la couche. Ces pieds ainsi traités montrent leur fruit en même temps qu'ils poussent de nouvelles racines, et prennent de l'avance sur les autres ; quant à ceux qu'on veut retarder, il suffit d'étendre des paillassons légers pendant la grande chaleur du jour, sur une partie du vitrage où on les place séparés des autres qu'on laisse jouir de toute la chaleur du soleil.

Le succès de cette plante dépend donc de l'intelligence et de l'habileté du cultivateur à combiner dans une juste proportion le concours des agens de la végétation, non pour lui faire promptement porter du fruit, mais pour la rendre forte, vigoureuse, et capable d'en produire de beau et de bonne qualité. D'excellens fruits venus un peu plus tard sont bien préférables à de méchans fruits précoces ; les couronnes et les plus forts oeilletons d'ananas cultivés sous des châssis, ou dans les serres chaudes, rarement profitent assez pour être transplantés avant un an dans les pots de la seconde grandeur. Si avant une autre année ils ont besoin d'être mis dans ceux de la première grandeur, leur progrès n'est pas ordinaire ; et si avant un an, ou même quinze mois après cette dernière transplantation, ils donnent de beau et bon fruit, le jardinier peut être content et s'applaudir de ses succès. Il est cependant d'heureuses situations dans notre climat, bien exposées au midi et bien défendues des mauvais vents, où l'ananas pouvant jouir de beaucoup d'air, et être fréquemment mouillé pendant la belle saison, prend des accroissemens moins lents, et demande moins de temps pour payer le travail et les soins du cultivateur.

L'ananas n'a point parmi les insectes d'ennemi plus redoutable que le pou, *pediculus clypeatus* ; il attaque non-seulement les feuilles et surtout celles du coeur de la plante, mais son talon même et ses racines ; il y a deux temps favorables pour le détruire ; 1°. peu de temps après qu'il est attaché et fixé sur la plante, avant qu'il ait déposé ses oeufs ; il faut alors l'écraser avec les doigts, et avec une petite spatule de bois dans le coeur et à la base des feuilles où le doigt ne peut s'insinuer ;

ensuite laver la plante, comme il va être dit. Par ce moyen, on fait périr ou on diminue beaucoup la génération suivante, qui n'est perpétuée que par le petit nombre d'insectes qui ont pu échapper du massacre ; 2°. lorsque les jeunes insectes sont errans sur les plantes, on mouille un petit espace de terre près le châssis ou la serre ; on retire de la tannée les pots l'un après l'autre, et tenant sous le bras gauche un pot incliné, on frappe légérement sur les feuilles de la plante, pour faire tomber les insectes sur ce terrain mouillé, qu'on piétine ensuite pour les y attacher ; ou bien on taille en rond de la grandeur intérieure de chaque espèce de pots un couvercle fait, sans assembler, de deux petites planches, percé au centre ou entaillé d'un passage à peu près égal au diamètre du tronc ou collet des plantes. On applique ces planches sur la terre du pot ; on pose un ou deux doigts de chaque main sur la jointure des planches pour les tenir solidement, et tenant le pot avec les autres doigts, on le renverse, et on plonge dans un baquet plein d'eau, ou successivement dans plusieurs, la plante jusqu'au collet, la remuant et l'agitant en plusieurs sens pour en détacher les poux. Mais si la langueur de quelque plante fait juger que ses racines sont attaquées de ces insectes, on la déplante, on la tient pendant quelques heures entièrement plongée dans l'eau, ou en lave bien toutes les parties, et si ces racines paroissent amaigries et altérées, on les retranche, et lorsque les plaies sont séchées, on replante l'ananas dans une autre pot et de nouvelle terre ; car ces insectes très-vagabonds pendant qu'ils sont libres, errent et se répandent sur la terre et même sur la tannée où on les découvre par le secours de la loupe, étant si petits jusque vers le temps où ils se fixent, que l'oeil a peine à les apercevoir : ces opérations se doivent faire par un temps chaud ou doux, et par un beau soleil. Plusieurs cultivateurs répandent sur les feuilles du coeur de l'ananas, lorsqu'elles sont mouillées, du soufre en poudre, qu'ils regardent comme un spécifique contre ces poux.

Aucun insecte ne résiste au *mercure* réduit en vapeurs, et ce moyen a souvent été employé avec succès contre les punaises de lit, le charençon, la grosse fourmi, et les autres insectes qui dévastent le blé dans les granges et dans les greniers : Après avoir fermé exactement les vitrages, on met au milieu de la serre un réchaud plein de charbon bien allumé, on jette sur le brasier du *sublimé corrosif* enveloppé dans un papier plié en six, on sort sur le champ, on ferme la porte ; le lendemain on l'ouvre pour donner de l'air, et quelques heures après on peut entrer et donner de l'air ; les divers insectes meurent.

On observera, 1°. qu'il faut allumer le charbon avant de le mettre dans la serre, parce que la fumée du charbon quelconque est pernicieuse pour les plantes ; 2°. que si la serre a une certaine étendue, il faut y mettre plusieurs réchauds, afin que les vapeurs mercurielles se répandent par tout ; 3°. que les réchauds doivent être placés à une assez grande distance des plantes, pour qu'elles ne puissent pas sentir l'action et la chaleur directe du feu, ou bien il faut interposer quelques petites planches ou de petits paravents ; 4°. que les vapeurs du *sublimé* étant très-dangereuses à respirer, il faut l'envelopper dans du papier assez doublé pour qu'on ait le temps de sortir avant qu'il soit percé, et que les vapeurs commencent à s'élever ; 5°. qu'il paroît par les expériences que quatre gros de *sublimé corrosif* suffisent pour une capacité de huit cents pieds cubes ; 6°. que ce moyen doit être employé lorsque les poux sont errans, ou récemment fixés sur les plantes et encore vivans. On doute que ce remède agit sur leurs oeufs qu'ils jettent avant de mourir, et qu'ils laissent couverts de leur bouclier que peut-être les vapeurs du *mercure* ne pénètrent pas.

Arbre-de-suif, *croton sebiferum* ou *seviferum*. Les feuilles de cet arbre ressemblent à celles du peuplier noir. Les fleurs qui naissent à l'extrémité des rameaux, sont des espèces de chatons en forme d'épis, qui sont garnis d'un grand nombre de petites fleurs mâles et de femelles, peu apparentes, et qui produisent des graines, avec lesquelles on fait un suif très-blanc. On broie ensemble la coque et la graine; on les fait bouillir dans l'eau; on écume la graisse ou l'huile à mesure qu'elle s'élève; et lorsqu'elle se refroidit, elle se condense d'elle-même comme le suif. Sur dix livres de cette graisse on met quelquefois trois livres d'huile de lin, avec un peu de cire pour lui donner de la consistance. Les chandelles sont très-blanches: on en fait quelquefois de rouges, en y mêlant du vermillon. On prétend qu'on trempe encore ses chandelles dans une sorte de cire qui vient d'un autre arbre; ce qui forme une espèce de croûte qui l'empêche de couler.

Cet arbre croît naturellement à la Chine aux bords des ruisseaux, et devient gros et grand comme les poiriers: on le cultive en France dans les jardins des curieux; on l'élève dans un pot, et on le met l'hiver dans l'orangerie, ou mieux dans la serre chaude; il est difficile à élever. Comme cet arbre croît aux bords des ruisseaux, on voit qu'il ne faut pas lui ménager l'eau; on l'expose en plein air au grand soleil: il lui faut une bonne terre substantielle. On le multiplie de graines qui viennent de la Virginie; il y a lieu de croire qu'on y a transporté des graines de la Chine, et qu'elles y ont prospéré.

Assiminier ou *annona*. On connoît sept ou huit variétés d'*annona* ou *assiminier*.

1°. L'*assiminier* pomme-de-flan, *annona reticulata*. Arbre rameux, de moyenne grandeur dans sa patrie, dont les feuilles sont assez grandes, alternes, persistantes, ovales fort alongées et pointues, relevées de nervures très saillantes. Ses fleurs sont composées d'un calice formé de trois feuilles petites, concaves, cordiformes; de six pétales aussi cordiformes, dont les trois extérieurs sont beaucoup plus grands que les autres; d'un grand nombre d'étamines fort courtes, et d'un pistil, dont les embryons deviennent (dans sa patrie, Philadelphie) des fruits coniques, brodés comme en réseau, d'un jaune orangé, charnus, contenant dans une loge plusieurs semences dures, aplaties, serrées l'une contre l'autre.

2°. L'*assiminier* coeur-de-boeuf, *annona squamosa*, qui s'élève moins que le précédent; ses feuilles étant froissées, répandent une odeur forte; ses fruits sont ronds, un peu écailleux, d'un rouge pourpre.

3°. L'*assiminier* d'Afrique, ou la pomme-douce, *annona Africana*, dont les feuilles sont ovales-lancéolées, un peu cotonneuses, devient plus grand que le premier: ses fruits sont de couleur un peu bleue.

4°. L'*assiminier* d'Amérique, *annona triloba*, dont les feuilles pointues par les deux extrémités, ont près de six pouces de longueur sur un et demi de largeur, et sont caduques en automne; elles renaissent au printemps presque en même temps que ses fleurs paroissent. Ses fruits sont jumeaux ou triples collés ensemble; chaque fruit ou lobe est long d'environ trois pouces et demi sur dix-huit lignes de diamètre, concave d'un côté, convexe de l'autre; la peau est lisse et luisante.

5. L'*assiminier* du Pérou, *annona Cherimola*, dont les feuilles sont lisses, luisantes, plus grandes et beaucoup plus larges que celles des précédens. Son fruit est alongé, et sa peau est écailleuse, de couleur pourpre foncé.

Ces variétés et plusieurs autres se multiplient par leurs graines semées dans de petits pots remplis de bonne terre légère, et plongés dans la tannée. On tient le

jeune plant constamment dans la couche, et à l'étroit dans les pots. Les première et quatrième variétés étant originaires de l'Amérique septentrionale, peuvent être plantées en pleine terre de bonne qualité, lorsqu'elles ont acquis de l'âge et de la force, ayant soin de les bien abriter pendant les premiers hivers : les autres veulent la serre, et même la tannée.

Apocyn en arbrisseau, *apocynum frutescens*. Il élève à cinq ou six pieds une tige rameuse. Ses feuilles, opposées par paires, sont oblongues, unies, d'un vert brillant. Ses fleurs en groupes axillaires, sont petites, tubulées, de couleur pourpre. Il se multiplie pendant l'été par boutures, dont on laisse sécher la plaie pendant quelques jours; veut une terre légère, et un peu d'eau.

Arum en arbre, *arum arborescens*. Cette grande plante tendre élève à cinq ou six pieds une grosse tige verte, noueuse, garnie sans ordre de feuilles oblongues, sagittées. Ses fleurs latérales et sessiles à la tige, naissent entre les feuilles, et sont composées comme celles des autres arums, et renfermées dans un long spathe vert tacheté de blanc.

Pour multiplier cette plante, on coupe la tige par morceaux contenant chacun deux ou trois nœuds; on laisse sécher les plaies pendant cinq ou six semaines, comme celles des boutures des plantes grasses; on les plante dans de petits pots remplis de terre sablonneuse, qu'on enfonce dans la tannée, où cet arum, qui craint l'humidité surtout pendant l'hiver, aime à être tenu.

Asclepias de curaçao, *asclepias curassavica*. Cette plante vivace pousse une tige droite, haute de quatre à cinq pieds. Ses feuilles sont lisses, opposées, lancéolées. Ses fleurs, qui se succèdent depuis juin jusqu'en octobre (de prairial en vendémiaire), sont disposées en ombelles érigées; sont fort éclatantes par la couleur écarlate de leur pétale à cinq divisions, et par le beau jaune des cinq nectaires qui occupent leur centre, et suivies de siliques cylindriques remplies de semences couronnées de duvet, qui étant semées au printemps sur une couche chaude, multiplient cette plante qu'il vaut mieux renouveler et traiter comme bisannuelle que comme vivace.

Asclepias géant, *asclepias gigantea*. Cette plante vivace s'élève un peu plus que la précédente. Ses feuilles sont opposées, ovales, étoffées. Ses fleurs disposées en ombelle simple, sont blanches, les divisions de leur pétale sont pointues et représentent une étoile. Ses fruits sont fort gros, et peu alongés.

Bambou, *arundo bamboa*. Ce roseau pousse de sa racine des tiges, qui en très-peu de temps parviennent à la hauteur des serres les plus élevées, et acquièrent une grosseur proportionnée, celle d'une canne; on les emploie à cet usage lorsqu'elles n'ont que dix ou douze pieds de hauteur : à chaque nœud elles sont garnies d'une feuille de la même forme que celles de l'*arundo donax*, plus élargies à leur base, et se terminent par des épis de fleurs renfermées dans des balles et composées comme celles des autres roseaux.

Il se multiplie par ses racines éclatées; veut beaucoup de terre, par conséquent de grands pots ou des caisses, ou être planté sans pot dans la plate-bande de la serre, et être beaucoup mouillé pendant le temps de sa végétation : il ne profite bien que dans une tannée.

Banisteria, *banisteria fulgens*. La plus intéressante de six ou sept variétés, est une plante grimpante, dont les tiges grêles, ligneuses, ne sont garnies que d'un petit nombre de feuilles unies et ovales, et se terminent par des corymbes de fleurs d'un jaune rembruni, composées d'un petit calice persistant à cinq divisions

profondes et aiguës; de cinq pétales disposés et conformés comme dans les fleurs papillonnacées; de dix petites étamines, et d'un pistil, dont les embryons se changent en semences ailées.

Il se propage par ses semences envoyées de la Jamaïque, qu'on sème et qu'on gouverne comme celles des plantes tendres du même climat.

Barleria, *barleria coccinea*. Cette variété, la seule dont on fera mention, est une plante dont les tiges unies, hautes d'environ quatre pieds, sont garnies de feuilles opposées, ovales, dentelées par les bords et pétiolées. Ses fleurs, qui se succèdent pendant tout l'été, sont de couleur écarlate, petites, rassemblées par petits groupes sur les noeuds des tiges, composées d'un calice persistant à deux grandes et deux petites divisions opposées; d'un pétale en entonnoir divisé par le bord en cinq segmens inégaux disposés et conformés comme aux fleurs labiées; de deux grandes et deux petites étamines, et d'un pistil, dont l'embryon se change en une capsule qui renferme des semences plates.

Elle se perpétue par ses semences, qui mûrissent bien dans la tannée des serres où elle veut être tenue; et demande beaucoup d'eau et d'air en été, et peu d'eau et beaucoup de chaleur en hiver.

Bartramia, *triumfetta lappula*. Cette plante bisannuelle ou trisannuelle de la Jamaïque est grande, un peu rameuse: ses feuilles sont alternes, de moyenne grandeur (deux pouces et demi sur deux de largeur), dentelées irrégulièrement, divisées à leur extrémité en trois pointes ou lobes; ses fleurs en long épi lâche, terminal, sont jaunes, petites, peu parentes, suivies de capsules échinées, quadriloculaires, renfermant quatre semences qui mûrissent dans les serres. On les sème de bonne heure au printemps; le plant fleurira quinze ou seize mois après.

Bazella, *bazella rubra*, ou morelle grimpante des Malabares. Plante annuelle, rameuse, sarmenteuse, propre à tapisser le fond d'une serre. Ses feuilles et ses rameaux sont épais, succulens, de couleur rouge foncé. Ses fleurs petites, sans beauté, dont le pétale charnu est persistant, sont suivies de baies rondes, charnues, renfermant une semence, qu'il faut semer au printemps.

Bauhinia Il y a neuf ou dix espèces et variétés de *bauhinia*, ou ébénier de montagne, distinguées par la hauteur de leurs tiges depuis quatre pieds jusqu'à trente; par l'ordre, la forme et le caractère de leurs feuilles; par la couleur, la grandeur, et la disposition de leurs fleurs.

Celui qu'on nomme culotte de Suisse, *bauhinia divaricata*. Arbrisseau de la Jamaïque, qui élève à quatre ou cinq pieds une tige rameuse. Ses feuilles sont ovales; à deux lobes très-divergens ou écartés l'un de l'autre, et terminés en pointe. Ses fleurs sont disposées en panicules claires et terminales, d'une odeur agréable, blanches successives pendant l'été, composées d'un calice tubulé, monophylle à cinq échancrures, persistant, de cinq pétales, de dix étamines, et d'un pistil, dont l'embryon devient une silique cylindrique, longue de trois à quatre pouces, contenant quatre ou cinq semences, rondes comprimées.

Le *Bauhinia acuminata*, spécialement nommé l'ébénier de montagne, originaire des deux Indes, élève plusieurs tiges droites avec des rameaux grêles. Ses feuilles sans ordre, portées par de longues et foibles queues, sont grandes, ovales, à deux lobes pointus. Ses fleurs en bouquet terminal de trois ou quatre, sont les unes rouges, les autres rouges rayées de blanc.

Le *bauhinia variegata*, qui croît aussi dans les deux Indes, élève une tige fort haute garnie de rameaux forts. Ses feuilles sont cordiformes divisées en lobes obtus très-

très-rapprochés. Ses fleurs en panicules claires et terminales, sont grandes, d'une odeur agréable, jaunes à leur base, pourpre tachetée de blanc par leur extrémité.

On ne fait pas mention des autres *bauhinia* Ces arbrisseaux intéressans par la longue succession de leurs fleurs se multiplient par les graines envoyées de leur patrie, semées dans des pots remplis de terre légère placés dans la tannée. Le plant doit être mis dans des pots proportionnés à sa force, qu'il faut mettre dans la tannée au moins pendant l'hiver, et arroser assez fréquemment dans cette saison même.

Besleria, *besleria melittifolia*. Grande plante vivace de l'Amériqne méridionale, qui a plusieurs variétés, à tige ligneuse et noueuse, garnie à chaque noeud de deux feuilles opposées, étroites, ovales, grossièrement dentelées. Ses fleurs (sept ou huit) sont portées par un pédicule rameux, axillaire. Une autre *besleria lutea* élève fort haut une tige ligneuse, dont les rameaux, sans régularité, sont garnis de feuilles lancéolées et dentelées. Ses fleurs en gros bouquets axillaires, sont d'un jaune pâle, séparément pédiculées. Elle a une sous variété plus grande dans toutes ses parties. Une troisième, *besleria cristata*, grimpante, dont les feuilles sont ovales, opposées, dentelées, et les fleurs axillaires, solitaires, tubulées, accompagnées d'une enveloppe ou collerette de cinq feuilles dentelées. Les fleurs de ces plantes sont labiées, monopétales à cinq segmens arrondis, et suivies de baies uniloculaires contenant de petites semences, qu'il faut semer dès le commencement du printemps. Elles veulent constamment la serre chaude, mais une chaleur modérée

1. Bidens, *bidens frutescens*, ou aigremoine en arbrisseau. Plante de la nouvelle Espagne, dont la tige sous-ligneuse, haute de six à sept pieds, subsistant quelques années, se ramifie en plusieurs branches garnies à de grands intervalles de feuilles opposées, ovales, un peu dentelées, et terminées par de petites grappes de fleurs radiées, jaunes, composées de petits fleurons hermaphrodites et femelles, qui sont suivies de semences plates garnies de deux petites aigrettes.

2. Le *Bidens* grimpant, *bidens scandens*, est une variété bis ou trisannuelle, dont la tige sous ligneuse s'élève davantage; elle est grêle, ainsi que ses rameaux garnis de feuilles à trois lobes, dentelées, et terminée par une grosse panicule de fleurs jaunes, radiées.

L'un et l'autre, médiocrement intéressant, se multiplie par les semences envoyées de l'Amérique méridionale, et peut soutenir le plein air pendant l'été.

Bignonia. Plusieurs variétés de *bignonia*, originaires des pays méridionaux de l'Amérique, ne peuvent subsister que dans la serre chaude. La plupart sont des arbrisseaux grimpans distingués par la longueur de leurs sarmens; par leurs feuilles, palmées, ailées, trilobées, ovales, cordiformes, etc.; et par leurs fleurs blanches, jaunes, bleues, violettes, etc. odorantes, inodores, par bouquets, en épis, en grappes, en panicules claires, et c. Toutes ces fleurs, de diverses grandeurs, sont tubulées, personnées, composées comme celles des autres *bignonia*, dont on a fait mention ailleurs. Toutes ces variétés se multiplient par ses semences; quelques-unes en donnant dans les serres; plusieurs se peuvent perpétuer par marcottes.

Bixa, rocou. Arbrisseau très délicat, rameux, d'une forme régulière, dont les feuilles, sans ordre, sont cordiformes, terminées en pointe. Il feroit décoration dans la serre, s'il y produisoit des fleurs. On le multiplie par ses semences qu'on peut trouver chez les droguistes, qui vendent le rocou pour les teintures. Il veut beaucoup de chaleur, et pendant l'hiver peu d'eau.

Bocconia, *bocconia frutescens*. Cette grande plante vivace de la Jamaïque, élève

à neuf ou dix pieds de hauteur une grosse tige lisse, partagée à son sommet en plusieurs branches garnies de feuilles alternes; longues de huit ou neuf pouces, larges de cinq ou six, très-profondément découpées, ce qui donne quelque ressemblance avec celle du chêne. Le mérite de cette plante consiste dans son beau feuillage, ses fleurs sont petites et sans beauté. Elle en produiroit rarement, et ses fruits ovales contenant chacun une semence ronde renfermée dans une loge ou cellule charnue, ne parviendroient pas à maturité, si elle n'étoit pas constamment dans la serre chaude. On arrose sobrement les jeunes pieds provenus de graines semées au printemps, parce que cette plante est laiteuse; mais lorsque les tiges sont devenues ligneuses, on mouille souvent, et on donne de l'air pendant les chaleurs.

Boerhavia érigée, *boerhavia erecta*. Plante annuelle, haute d'environ deux pieds, garnie de feuilles opposées, ovales-aigues, fort distantes les unes des autres. Sa tige droite, et ses rameaux se terminent par des panicules claires de fleurs lavées de rouge, monopétales, campaniformes, entières par les bords, n'ayant qu'une étamine et un pistil, dont l'embryon devient une semence nue, oblongue.

Cette plante et ses variétés, dont une est trisannuelle, qui se distinguent par la couleur de leurs fleurs, pourpre, jaune-pâle, etc. se perpétuent par leurs graines semées au printemps dans des pots plongés dans une couche chaude.

Bois d'aloès, sébeste, *cordia sebestena*. Arbrisseau haut de sept ou huit pieds, dont les feuilles sont alternes, grandes, portées par de courts pédicules, ovales-oblongues, rudes, tournées en arrière. Ses fleurs en grosses grappes à l'extrémité des branches, portées par des pédicules rameux qui en soutiennent d'une à trois, sont grandes, d'une belle couleur écarlatte, composées d'un calice persistant, monophylle à trois échancrures; d'un pétale infundibuliforme, dont le tube est long, et le bord découpé en plusieurs segmens obtus; de cinq étamines subulées, et d'un pistil, dont le stile divisé en deux est porté sur l'embryon d'une baie sèche, renfermant un noyau sillonné qui contient quatre semences.

Cet arbrisseau se multiplie par ses graines envoyées d'Amérique, semées au printemps. Le jeune plant demande de fréquens arrosemens, et la tannée pendant ses deux premières années. Ensuite il suffira de le placer dans la serre chaude pendant l'hiver: il pourra être exposé en plein air depuis juillet jusqu'en septembre (depuis messidor jusqu'en fructidor). Son bois mis sur des charbons ardens répand une odeur fort agréable; ses fleurs sont plus grandes et plus belles que celles du laurier rose. Il y en a deux autres espèces plus délicates.

Bois de Brésil, *caesalpinia Brasiliensis*. Arbre de grand usage dans la teinture, armé d'épines crochues, garni de feuilles doublement ailées, dont les folioles sont petites, ovales, échancrées à leur extrémité. Ses fleurs disposées en épi latéral, clair et pyramidal, sont papillonnacées, composées d'un calice en godet à cinq échancrures, de cinq pétales presque égaux, de dix étamines; et d'un pistil, dont l'embryon qui forme le calice devient une silique contenant plusieurs semences plates.

Il se multiplie par ses graines semées en mars (ventôse), et traitées comme celles des plantes délicates des climats chauds de l'Amérique, et veut être tenu dans la tannée.

Bois de Campêche, *hoematoxilum campechianum*. Grand arbrisseau commun dans la baie de Campêche, tortu, sans régularité, armé de fortes épines. Ses feuilles sont composées de six ou huit folioles obtuses et dentelées à leur extrémité. Ses fleurs disposées en grappes axillaires, sont composées d'un calice pourpre, persis-

tant, à cinq échancrures; de cinq pétales d'un jaune pâle, de dix étamines, et d'un pistil, dont l'ovaire devient une capsule bivalve qui renferme quelques semences réniformes.

Il se multiplie par ses graines envoyées de sa patrie, semées dans des pots remplis de terre légère, et plongés dans une couche chaude. Le plant étant transplanté, on le met dans une couche de chaleur modérée, et en automne on le transporte dans la tannée où il veut être tenu constamment.

Bois de capitaine, ***malphighia urens.*** Cet arbrisseau pousse un grand nombre de rameaux souples, garnis de feuilles excédant quelquefois quatre pouces de longueur, portées par des queues fort courtes, un peu cordiformes à leur base où elles ont un pouce de largeur, se rétrécissant graduellement jusqu'à leur pointe, couvertes en dehors de poils ou épines très-fines et piquantes; elles ne sont point caduques. Ses fleurs, d'un blanc quelquefois très-légérement lavé de rouge, sont disposées en ombelle ou grouppe latéral, et composées d'un calice persistant, formé de cinq petites feuilles; de cinq pétales concaves, arrondis, épanouis en rose, de dix étamines, et d'un pistil dont l'embryon portant trois stiles, devient un fruit ovale, cannelé, contenant trois semences osseuses.

Il y a plusieurs autres espèces de *malpighià;* une des plus intéressantes est le *malpighia lucida*, grand arbrisseau dont les rameaux diffus sont garnis de feuilles opposées, ovales, arrondies à leur extrémité, et dont les fleurs en longues grappes latérales, et terminales, sont les unes jaune orangé, les autres lavées de rouge, et suivies de petits fruits ovales d'un rouge foncé. Il est aussi toujours vert.

Ils se multiplient par graines semées au printemps sur une couche chaude, par marcottes et par boutures. Lorsque les pieds sont forts, on peut les exposer en plein air pendant l'été. Ils veulent une bonne terre, et peu d'eau pendant l'hiver.

Bois de fer, ***sideroxilon inerme.*** Arbrisseau un peu rameux, haut de cinq à six pieds, dont le bois est si compact et si pesant, qu'il s'enfonce dans l'eau. Ses feuilles sont grandes, ovales, obtuses à leur extrémité, très-lisses, et disposées sans ordre. Ce n'est que pour la beauté de son feuillage, dont il ne se dépouille point, qu'on cultive dans les serres quelques individus de cet arbrisseau. Dans sa patrie, il produit des fleurs composées d'un calice persistant, monophylle à cinq échancrures; d'un pétale campaniforme découpé par le bord en cinq segmens, de cinq étamines subulées, et d'un pistil dont l'ovaire devient une baie arrondie, uniloculaire, renfermant quatre semences.

On le multiplie par ses graines envoyées du Cap, semées et gouvernées comme celles des plantes du même climat, ou par marcottes qui ne s'enracinent qu'en deux ans. Le jeune plant, tant de semences que de marcottes, veut être traité délicatement, tenu dans la tannée pendant l'hiver; mais lorsqu'il a acquis de l'âge et de la force, il supporte le plein air pendant l'été à une bonne exposition, et il n'a pas besoin de la tannée pendant l'hiver.

Bois de guitare, ***citharexylum cinereum.*** Cet arbre devient fort grand en Amérique. Ses rameaux anguleux sont garnis de feuilles d'un beau vert, ovales-lancéolées, plus grandes que celles du laurier, disposées par trois triangulairement sur chaque noeud, découpées ou échancrées par les bords, marquées de nervures blanches très apparentes en dessus, et persistant pendant l'hiver. Ses fleurs en épi lâche et clair, latéral et terminal, sont composées d'un calice monophylle à cinq échancrures, persistant; d'un seul pétale en entonnoir à cinq divisions, de deux

étamines longues et deux courtes, et d'un pistil dont l'embryon devient une capsule à deux loges contenant chacune une semence.

On le perpétue par ses semences, lorsqu'on peut s'en procurer, ordinairement par boutures pendant l'été. Il aime à être mouillé, et peut être exposé en plein air pendant trois mois de l'été.

Bois immortel, ou l'arbre de corail, *erytrina corallodendron* Il n'est dans les serres qu'un arbrisseau dont la tige s'élève à neuf ou dix pieds Ses branches, qui sont fortes et disposées régulièrement, sont garnies de feuilles cordiformes à trois lobes, portées par de longues queues. Ses fleurs en épis terminaux, courts et denses, sont d'un rouge écarlate, très-parentes, papillonnacées, composées d'un calice tubulé, monophylle, découpé par le bord; de cinq pétales dont l'étendard est long, et les autres courts; de dix étamines, dont neuf sont unies par leur base, et d'un pistil dont l'embryon devient une silique. Ses feuilles paroissent vers l'automne et subsistent tout l'hiver; elles tombent au printemps, et les fleurs se développent et s'épannuissent en mai et juin (prairial et messidor) sur les rameaux dépouillés, et en font paroître les extrémités d'un pourpre foncé, ou d'un rouge de corail.

L'arbre de corail d'Amérique, *erythrina spinosa*, se distingue du précédent par des épines courtes et courbées, dont le bois et même les queues des feuilles sont armées; ses fleurs sont d'un rouge très-vif.

On les multiplie par boutures, ou par semences envoyées de l'Amérique.

Bombax, arbre à coton de soie. Grand arbre épineux des deux Indes, dont les feuilles caduques sont palmées, ou composées de cinq à neuf petites folioles lancéolées, réunies par leur base à l'extrémité d'un long pédicule. Comme il ne donne dans les serres ni fleurs, ni ses grosses capsules ligneuses remplies de coton, et qu'il se dépouille de ses feuilles, il n'y fait pas une variété fort intéressante. Il se multiplie par semences

Bontia, *bontia daphnoïdes.* Cet arbrisseau, originaire des Barbades, est toujours vert. Ses branches se disposent régulièrement en pyramide. Ses feuilles sont épaisses, étroites, légérement dentelées Ses fleurs sont composées d'un petit calice monophylle à cinq échancrures, et persistant; d'un seul pétale en long tube divisé par son lymbe en deux lèvres dentelées ou découpées, de quatre étamines, et d'un pistil dont l'embryon devient une baie ovale renfermant un noyau.

Il s'élève de semences envoyées de sa patrie, et plus ordinairement de boutures pendant l'été. Il aime l'eau, et beaucoup d'air dans les temps chauds, et veut rarement sortir de la serre.

Bourreau des arbres, *periploca fruticosa.* Cet arbrisseau élève à une grande hauteur ses rameaux ou sarmens grêles, souples, qui se roulent autour des arbres voisins. Ses feuilles cordiformes, un peu alongées, larges de deux pouces, longues de trois, sont opposées, et cotonneuses. Ses fleurs, en grappes axillaires, sont petites, blanches, campaniformes, composées comme celles des autres périploca, et suivies de siliques cylindriques contenant des semences à aigrettes sessiles.

Il se perpétue par ses semences envoyées de l'Amérique méridionale, ou par marcottes qui s'enracinent en un an; veut médiocrement de chaleur en hiver, beaucoup d'air en été, toujours la serre.

Browallia. On cultive deux variétés de cette plante annuelle; l'une *browallia elata*, haute d'environ deux pieds, très-rameuse, garnie de feuilles ovales, entières, pointues, presque sessiles. Ses fleurs (d'une à quatre sur le même pédicule, sont axillaires, d'un bleu foncé, composées d'un calice en tube à cinq échan-

crures; d'un pétale en entonnoir avec un long tube, évasé et découpé irrégulièrement comme une fleur labiée; de deux étamines courtes et deux longues; d'un pistil, dont l'embryon qui forme le calice devient une capsule ovale à quatre loges contenant de petites semences.

L'autre, *browallia demissa*, est un peu moins forte et moins rameuse. Ses fleurs, uniques sur chaque pédicule, sont bleues, les unes plus, les autres moins lavées de pourpre.

Elles se multiplient facilement par leurs graines semées sur couche : une partie du plant peut être mis en pleine terre; ses semences y mûriront dans les années chaudes.

Brunsfelsia, *brunsfelsia Americana*. Cet arbrisseau d'Amérique, rameux, est garni de feuilles oblongues. Ses fleurs sont blanches, par bouquets de trois ou quatre aux extrémités des branches, de la grandeur et de la forme de celles du grand lizeron, mais profondément découpées par le bord en cinq échancrures dentelées. Elles sont suivies de baies rondes remplies de petites semences. Il se propage par ses graines, par marcottes et boutures.

Café, *coffea Arabica*. Arbrisseau dont la tige droite et couverte d'une écorce brune s'élève rarement au-dessus de douse pieds dans les serres. Ses branches, dont elle est garnie depuis le pied jusqu'à l'extrémité, sont opposées, et disposées en bâton de perroquet; et diminuant graduellement de longueur, elles formeroient une pyramide assez agréable et régulière, si, au lieu d'être pendantes ou inclinées, elles se soutenoient droites ou horizontales. Ses feuilles sont d'un beau vert luisant, opposées, ovales, pointues et alongées par les extrémités, ondées ou froncées par les bords, longues de quatre à cinq pouces, larges d'environ dix-huit lignes. Ses fleurs, plusieurs ensemble, sessiles à l'aisselle des feuilles, sont blanches, d'une odeur agréable, ressemblant à celles du jasmin, composées d'un petit calice à quatre échancrures; d'un pétale en entonnoir dont le tube est long et étroit, et le bord évasé et découpé en cinq échancrures; de cinq étamines; et d'un pistil, dont l'embryon placé au-dessous du calice devient une baie ovale contenant deux semences convexes d'un côté, et plates de l'autre, et sillonnées suivant leur longueur, d'abord verte, ensuite rouge, et enfin noire à sa maturité.

Il se multiplie difficilement par marcottes et par boutures, mais facilement par ses graines, pourvu qu'elles soient semées aussitôt qu'elles sont recoltées. En laissant pendant une ou deux heures des grains de vieux café dans de l'eau échauffée au degré d'ébullition, on provoque leur germination; mais on ne sait si l'on a éprouvé si en mettant ces grains germés dans de la terre tenue à un bon degré de chaleur, ils lèvent et prospèrent. Le plant formé, ainsi que le jeune plant, se contente d'une bonne terre meuble de potager, veut être constamment dans la serre au même degré de chaleur que l'ananas; cependant il faut lui donner beaucoup d'air pendant l'été, et l'arroser fréquemment, mais rarement pendant l'hiver; ne le changer de pots ou caisses, que lorsque son progrès en indique la nécessité tous les ans; et ne lui en donner que des moyens, relativement à sa grandeur.

Callebassier, *crescentia cujete*. C'est dans la Jamaïque, un arbre de moyenne grandeur, formant une tête régulière. Ses feuilles sont presque sessiles, très-alongées, n'ayant que cinq ou six lignes de largeur sur six pouces de longueur, aiguës par les deux extrémités. Ses fleurs portées par de longs pédicules qui naissent sur le côté des branches et de la tige, sont composées d'un calice court, mono-

phylle, divisé en deux segmens concaves; d'un pétale tubulé, découpé par son lymbe en cinq segmens inégaux, réfléchis; de deux étamines courtes et deux longues, et d'un pistil, dont l'embryon pédiculé devient un fort gros fruit de la forme d'une bouteille, quelquefois d'autre forme, dont la peau enveloppe une coque très-dure, qui renferme une pulpe molle et plusieurs semences.

Il se multiplie par ses graines envoyées de la Jamaïque, ou des Iles-sous-le-vent, traitées comme celles des plantes de ces climats. Le plant veut la tannée, beaucoup d'air pendant l'été, très-peu d'eau pendant l'hiver, une terre sablonneuse.

Camara. Cette plante vivace ou cet arbuste, *lantana aculeata*, originaire de l'Amérique méridionale, élève à quatre ou cinq pieds une tige ligneuse, dont les rameaux sont quadrangulaires, garnis d'épines courtes et recourbées, et de feuilles opposées, ovales-lancéolées, longues d'environ dix-huit lignes, sur neuf de largeur, portées par des queues fort courtes. De l'aisselle de chaque feuille vers l'extrémité des branches, il sort un pédicule long d'environ deux pouces, terminé par une tête aplatie ou en ombelle de fleurs, dont celles du centre de l'ombelle sont d'un jaune clair, et celles de la circonférence d'un rouge clair : ces couleurs deviennent très-foncées lorsque les fleurs commencent à se passer. Elles sont d'une odeur peu agréable, se succèdent pendant presque tout l'été et l'automne, et sont composées d'un calice à quatre échancrures; d'un pétale en tube cylindrique évasé par le bord et découpé en cinq segmens; de deux étamines courtes et deux longues; d'un pistil dont l'embryon devient un fruit arrondi, à deux loges contenant chacune une semence ronde.

Elle se multiplie par marcottes et par boutures, pendant l'été, et par semences au printemps en pots enfoncés dans la tannée; aime une terre légère. Le plant de boutures et de marcottes, et celui de semence lorsqu'il a acquis de la force, peut être exposé en plein air pendant l'été; on le porte dans la serre de bonne heure, afin qu'il continue de donner des fleurs, et qu'il perfectionne ses semences; il veut être mouillé rarement et modérément pendant l'hiver.

On peut traiter le camara en plante annuelle. Le semant au printemps en pots sur couche, sous cloches ou châssis, laissant le plant se fortifier et lui donnant souvent de l'air pour l'y accoutumer, enfin plaçant les pots à une exposition chaude et abritée, il fleurira vers le milieu de l'été, et continuera jusqu'à ce que les gelées le fassent périr.

Il y a plusieurs autres espèces de camara, lantana, viorne d'Amérique, et c. les uns sont sans épines, à feuilles dentelées, ou à trois feuilles, ou à tige velue, ou à fleurs velues, et c. d'autres à fleurs blanches, à fleurs solitaires, à fleurs en grappes, à feuilles sessiles, et c.

Camellia, *camellia Japonica flore pleno*. Rose du Japon à fleur double. Les feuilles de ce bel arbrisseau sont ovales, terminées en pointe, alternes. Ses fleurs solitaires, ou binées, axillaires, sont composées d'un calice caduc formé d'une vingtaine de feuilles imbriquées, orbiculaires, de grandeurs inégales, d'un grand nombre (de cinq dans la variété à fleur simple) de pétales presque ovales, adhérens par leur base, d'une centaine d'étamines (moins dans la variété à fleur double;) et d'un pistil, dont l'ovaire devient une capsule à plusieurs (de trois à cinq) loges contenant chacune d'une à trois semences. Ces fleurs sont rouges, de la même forme, et plus doubles que celles du gardenia à fleur double.

Cameraria, *cameraria latifolia*. Cet arbrisseau est laiteux et rameux; ses feuilles sont opposées, ovales, aiguës par les deux extrémités, comparées à de grandes

feuilles de myrte. Ses fleurs d'un jaune très-pâle, disposées en grappes lâches et terminales, sont monopétales, composées d'un calice persistant, monophylle à quatre échancrures aiguës; d'un pétale en soucoupe, dont le fond est garni d'un long tube évasé par le bord et découpé en cinq segmens pointus; de cinq étamines; et d'un pistil, dont les deux ovaires avortent ordinairement dans les serres.

Il se multiplie par semences, et par boutures en toute saison; veut la tannée, et beaucoup d'air pendant l'été.

Caneficier, *cassia fistula.* L'arbre qui produit la casse des droguistes, devient dans sa patrie un gros et grand arbre. Ses feuilles sont ailées, composées de cinq paires de folioles sans impaires, unies, lancéolées; ses fleurs, disposées en longs épis terminaux, sont portées chacune par un long pédicule, et composées d'un calice en tube court et évasé, à cinq échancrures, de cinq pétales assez grands, concaves, d'un jaune foncé, ou d'un vert jaunâtre, presqu'égaux en grandeur, et disposés en rose, de dix étamines distinctes, et d'un pistil qui devient une silique (bâton) cylindrique, d'environ un pouce de diamètre, longues d'un à deux pieds, presque ligneuse quoique fort mince, divisée intérieurement par des cloisons transversales couvertes d'une moelle douce en plusieurs loges qui renferment chacune une semence plate, presque cordiforme.

1. Le *caneficier* de Java, *cassia Javanica*, dont la casse est d'usage dans la médecine vétérinaire, est pareillement un grand et gros arbre, dont les feuilles sont composées de douze paires de folioles fort rapprochées, oblongues et obtuses. Ses fleurs en épi clair, terminal, sont un peu lavées de rouge, et suivies de grosses siliques cylindriques, contenant comme celles du précédent des semences et une pulpe moelleuse.

2. Le *caneficier* en touffe, *cassia frutiscosa*, pousse plusieurs tiges qui s'élèvent à la hauteur d'un grand arbrisseau; ses feuilles n'ont que deux paires de folioles ovales lancéolées, dont quelques-unes ont environ deux pouces et demi de largeur, sur le double de longueur. Ses fleurs, en épi terminal, sont grandes, d'un beau jaune. Il leur succède des silques moins longues que celles des précédens.

3. Le *caneficier* en arbre, *cassia arborescens*, il élève fort haut une tige rameuse, dont les feuilles portées par de longues queues, n'ont que deux paires de folioles ovales oblongues, un peu moins grandes que celles de l'espèce précédente, un peu cotonneuses en dehors; ses fleurs, en gros corymbe terminal, sont d'un jaune-foncé, et sont suivies de siliques longues de sept à huit pouces, plates, contenant un rang de semences.

Ces caneficiers se multiplient par leurs graines (celles des bâtons de casse récemment arrivés chez les droguistes sont fort bonnes pour la première espèce) semées de bonne heure au printemps sur une couche chaude. Après que le jeune plant a été planté dans des pots remplis de bonne terre légère, on le place sous un châssis, jusqu'à ce que la saison oblige de le porter dans la serre, lui donnant souvent de l'eau pendant l'été, et autant d'air qu'il est possible. On tient constamment ces arbres dans la serre chaude toute l'année, leur donnant peu d'eau pendant l'hiver. Ils croissent assez rapidement pour donner des fleurs dès la troisième année; leurs feuilles subsistent toute l'année; la fraîcheur de la nuit et son obscurité leur fait éprouver l'affaissement et la plication qu'elle fait subir aux plantes sensitives.

Il y a un bien plus grand nombre d'espèces de caneficiers, dont quelques-unes ne sont qu'annuelles, bissannuelles, etc.

Canne à sucre, *arundo saccharifera.* Quoique la canne à sucre puisse tout au plus

faire variété dans une serre chaude, on y voit avec plaisir cette plante intéressante pour la plus grande partie du monde habité. Sa racine noueuse, comme celle des autres roseaux, pousse des tiges garnies à chaque noeud de feuilles longues de trois à quatre pieds, creusées suivant leur longueur d'un sillon blanc, garnies par les bords de très-petites dents fermes et aigues. Le nombre des tiges ou cannes (de deux à huit), leur hauteur (de six à dix pieds), la distance de leurs noeuds, et la longueur de leurs feuilles, sont en raison de la qualité du sol. Une bonne terre de potager suffit à cette plante, qui se multiplie par ses pieds éclatés, se plante dans des pots proportionnés à la force des racines, et doit être tenue constamment dans la tannée d'une serre du degré de chaleur nécessaire pour les ananas, et être souvent mouillée pendant l'été.

Caprier d'Amérique. Le nouveau continent a fourni plusieurs espèces de capriers, dont on omettra les moins intéressans.

1°. Le *capparis cynophallophora*, élève fort haut une assez grosse tige, dont les branches sont très-garnies de feuilles persistantes, d'un beau vert, grandes, ovales oblongues, obtuses, d'une forte étoffe. Ses fleurs (souvent plusieurs sur le même pédicule) sont blanches, grandes, avec les sommets des étamines rouges, composées comme celles du caprier commun, et suivies de capsules ventrues.

2°. Le *capparis* breynia, élève encore davantage sa tige ligneuse et rameuse. Ses feuilles ovales oblongues, cotonneuses, sont disposées sans ordre. Ses fleurs en grappes ou panicules claires, terminales, sont grandes, de couleur pourpre, et n'ont que huit étamines; elles sont suivies de longues capsules charnues.

3°. Le *Capparis racemosa* pousse de longs rameaux grêles, garnis de feuilles opposées, plus grandes et plus alongées que celles du laurier, et subsistant pendant l'hiver. Ses fleurs en bouquet terminal de deux ou trois, sont grandes, blanches, suivies de grosses et longues capsules remplies de grosses semences réniformes.

Ils se propagent par leurs graines envoyées de leur patrie, semées et traitées ainsi que le plant qui en provient, comme il est marqué à l'article précédent.

Caprier des Indes, *capparis baducca*. Arbrisseau dont les branches sans épines sont garnies de feuilles oblongues-ovales, persistantes, disposées par grouppes, d'un vert brillant. Ses fleurs solitaires, axillaires, blanches, plus grandes que celles du caprier épineux, sortent de boutons plus gros, et sont composées de même.

Il se multiplie par ses graines envoyées des Indes, semées dans des pots remplis de terre légère plongés dans une couche chaude. Lorsque le plant est assez fort, on plante chaque pied séparément dans un pot; on lui donne souvent de l'air pendant l'été; en automne, on les place dans la tannée pour y demeurer constamment, et on l'arrose rarement en hiver.

Capsicum, ou poivre-épine-vinette, *capsicum frutescens*. Il élève à trois ou quatre pieds une tige ligneuse et vivace, rameuse dans sa partie supérieure. Ses fruits sont érigés, pyramidaux; de la grosseur de ceux de l'épine-vinette. On le sème sur couche au printemps; on le place pendant l'été sous un châssis profond; on le transporte en automne dans une serre de chaleur modérée, où ses fruits mûrissent, se conservent pendant une partie de l'hiver, et font un effet agréable.

Capucine à fleur double, *tropaeolum majus flore pleno*. La serre chaude ou les châssis, ou une très-bonne orangerie, est nécessaire pour conserver cette plante pendant l'hiver.

Cascarille, *croton cascarilla*. Cette variété de croton, la plus intéressante, s'élève à six ou sept pieds. Sa tige et ses branches sont ligneuses, et garnies de feuilles opposées,

opposées, linéaires, longues d'environ trois pouces, larges d'une ligne et demie, et persistantes, d'un vert clair en dedans, d'un jaune pâle en dehors. Ses branches se terminent par quatre ou cinq petits rameaux égaux, d'entre lesquels ils sort un long épi clair de petites fleurs à six pétales d'un vert très-pâle, suivies de baies à trois loges osseuses, contenant chacune une semence ovoïde. Si l'on tient constamment, tant sous les châssis que dans la serre chaude, cet arbrisseau dans une couche de tan, ses graines pourront mûrir, et le multiplier.

Casse, *cassia ligustrina*, canneficier à feuilles de troëne. Cette plante bisannuelle pousse une tige haute de deux à trois pieds, qui se ramifie. Ses feuilles sont ailées, composées de cinq à sept paires de folioles ovales, oblongues, arrondies à leur extrémité. Ses fleurs en épis clairs, latéraux, portés par de longs pédicules, sont d'un jaune soufre, et suivies de siliques recourbées, contenant un rang de semences plates, par lesquelles on perpétue cette plante, en les semant de bonne heure sur couche.

Catesbaea, ou l'épine de lis, *catesbaea spinosa*. Arbrisseau épineux, dont les rameaux, disposés dans un ordre alterne, sont garnis de feuilles par touffes ou groupes, assimilées à celles du buis : ses fleurs sont latérales, solitaires, d'un jaune sale, composées d'un fort petit calice monophylle, persistant ; d'un pétale en très-long tube incliné, évasé à son extrémité et découpé en quatre segmens larges, réfléchis en dehors ; de quatre étamines, et d'un pistil, dont l'ovaire avorte dans les serres.

Cet arbrisseau se multiplie par semences, et par boutures pendant l'été ; veut une terre légère, beaucoup d'air en été, peu d'eau en hiver.

Celastre à feuilles de buis, *celastrus buxifolius.* Cet arbrisseau s'élève en forme de buisson ; ses feuilles ressemblent beaucoup à celles du buis, mais elles sont d'un vert plus foncé, et un peu plus longues et plus larges. Les fleurs sont blanches, petites, et sortent des aisselles : il leur succède un fruit rougeâtre, un peu aplati et oblong, de la grosseur d'une olive. Cet arbrisseau veut être placé dans une bonne orangerie, mieux dans une serre chaude, car il vient d'Éthiopie ; il se multiplie de graines, demande une bonne terre, un arrosement ordinaire, et l'exposition du soleil du midi.

Cerbera-ahovai ou l'ahovai. Grand arbrisseau qui pousse plusieurs tiges et des branches courbées, diffuses, sans régularité, nues dans leur partie inférieure, et vers leur extrémité garnies de très-grandes feuilles unies, luisantes, épaisses, pleines d'un suc laiteux, longues d'environ trois pieds, larges de deux. Ses fleurs en bouquet clair et terminal sont blanches, assez semblables à celles du laurier-rose ; en long tube évasé et découpé en cinq segmens larges, obtus, obliques ; elles ont cinq étamines, et un pistil, dont l'embryon devient une grosse baie charnue, creusée d'un sillon suivant sa longueur, et contenant deux noix renfermées chacune dans une cellule. La mauvaise odeur de cet arbrisseau, sa mauvaise attitude, et le suc laiteux dont toutes ses parties sont remplies, indiquent ses mauvaises qualités.

Dans les vastes serres, on pourroit joindre à l'ahovai deux autres *cerbera* ; le *manghas*, dont les feuilles sont lancéolées, arrondies par l'extrémité, beaucoup plus grandes que celles du laurier-rose auxquelles on les compare, et dont les rameaux se terminent par de longs pédicules portant chacun deux ou trois fleurs ; et le *thévetia*, dont les feuilles linéaires, de quatre à cinq pouces de longueur sur cinq ou six lignes de largeur, naissent par faisceaux, et dont les fleurs jaunes sont géminées ou ternées sur chaque pédicule latéral.

Ces arbrisseaux se multiplient par leurs noix envoyées de l'Amérique Espagnole, ou par des drageons que poussent leurs racines lorsqu'on coupe leurs tiges. Ils veulent constamment la tannée, une terre sablonneuse, très-peu d'eau pendant l'hiver, modérément pendant l'été.

1. *Chironia.* Le *chironia capsulifera*, sous-arbrisseau, ou plante vivace, sous-ligneuse, rameuse, haute de deux ou trois pieds, dont les feuilles longues d'un pouce, très-étroites, obtuses, sont fort épaisses, et dont les fleurs terminales, d'un rouge vif, de la forme de celles de la pervenche et composées de même, sont suivies de capsules biloculaires, ovales, contenant de petites semences.

2. Et le *chironia baccifera*, plus ligneux, plus rameux, dont les feuilles sont courtes, et dont les fleurs, d'un beau rouge, beaucoup moins grandes, sont suivies de baies ovales et charnues.

L'une et l'autre sont originaires du Cap, et agréables par leurs fleurs qui se succèdent pendant près de six mois.

Ils veulent peu d'eau, surtout en hiver, beaucoup d'air et de soleil; c'est pourquoi ils préfèrent un châssis vitré à la serre chaude. On les multiplie par leurs graines (quelquefois lentes à germer) semées aussitôt qu'elles sont mûres, dans des pots remplis de terre légère et plongés dans une couche de chaleur tempérée, arrosées assez fréqnemment, mais très sobrement. Lorsque le plant est assez fort, on le met séparément dans des pots; on l'expose en plein air dans une situation chaude et abritée.

Chironie velue, *chitonia frutescens.* C'est un arbuste de la hauteur d'environ un pied et demi. Les feuilles sont étroites, pointues, de la longueur d'environ dix-huit lignes, un peu velues Les fleurs sont grandes, d'un beau rouge, et en forme de bouquets aux extrémités des branches. On élève cet arbuste dans un pot rempli de bonne terre, afin de pouvoir le mettre en hiver dans la serre chaude. On l'expose, en été, au plus grand soleil: cet arbuste vient d'Afrique; on le multiplie de graines, de drageons et de marcottes.

Chironie à feuilles de lin, *chironia linoïdes.* Ce joli arbuste porte une tige menue, cylindrique et glabre, et qui se lignifie par la suite. Les feuilles sont linéaires, c'est-à-dire, presque semblables à celles du lin, étroites, pointues, et longues d'environ un pouce. Les fleurs sont seules au sommet des derniers rameaux, d'un beau pourpre, et disposées environ quatre ensemble en panicule terminal: cet arbuste s'élève à la hauteur d'environ deux ou trois pieds; il lui faut une bonne terre légère, et l'élever dans un pot. On ne doit l'enfermer dans l'orangerie que lorsqu'il gèle; car autrement il faut lui donner le plus d'air qu'il est possible; on le trouve au Cap de Bonne-Espérance, au pied des montagnes.

Chrysobolan, ou prunier Icaque, *chrysobolanus Icaco*, originaire de l'Amérique méridionale. C'est un arbrisseau haut de huit à neuf pieds, rameux, dont les feuilles sont alternes, d'une étoffe forte, ovales, échancrées en coeur à leur extrémité. Ses petites fleurs blanches, en groupes axillaires, ont peu d'éclat; elles sont suivies, dans sa patrie, de fruits ovales, de diverses couleurs, de la grosseur des prunes de Damas, contenant un noyau pyriforme, cannelé.

Il se multiplie par ses noyaux envoyés de Bahama, semés au printemps et traités comme les semences des autres plantes des mêmes climats: il veut constamment la tannée, où il ne mérite place que par son feuillage qu'il conserve pendant l'hiver.

Chrysophylle, *chrysophyllum Caïnito.* Cet arbre acquiert une assez grande

hauteur dans les contrées les plus chaudes de l'Amérique : ses feuilles sont ovales, d'un vert foncé en dessus, en dessous d'un beau jaune, couvertes d'un coton fin, satiné et brillant, et sillonnées de cannelures parallèles, et persistantes pendant l'hiver. Dans sa patrie, il produit aux noeuds d'où sortent les feuilles, de petits groupes arrondis de fleurs qui sont suivies de fruits ovales, charnus, pourpre, comparés aux prunes de Damas, contenant des noyaux aplatis. Une autre espèce de *chrysophylle*, distinguée par ses feuilles lancéolées, lisses des deux côtés, et par ses fruits ronds, gros comme une petite pomme, se trouve dans les mêmes pays.

L'un et l'autre se multiplie par les semences, veut être constamment dans la tannée la plus chaude, peu à l'aise dans son pot et peu arrosé.

Cierge. Cette plante a un grand nombre de variétés, dont la plupart n'ont qu'une seule tige plus ou moins haute, très-épineuse, sans branches et sans feuilles, qui donne des fleurs composées d'un calice monophylle, un peu tubulé, écailleux, et épineux, d'un grand nombre de pétales longs, étroits, disposés en rayons; d'un grand nombre d'étamines subulées, courbées ou inclinées, d'un pistil dont l'embryon, placé au-dessous du calice devient un fruit un peu oblong, charnu, succulent, couvert d'une peau épineuse, et contenant un grand nombre de petites semences. Les principales variétés sont :

1. Le cierge de Surinam, *cereus hexagonus*, dont la tige s'élève droite à une plus grande hauteur que celles des serres les plus élevées. Elle est relevée de six angles écartés l'un de l'autre, et garnie d'épines aigues, divergentes, rassemblées en grouppes assez distans les uns des autres. Sur ses angles, il paroît quelquefois des fleurs blanches aussi grandes que celles de la rose-trémière. Lorsqu'il devient trop haut, on peut l'attacher dans une disposition inclinée, ou même horizontale.

2. Le cierge serpent, *cereus flagelliformis*, pousse dès le pied plusieurs branches de la grosseur du doigt, toutes couvertes d'épines foibles; elles ramperoient, si elles n'étoient attachées à un treillage ou à des tuteurs, et elles donnent un très-grand nombre de fleurs d'un beau rouge, qui ont moins de pétales, qui sont d'une forme un peu différente de celles des autres variétés, et beaucoup moins grandes. Cette variété qui s'élève peu, et la précédente, peuvent passer l'hiver dans l'endroit le plus sec d'une bonne orangerie, ne les mouillant point du tout; et être mises en plein air pendant l'été, les mouillant peu, les préservant des grandes pluies, et surtout des pluies continues.

3. Le cierge à grandes fleurs, *cereus grandiflorus*, a besoin de tuteurs pour soutenir sa tige qui a cinq ou six angles peu marqués, et qui ne s'élève pas beaucoup. Ses fleurs sont d'une odeur agréable; elles s'ouvrent la nuit, et ne subsistent que cinq ou six heures. Le calice ou enveloppe extérieure, est un tube long de huit à dix pouces, dont le bord évasé, large de neuf à dix pouces, est échancré en rayons d'étoile, d'un jaune éclatant sur sa surface intérieure, et d'une couleur rembrunie sur sa surface extérieure. Ces pétales nombreux sont d'un blanc pur, et un très-grand nombre d'étamines d'un jaune léger se courbent et se penchent sur un pistil, dont l'embryon est surmonté d'une vingtaine de filets, et avorte dans les serres. Cette fleur est une des plus grandes et des plus belles que l'on connoisse.

4. Le cierge grêle, *cereus gracilior*, dont la tige menue, à neuf angles obtus et très-chargés d'épines courtes, fort distantes les unes des autres, s'élève très-haut, et donne des fleurs moins grandes que celles de la première variété, qui

sont quelquefois suivies de fruits pyriformes, turbinés, dont la peau est jaune, couverte d'épines molles, et la chair très-blanche.

5. Le cierge du Pérou, *cereus peruvianus*, dont la tige à huit angles obtus, garnis de fortes épines divergentes, et sillonnées profondément entre les angles, s'élève droit et fort haut, donne rarement des fleurs, et plus rarement encore des fruits, dont la peau est rouge et épineuse.

On ne parlera pas des autres variétés de cierge, qui toutes, ainsi que les trois dernières, exigent la serre chaude. Tous les cierges se multiplient facilement par semences, et plus ordinairement par boutures. On coupe par tronçons de longueur à volonté une tige de cierge, ou bien on étête un cierge qui ne manque pas de pousser au-dessous de la plaie plusieurs branches; on les détache en coupant ou en éclatant, lorsqu'elles ont acquis de la force et de la solidité. On jette ces tronçons ou ces branches dans l'endroit le plus sec de la serre pendant trois semaines ou un mois, pour que leur plaie se sèche et se cicatrise; ensuite on plante chacun séparément dans un petit pot garni dans le fond de pierrettes ou de gros sable, et rempli de terre sablonneuse ou mêlée avec du sable fin et du vieux mortier de chaux pulvérisé; on donne une petite mouillure, on applique bien la terre contre la partie enterrée de la plante; on arrose très-légèrement tous les huit jours les pots qu'on a placés dans une couche, ou au moins dans le lieu le plus chaud de la serre; dans l'automne, on peut les mettre contre les murs de la serre, et on les mouille très-peu, car l'humidité est le plus grand ennemi de toutes les plantes grasses.

Cocos, *cocos nucifera*. Ce palmier devient dans les deux Indes où on le cultive un fort grand arbre. De sa tige formée de plusieurs couches de fibres longitudinales, il naît des feuilles excédant souvent douze pieds de longueur, composées d'un grand nombre de folioles alternes longues de six à neuf pouces, sessiles, terminées en pointe aigue et piquante. Entre ces feuilles il sort des grappes de fleurs males, et de fleurs femelles renfermées dans un même spathe, qui sont composées d'un calice de trois petites feuilles, et de trois pétales ovales; les mâles ont six étamines et un pistil stérile; les femelles n'ont point d'étamines, mais un pistil dont l'embryon ovale devient, dans les Indes, une grosse noix dont l'amande est fort douce, et dont la coque fort dure, percée de trois trous à son extrémité, est enveloppée d'une écorce fibreuse.

On ne peut élever cet arbre que de ses noix les plus nouvelles semées sur le côté, pour que l'humidité qui entreroit par les trous ne pourrisse pas les amandes, dans des pots remplis de bonne terre de potager, et couvertes de cinq à six pouces de tan. On plonge ces pots dans une tannée. On pourroit semer les noix dans la tannée même, si tout le tan n'est pas neuf, et lorsque le plant est bien levé, le planter séparément, le tenir constamment dans la tannée, le transplanter en motte dans de plus grands pots ou caisses, lorsque son progrès l'exigera, l'arroser sobrement.

Commeline, *commelina tuberosa*. La racine de cette plante est formée de plusieurs grosses fibres charnues, et comparée à celle de l'orpin ou de la renoncule; il en sort une ou deux tiges rameuses dans leur partie inférieure. Ses feuilles, qui se ferment le soir et dans les temps froids, sont ovales, cotonneuses en dehors, les unes amplexicaules, les autres pédiculées. Ses fleurs presque terminales, portées par de longs pédicules, renfermées dans un spathe clos et persistant, sont composées de trois petits pétales verts (peut-être un calice de trois

feuilles) et de trois grands, arrondis, de couleur bleue, de trois étamines, et d'un pistil dont l'embryon se change en une capsule ronde, triloculaire, contenant six semences anguleuses.

Elle se perpétue par ses graines semées sur couche au printemps; le plant se met en pot qu'on place dans la serre pendant l'hiver; ou bien lorsque les feuilles et les tiges sont sèches, en automne, on déplante les racines, on les conserve en lieu sec et chaud, et on les replante au printemps pour fleurir pendant tout l'été.

Il y a plusieurs autres commelines, dont on ne fait pas mention.

Conyze. D'un grand nombre de variétés de conyze, annuelles, vivaces, ligneuses, sous-ligneuses, herbacées, etc. on ne parlera que de deux.

1. Le conyze grimpant, *conyza scandens*, dont la tige ligneuse, sarmenteuse, rameuse, s'élève de douze à quinze pieds. Ses feuilles ovales-lancéolées, comparées à celles du laurier pour la largeur et l'étoffe, sont sessiles, persistantes, d'un vert-pâle. Ses fleurs en long épi latéral, sont grandes, blanches, radiées, et suivies de semences plates couronnées de duvet.

2. Et le conyze uniflore, *conyza uniflora*, qui élève à neuf ou dix pieds une tige ligneuse, dont les rameaux longs et grêles, sont garnis de feuilles lancéolées, larges de huit ou neuf lignes, longues de trente-six, terminées en pointes; celles des petits sous-rameaux sont sessiles, moindres et fort étroites. De chaque noeud de ces petites branches il sort une grande fleur blanche, latérale, avec un calice pourpre.

On les multiplie par leurs semences envoyées de la Vera-Cruz, si elles ne mûrissent pas dans les serres, traitées comme celles des autres plantes des climats chauds. Le plant veut beaucoup d'air, on peut l'y exposer pendant les plus grandes chaleurs de l'été, des arrosemens fréquens, mais modérés, et une chaleur tempérée pendant l'hiver.

Cornutia, *cornutia pyramidata*. Cet arbrisseau étend horizontalement ses rameaux carrés, et garnis de feuilles opposées, un peu cotonneuses, comparées à celles du *viburnum*. Ses fleurs, disposées en épi pyramidal à l'extrémité des branches, sont bleues, composées d'un calice persistant, monophylle, tubulé, découpé par le bord en cinq échancrures; d'un pétale en tube cylindrique divisé par le bord en quatre segmens diversement disposés; de quatre étamines, dont deux plus longues; et d'un pistil dont l'ovaire devient (rarement dans nos serres) une baie ronde contenant des semences réniformes.

Il se multiplie par semences envoyées de Curaçao, et de plusieurs Iles de l'Amérique méridionale, et par boutures; veut de fréquentes mouillures, et une chaleur modérée dans la serre: ses fleurs subsistent long-temps.

1. *Cotonnier* commun, *gossipium herbaceum*. Plante annuelle qui élève à deux pieds de hauteur une tige herbacée, garnie d'assez grandes feuilles alternes à cinq lobes. Vers son sommet elle pousse quelques branches foibles, dont les feuilles sont moins grandes. De l'aisselle des dernières feuilles de ces branches, il naît de grandes fleurs solitaires composées d'un grand calice extérieur, monophylle, divisé par le bord en trois échancrures peu profondes, et d'un calice intérieur en coupe pareillement monophylle, mais découpé en cinq échancrures pointues; de cinq pétales bien épanouis, joints par leur base, cordiformes à leur extrémité, d'un jaune très-pâle; d'un grand nombre d'étamines dont les filets sont joints ensemble par leur base; d'un pistil à quatre stiles, dont l'embryon devient une capsule ovale de la grosseur d'une belle noix, divisée en quatre cellules qui contiennent des semences enveloppées de coton.

2. Le *cotonnier* d'Amérique, *gossypium hirsutum*, est aussi une plante annuelle dont la tige s'élève à trois pieds; elle pousse de longs rameaux velus. Ses feuilles un peu velues en dehors sont composées, les unes de trois, les autres de cinq lobes très-pointus. Ses branches peuvent donner chacune quatre ou cinq fleurs d'un pourpre terne, dont les larges onglets des pétales sont marqués d'une tache d'un beau pourpre. Ses capsules sont beaucoup plus grosses que celles du précédent, et ses graines sont vertes.

Ces deux variétés ne sont pas fort délicates. La première se cultive dans la Pouille, la Syrie, la Sicile, et autres pays méridionaux de l'Europe. Dès le commencement du printemps, il faut semer les graines dans des pots remplis de bonne terre légère, et plongés dans une couche chaude; lorsque le plant a acquis de la force, planter chaque pied dans un pot, et placer dans une bonne couche sous châssis; lorsque les pots deviennent trop petits, transplanter dans de plus grands les cotonniers en motte bien entière, les tenant toujours sous châssis; enfin si les plantes deviennent trop grandes pour être contenues sous des châssis, les porter dans la tannée de la serre chaude. Elles fleuriront au milieu de l'été, et leurs graines mûriront à la fin de l'été.

3. Le *cotonnier* des Barbades, *gossypium Barbadense*, élève une tige haute de quatre à cinq pieds, rameuse à son extrémité : ses feuilles sont à trois lobes. Ses fleurs, d'un jaune foncé, sont plus grandes, et ses capsules sont plus grosses que celles du cotonnier commun.

4. Le *cotonnier* en arbre, *gossypium arboreum*, élève à une plus grande hauteur que les précédens une tige ligneuse et vivace, rameuse à son extrémité. Ses feuilles sont grandes, palmées à cinq lobes : ses fleurs sont d'un jaune foncé.

Ces deux variétés se sèment et se cultivent comme les autres; mais elles demandent constamment la serre-chaude; et même le cotonnier en arbre passe difficilement l'hiver dans la tannée de la serre la plus chaude.

Cotyledon. Cette plante grasse a un grand nombre de variétés, dont on ne mettra que quelques-unes dans la serre, plus pour la variété que pour la décoration; les autres ont été placées dans l'orangerie.

1. Le *cotyledon* orbiculaire, *cotyledo norbiculata*, élève jusqu'à près de quatre pieds une grosse tige herbacée qui devient ligneuse, garnie de rameaux courbés. Ses feuilles épaisses, charnues, planes, entières, presque rondes, d'environ deux pouces de diamètre, sont bordées de pourpre. Ses branches se terminent par un long pédicule nu, gras et charnu qui porte une espèce d'ombelle de neuf ou dix fleurs jaunes en long tube incliné, découpé par le bord en cinq échancrures réfléchies; elles ont dix étamines, et cinq stiles, et quelquefois sont suivies de capsules remplies de petites semences.

2. Le *cotyledon* lacinié, *cotyledon laciniata*, n'élève qu'à neuf ou dix pouces une tige rameuse, droite, succulente. Ses feuilles larges, opposées, amplexicaules, sont profondément découpées par les bords. Ses fleurs (sept ou huit), petites, d'un jaune foncé, divisées très-profondément en quatre segmens, sont portées par un pédicule terminal, long de cinq à six pouces.

On les multiplie par boutures, dont on laisse sécher et cicatriser la plaie avant de les planter dans des pots remplis de terre convenable aux plantes grasses marquées ci-devant pour le cierge; et on les gouverne de la même façon. La dernière variété exige constamment la serre chaude depuis octobre jusque vers la fin

de juin (de vendémiaire à messidor); l'autre pourroit passer l'hiver dans une orangerie bien sèche.

1. Crateva, *crateva tapia.* Arbre des deux Indes, dont les branches sont garnies de feuilles à trois grands lobes inégaux portées par de longues queues. Ses fleurs sont terminales, soutenues par de longs pédicules, composées d'un calice monophylle découpé très-profondément en quatre segmens; de quatre pétales oblongs, épanouis et réfléchis; de plusieurs étamines, et d'un pistil, dont l'embryon devient (aux Indes) un fruit charnu, d'une odeur d'ail, contenant une pulpe farineuse, et des semences réniformes.

2. Le *crateva marmelos*, ou melon-poire, aussi originaire des Indes, est armé d'épines géminées. Ses fleurs odurantes sont disposées en petites grappes terminales, et sont suivies de fruits comestibles, dont l'écorce dure renferme une chair jaune, et des semences oblongues.

Ils se multiplient par semences envoyées de leur patrie; se cultivent comme l'ananas, et font par leur feuillage variété dans la serre.

Crinum à larges feuilles, *crinum latifolium.* Espèce de lys-asphodèle, dont les racines sont grosses et terminées par des bulbes. Ses feuilles sont fort grandes, sessiles, étroites à leur base, ovales lancéolées, terminées en pointe, tachetées de pourpre en dehors. Ses tiges, et toutes les parties de ses fleurs sont de couleur pourpre. Les parties qui composent la fleur sont les mêmes que celles de la tubéreuse d'Afrique.

Cette plante se multiplie par les drageons de sa racine détachés au printemps, plantés dans des pots remplis de bonne terre, plongés dans la tannée, arrosée légérement et fréquemment en été, moins souvent en hiver. Elle donne presque toute l'année des fleurs d'une odeur agréable. On ne parle point de deux autres espèces moins belles.

1. *Crotalaire* à vérues, *crotalaria verrucosa.* Plante annuelle, dont la tige haute d'environ deux pieds, et ses rameaux, sont quadrangulaires et garnis de feuilles ovales, terminées en pointe, unies par les bords, parsemées à leur surface de petites éminences en forme de vérues, portées par des queues fort courtes accompagnées de deux stipules en croissant. Ses fleurs en épi terminal sont d'un bleu clair, papillonnacées avec un large étendard, cordiformes, et composées comme les fleurs de ce genre. Il leur succède des siliques courtes, renflées, qui contiennent des semences réniformes.

2. La *crotalaire* blanche, *crotalaria alba*, est vivace par sa racine de laquelle il s'élève au printemps plusieurs queues très-longues qui se ramifient à leur extrémité en plusieurs feuilles ternées, dont les trois folioles sont ovales-lancéolées. Il sort pareillement de sa racine des pédicules beaucoup moins longs que les queues des feuilles, qui se terminent par un bouquet de grandes fleurs blanches, quelquefois bleues.

On multiplie cette plante par ses graines, qu'il faut semer de bonne heure au printemps en pots remplis de bonne terre de potager; pour que le plant puisse fleurir de bonne heure, et donner des semences, il faut l'avancer le plus qu'il est possible, le tenant dans de bonnes couches sous des châssis, lui donnant de l'air, et le mouillant modérément. La crotalaire blanche se met dans la serre chaude pendant l'hiver; et dans sa seconde année, elle peut être plantée en pleine terre à une bonne exposition, et y subsister.

Croton. Il y a plusieurs variétés de *croton*, originaire de la Jamaïque, et d'autres contrées de l'Amérique méridionale; les unes sont des plantes annuelles; les autres

sont des arbrisseaux ; elles sont moins propres à décorer une serre par leurs épis de petites fleurs, qu'à y faire variété par leurs feuilles persistantes, dont la forme et la disposition sont différentes suivant la variété, cordiformes, lancéolées, étroites, opposées, ternées, opposées en croix, sans ordre, etc.

Toutes se multiplient par semences ; celles des plantes annuelles mûrissent dans les serres ; celles des arbrisseaux y mûrissent difficilement ; elles veulent peu d'eau et beaucoup de chaleur.

Cyanelle du Cap, *cyanella Capensis*. Plante bulbeuse ; du centre de ses feuilles, qui sont radicales, longues, étroites, il sort au mois de mai (floréal) une hampe terminée par une seule fleur d'un beau bleu, composée de six pétales oblongs, concaves, joints par leur base ; de six etamines, et d un pistil, dont l'ovaire devient une capsule ronde, triloculaire, contenant des semences.

Elle veut une terre légère, et passe mieux l'hiver sous un châssis vitré que dans une serre.

Durante, *duranta plumieri spinosa*. Il y en a de plusieurs espèces, l'une rampante ou grimpante, dont les rameaux sont armés d'épines à chaque noeud, et garnis de feuilles oblongues, dentelées, disposées sans ordre ; ses fleurs en grappes courtes, latérales, sont bleues, monopétales, labiées, tubulées, avec quatre étamines, et un pistil, dont l'ovaire placé sous la fleur devient une baie arrondie, terminée par trois pointes, qui renferme quatre semences.

Une autre, ou une variété de la précédente, *duranta racemosa inermis*, dont les branches sont garnies d'assez grandes feuilles, opposées, ovales lancéolées et dentelées ; ses fleurs en longues grappes terminales, sont suivies de grosses baies.

Une troisième, *duranta erecta*, dont la tige est forte et érigée ; ses feuilles, beaucoup moindres que celles de la seconde, sont ovales ; ses branches sont armées d'épines aiguës, et terminées par de longues grappes de fleurs suivies de petites baies rondes.

Elles se multiplient par semences ; la seconde peut aussi se propager par boutures.

Eugenia jambos, jambolier sauvage. Cet arbrisseau (arbre en Amérique) peut faire variété dans la serre. Ses feuilles sont opposées, alongées, étroites, pointillées, aiguës, pourpre en naissant, vert clair dans la suite. Ses fleurs sont axillaires, solitaires, quelquefois en corymbe de trois ou quatre, et suivies (dans leur patrie) d'un fruit anguleux qui renferme un noyau.

On cultive aux Indes pour son fruit comestible un jambolier domestique, *eugenia malaccensis*, qui ne diffère du sauvage que par ses feuilles un peu moins étroites, et par la qualité de son fruit. Ces arbrisseaux veulent constamment la tannée, et peu d'eau pendant l'hiver.

Euphorbe. Plante qui participe du cierge par sa forme, et du tithymale par ses qualités ; comme elle est moins belle que singulière et quelquefois nuisible, on ne fera mention que de quelques-unes de ses variétés.

1. L'*euphorbe* des anciens, *euphorbia antiquorum*, élève à environ dix pieds une tige triangulaire, comme articulée et entrecoupée de noeuds à l'endroit desquels les angles sont échancrés et garnis de fortes épines ; elle pousse plusieurs branches latérales sans ordre, relevées de deux à quatre angles, qui vers leur extrémité produisent quelques appendices en feuilles caduques, rondes, courtes, épaisses, et quelquefois des fleurs composées d'un calice monophylle épais, renflé, divisé par le bord en cinq échancrures, de cinq pétales laciniés, charnus, de douze étamines, et d'un pistil à trois stiles portés sur l'embryon d'une capsule ronde, triloculaire,

renfermant

renfermant trois semences rondes ; dans les serres, les fleurs tombent sans produire de capsules.

2. L'*euphorbe* des Canaries, *euphorbia Canariensis*, élève dans les serres à cinq ou six pieds une grosse tige à quatre ou cinq angles armés de fortes épines crochues, disposées par paires ; autour de cette tige il naît des branches grosses, épaisses, anguleuses, épineuses, comme la tige, qui d'abord s'alonge horizontalement à deux ou trois pieds, et ensuite réfléchissent verticalement leur extrémité, et donnent à la plante la figure d'un chandelier à plusieurs branches ; elles ne produisent aucune feuille, mais quelques fleurs.

3. L'*euphorbe*, tête de Méduse, *euphorbia caput Medusae*, pousse autour de sa grosse tige ronde, sans épines, couverte d'écailles ou tubercules imbriquées, des branches cylindriques, qui se roulent et se tortillent les unes sur les autres ; elles produisent à leur extrémité de petites feuilles caduques, épaisses, charnues, et des fleurs blanches plus grandes que celles des précédens, auxquelles il succède quelquefois des semences.

4. L'*euphorbe*, pomme de pin, *euphorbia fructus pini*, quelquefois nommé *petite tête de Méduse*, a quelque ressemblance avec le précédent. Sa tige grosse et courte ne s'élève qu'à huit ou neuf pouces ; elle pousse un grand nombre de branches foibles, menues, longues d'environ un pied, entrelacées les unes dans les autres, qui produisent à leur extrémité des feuilles très-étroites et des fleurs blanches ; cette variété n'a point d'épines.

5. L'*euphorbe* à feuilles de laurier-rose, *euphorbia nerii-folia*, élève à cinq ou six pieds une forte tige épineuse, irrégulièrement anguleuse, garnie de tubercules placés obliquement sur les angles. De sa partie supérieure, elle pousse des branches armées d'épines crochues plantées sur chaque tubercule, à l'extrémité desquelles il naît des feuilles oblongues, arrondies à leur extrémité, lisses, luisantes, entières, caduques, et des fleurs sessiles.

Tous les *cuphorbes* sont remplis d'un suc laiteux très-âcre et très-caustique. Aux Indes Orientales, au Malabar, aux Canaries, et c. on leur fait des incisions pour en faire découler ce suc, qui, en s'épaississant, devient une gomme-résine que les droguistes pilent et manipulent avec précaution, pour éviter les fâcheux effets que la poudre et la vapeur subtile de l'euphorbe pourroit produire sur les yeux, la langue et le cerveau. Les curieux qui cultivent ces plantes feront prudemment de les traiter avec attention, et de se préserver des vapeurs qu'elles exhalent lorsqu'elles sont coupées, blessées, froissées, ou même remuées rudement.

Elle se multiplient de boutures faites de leurs branches coupées à un noeud, et non entre les noeuds, dans le commencement de l'été. Aussitôt que ces branches sont coupées, on jette la poussière sur la plaie, tant des boutures que de la plante pour arrêter l'écoulement du suc laiteux ; on laisse pendant quinze jours ou trois semaines se sécher et se cicatriser les plaies des boutures ; ensuite on les plante, et on les gouverne comme celles des cierges.

Les *Euphorbes* tête-de-Méduse et pomme-de-pin, peuvent être mises en plein air pendant l'été à une bonne exposition, pourvu qu'on les préserve des grandes pluies. Il est plus sûr de laisser les autres constamment dans la serre, leur donnant le plus d'air qu'il est possible. Il suffit de mouiller ces plantes tous les quatre ou cinq jours dans l'été, et tous les sept ou huit jours dans l'hiver, toujours sobrement, parce que l'humidité leur est très-nuisible.

Ficoïde. On compte de quarante à cinquante variétés de *ficoïdes*, ou figuier des

Indes, presque toutes originaires du Cap de Bonne-Espérance, qui seroient trop longues à décrire. Les unes sont des plantes annuelles; les autres des plantes vivaces, ou du moins qui subsistent en bon état plusieurs années. Les unes n'ont point de tiges; les autres en ont de plus ou moins rameuses. Les fleurs des unes sont fort nombreuses; celles des autres sont en petit nombre; grandes et belles dans quelques-unes, petites et sans éclat dans quelques autres, blanches, jaunes, bleues, pourpres, orangées, écarlates, etc. les unes dans une saison, les autres dans une autre saison. Elles sont composées d'un calice monophylle, persistant, très-ouvert, découpées à son extrémité en cinq échancrures aigues; d'un pétale en cloche évasée, divisé très profondément en segmens fort étroits, disposés en plusieurs rangs, percé dans le fond et articulé avec le pistil de douze à trente étamines, et de cinq à dix stiles portés par un embryon qui avec le calice devient une capsule ronde, charnue, grosse et même comestible dans quelques variétés, divisée en un nombre de cellules égal à celui des stiles, remplies de semences très-fines. Les feuilles de presque toutes les variétés sont conjuguées.

1. *Ficoïde* à diamans, glacisle, *mesembryanthemum crystallinum* Cette variété est une plante annuelle qui pousse un grand nombre de branches dans une direction horizontale et presque rampantes. Ses feuilles sont peu étendues, disposées alternativement, de forme ovale-obtuse, ondulées par les bords. Ses fleurs ont peu d'apparence. Ses tiges et ses feuilles sont toutes parsemées de très-petites tubercules diaphanes, brillans, et réfléchissant la lumière, ressemblant à de petites goutelettes d'eau gelée. On la sème de bonne heure au printemps sur couche, et on l'avance le plus qu'il est possible, afin de pouvoir dans le mois de juin (prairial) mettre une partie du plant en pleine terre où il fera de grands progrès; et une autre dans de petits pots où il donnera beaucoup de fleurs, et des semences qui mûriront.

2. *Figuier* des Hottentots, *mesembryanthemum edule* Cette variété est une des plus grandes. Ses tiges plates en forme de coutelas à deux tranchans, et presque rampantes, sont garnies de feuilles jointes par leur base, triangulaires à trois côtés égaux. Elle donne de grandes fleurs jaunes, auxquelles succèdent de gros fruits comestibles (au moins pour les Sauvages) de la forme d'une figue.

3. Le *ficoïde* étoilé, *mesembryanthemum stellatum*, a des tiges inclinées, dont les feuilles sont cylindriques, parsemées de petites tumeurs ou vésicules, et relevées à leur extrémité d'une étoile barbue. Ses fleurs sont d'un rouge-pourpre.

4. Le *ficoïde* doigt-d'enfant, *mesembryanthemum verucosum*, s'élève en arbrisseau, avec des feuilles cylindriques, courbées en arc, dont l'extrémité est renflée et teinte de pourpre.

5. Le *ficoïde* brillant, *mesembryanthemum lucidum*, n'a point de tige. Ses feuilles sont très-larges, linguiformes, grasses et épaisses, luisantes, dentelées à leur extrémité. Ses fleurs sont jaunes et très-grandes.

6. Le *ficoïde* noctiflore, *mesembryanthemum noctiflorum*, élève une tige droite, rameuse, ligneuse, dont les feuilles sont demi-cylindriques. Ses fleurs radiées, d'abord pourpres, ensuite blanches, s'ouvrent pendant la nuit; au lieu que celles de la plupart des ficoïdes s'ouvrent au milieu du jour.

Ces plantes se propagent par les boutures, par les feuilles de celles qui n'ont ni tiges ni branches. Pendant l'été on coupe les boutures, et on retranche entièrement leurs feuilles dans la partie inférieure qui sera enterrée. Etant ainsi habillées, on les met dans un lieu bien sec et médiocrement exposé au soleil, pendant plus ou moins de temps de cinq à vingt jours, suivant que les variétés sont plus ou moins

grasses et charnues, afin que leurs plaies se sèchent. Ensuite on les plante dans de petits pots remplis de terre convenable aux plantes grasses, et on les gouverne comme les plantes de ce genre, qu'il vaut mieux changer de pot plusieurs fois par an, que de leur en donner de trop grands.

La plupart pourroient passer l'hiver dans l'orangerie; car elles ne sont pas fort délicates, ni même sensibles aux petites gelées. Mais comme elles craignent beaucoup l'humidité, il est plus sûr de les mettre dans l'endroit le moins chaud d'une serre. Elles seroient encore mieux sous un simple châssis vitré, capable de les défendre des gelées, où on pourroit leur donner souvent de l'air, qui leur est fort nécessaire. Quelques-unes pourroient subsister en pleine terre au pied d'un mur au midi, bien abritées pendant l'hiver. On les arrose sobrement comme les autres plantes grasses, suivant la saison et la température. Elles peuvent être exposées en plein air depuis mai jusqu'en octobre (de prairial à vendémiaire).

1. *Figuier* d'Adam, bananier, *musa paradisiaca.* Très-grande plante vivace qui peut élever à plus de quinze pieds une tige herbacée, droite, d'environ six pouces de diamètre à sa base. Ses feuilles roulées l'une sur l'autre avant leur développement, sont amplexicaules par la base de leur pédicule; et lorsqu'elles ont acquis toute leur grandeur, elles excèdent quelquefois six pieds de longueur sur deux de largeur. La tige se termine par un très-long épi de fleurs rassemblées par grappes qui en contient de mâles, de femelles, et quelquefois d'hermaphrodites; la grappe sort d'une gaine caduque, de couleur pourpre en dedans. Ces fleurs sont labiées irrégulières, et les hermaphrodites renferment six étamines, et un pistil dont l'embryon devient un très-gros fruit charnu, oblong, triangulaire qu'on nomme *banane*, de qualité très médiocre en Amérique même.

Cette plante se multiplie par ses drageons enracinés qu'elle produit après avoir donné son fruit, ou lorsqu'elle est trop à l'étroit dans son pot. On sépare ses drageons avant qu'ils ayent de grosses racines qui seroient difficiles à arranger dans les pots; on les plante dans des pots remplis de très bonne terre légère; on les met dans la tannée, où cette plante doit être tenue constamment au même degré de chaleur que les ananas; et lorsqu'elle a acquis de la force et de la grandeur, si l'on veut lui faire porter du fruit, et que la serre ait assez de hauteur (dix-huit ou vingt pieds), il faut la dépoter, et la planter en motte dans un bout de la tannée, qui ne sera garni que de vieux tan consommé qui ne puisse pas en brûler les racines. La grandeur de cette plante, et la rapidité de son progrès, exigent des arrosemens fréquens et abondans.

2. Le *figuier* de Bengale, *ficus Bengalensis*, est un arbre qui de son tronc pousse plusieurs grandes tiges rameuses, dont les feuilles sont grandes, ovales obtuses par les deux extrémités, étoffées, unies, longues de six pouces, larges de quatre. Il produit de très-petits fruits ronds, inutiles. Dans sa patrie, il produit le long du côté inférieur de ses branches un grand nombre de fibres ou racines, dont une partie descend jusqu'à terre et s'y attache; ce qui rend impraticable le passage sous ces arbres.

3. Le *figuier* à feuille de citronnier, *ficus citrifolia*, est un grand arbrisseau rameux, dont les feuilles portées par de très-longues queues, sont oblongues, cordiformes à leur base, terminées en pointe, larges d'environ dix-huit lignes sur le double de longueur, entières et unies; ses fruits rassemblés par grouppes sont inutiles, fort petits, d'un pourpre foncé.

4. Le *grand figuier* des Indes, *ficus maxima*, est un arbre, dont les branches

sont grêles et garnies de grandes feuilles oblongues, lancéolées, entières, longues de six à huit pouces, larges de deux; ses fruits inutiles, sphériques, petits, sont d'un rouge de sang ; ses branches poussent des racines, comme celles du figuier de Bengale.

Ces arbres se multiplient par boutures, dont on laise pendant quelques jours les plaies se sécher avant de les planter dans de petits pots remplis de bonne terre légère qu'on enfonce dans une couche de chaleur modérée. Dans la suite, on les met dans des pots proportionnés à leur force, qu'on tient constamment dans la tannée, les mouillant modérément.

1. *Gayac* des boutiques, *guajacum officinale.* Il devient à la Jamaïque et dans plusieurs îles de l'Amérique méridionale un fort grand arbre, dont le bois résineux est employé en médecine, et est d'une dureté presqu'à l'épreuve des outils; ses feuilles sont ailées, composées de petites folioles obtuses, presque sessiles, disposées par paires. Ses fleurs en grappes terminales, à cinq pétales ovales, concaves, d'un beau bleu, sont suivies de baies rondes qui renferment un noyau ligneux.

2. Le *gayac* bois-saint, *guajacum sanctum*, devient en Amérique un grand arbre, comme le précédent; ses feuilles sont composées de folioles longuettes, obtuses, disposées par paires sur le pédicule commun; ses fleurs en bouquets clairs presque terminaux, sont dentelées sur le bord des pétales, et suivies de baies à quatre angles.

Ces arbres, quoique bien soignés dans les serres chaudes, y acquièrent peu de grandeur, et ne peuvent y faire que variété par leur feuillage. Ils se multiplient par leurs noyaux les plus nouveaux qu'on peut les avoir

3. Le *gayac* du Cap, *guajacum afrum*, dont les feuilles sont composées de petites folioles aigues, et dont les fleurs ont quatre pétales d'un rouge écarlate, quoiqu'il soit beaucoup moins délicat, et qu'il puisse passer dans l'orangerie, ne fleurit point en Europe.

Gesneria. Sous-arbrisseau de l'Amérique méridionale trisannuel ou quadrisannuel, dont la tige et les branches peu nombreuses sont cotonneuses; ses feuilles, sans ordre, presque sessiles, sont grandes, longues, étroites, cotonneuses, dentelées. De l'extrémité des rameaux, et des côtés de la tige, il sort des pédicules rameux, dont chaque petite branche porte une fleur d'un pourpre terne, composée d'un calice persistant, monophylle, à cinq échancrures aigues; d'un pétale en tube recourbé, découpé par le bord en cinq segmens obtus, deux étamines longues et deux courtes, et d'un pistil dont l'ovaire devient une capsule ronde, biloculaire, remplie de petites graines.

Il se multiplie par semences envoyées des Indes occidentales, veut constamment la serre chaude, beaucoup d'air en été et de fréquens mais légers arrosemens.

1. Gingembre, *amomum zingiber.* Plante vivace par ses racines noueuses, desquelles il s'élève au printemps à deux ou trois pieds de hauteur plusieurs tiges arundinacées, embrassées par la base de feuilles longues et étroites. Il s'élève aussi de la racine des pédicules nus, terminés par un épi ovale de fleurs bleues, presque entièrement enveloppées chacune par une écaille recouverte d'une gaine. Elles sont monopétales, tubulées, divisées en trois segmens inégaux, et renferment deux étamines, et un pistil, dont l'embryon devient une silique triangulaire.

Cette plante se multiplie au printemps par des éclats de ses fortes racines plantés dans des pots remplis de bonne terre légère de potager, enfoncés dans une

couche de tan. Elle veut être constamment tenue dans la tannée, plantée dans des pots de grandeur médiocre, mouillée assez fréquemment pendant l'été, peu et rarement pendant qu'elle est dans l'inaction. L'usage de sa racine est assez connu.

2. Le *gingembre* sauvage, ou le zédoaire, *costus arabicus*, est une plante peu différente du gingembre, dont la racine noueuse et traçante pousse plusieurs tiges hautes d'environ deux pieds, embrassées par la base de leurs feuilles oblongues. Ses fleurs sont monopétales à trois segmens égaux et concaves, blanches, éphémères; elles n'ont qu'une étamine et un pistil. Elle se multiplie, et se cultive comme le gingembre. La racine de zédoaire est d'un usage assez fréquent en médecine.

-*Grenadille.* Plusieurs variétés de grenadille peuvent tapisser très-agréablement les murs d'une serre chaude.

1. La *Grenadille* à feuille de laurier, *passiflora laurifolia*, a des feuilles ovales, entières, d'une forte consistance, longue de quatre à cinq pouces, larges de deux. Ses fleurs sont blanches, d'une odeur agréable, et leur enveloppe est formée de trois feuilles ovales, concaves, dentelées par les bords.

2. La *Grenadille* multiflore, *passiflora multiflora*, a des feuilles oblongues, entières, terminées en pointe, excédant souvent trois pouces de longueur et deux de largeur. Ses fleurs nombreuses et successives depuis juin jusqu'en septembre (de prairial à fructidor) sont blanches, avec des rayons pourpre, et d'une odeur agréable.

Il y a encore la *grenadille* à fleur rouge, et à feuille bicornue; celle à feuille de chauve-souris; celle à feuille de lierre, etc., etc.

Elles se multiplient par marcottes en avril (germinal), et veulent une bonne terre de potager. Quoiqu'elles puissent passer l'été en plein air, si l'on veut les cultiver avec succès, il faut les tenir constamment dans la serre, et même dans la tannée.

-*Groseillier* d'Amérique, *castus Pereslia.* Plante grasse, dont les branches menues, et si foibles qu'elles ont besoin de soutien, sont armées de longues épines rassemblées par faisceaux, et sont garnies de feuilles ovales, arrondies, épaisses. Ses fleurs blanches, rosacées, ont une vingtaine d'étamines et un pistil, dont l'embryon, qui forme le calice, devient un fruit arrondi, charnu, garni de feuilles, contenant des semences réniformes, enveloppées d'un mucilage.

Pendant l'été on fait des boutures de ses branches, dans des pots remplis de terre légère, plongés dans une tannée médiocrement chaude, qu'on mouille peu et souvent. Le plant veut être presque toujours dans la tannée; peu arrosé en hiver, abondamment en été, et souvent aéré.

Guayavier, *psidium pyriferum.* Petit arbre, arbrisseau dans les serres, dont les branches anguleuses sont garnies de feuilles opposées, ovales-lancéolées, obtuses par les extrémités, longues d'environ trente lignes, larges de six lignes, portées par des queues fortes et très-courtes. Ses fleurs solitaires, belles et grandes, terminant un pédicule long de dix-huit lignes qui sort de l'aisselle des feuilles, sont composées d'un calice campaniforme, monophylle, à cinq échancrures ovales; de cinq pétales blancs, arrondis, concaves; de plusieurs étamines insérées au calice; d'un pistil, dont l'embryon, placé sous la fleur, devient un gros fruit ovale, couronné par le calice, et contenant de petites semences renfermées dans une loge. En Amérique, ce fruit est d'une odeur et d'une saveur agréables, aussi astringent que la grenade.

Il se multiplie par ses graines envoyées d'Amérique, semées en terrines remplies

de bonne terre meuble de potager, plongées dans une couche de tan. Lorsque le plant est fort, on le met séparément dans de petits pots, et dans la suite on lui en donnera de proportionnés à sa grandeur. Pendant l'été, on lui donnera beaucoup d'air, et des mouillures assez fréquentes; pendant l'hiver, on l'arrosera très-rarement, et on le tiendra dans une tannée de chaleur modérée.

Hélictère, ou arbre-à-vis, *helicteres isora*. Cet arbre élève à cinq ou six pieds une tige ligneuse et rameuse. Ses feuilles sont cordiformes, longues de quatre pouces, larges de plus de deux, cotonneuses en dehors, portées par de longues queues, et dentelées par les bords. Ses fleurs sont latérales, presque terminales; composées d'un calice divisé par son lymbe en cinq échancrures; de cinq pétales oblongs et blancs; de dix étamines attachées à la base du pistil, dont le stile, long de près de trois pouces, se termine par un ovaire qui devient un fruit sec, cylindrique, de deux à deux pouces et demi de longueur, formé de cinq capsules velues, disposées en vis, et contenant plusieurs semences réniformes. Il y en a deux autres espèces, dont les fruits sont beaucoup moindres.

Ils se multiplient par leurs graines semées au printemps et traitées comme celles des autres plantes de l'Amérique méridionale. Le plant veut beaucoup d'eau et d'air pendant l'été, peu d'eau en hiver; toujours la tannée.

Hernandia, *hernandia sonora*. Ce grand arbrisseau des îles de l'Amérique méridionale, ne peut faire que variété dans la serre par ses belles feuilles ombiliquées, comparées pour la forme à celles du lierre. Dans sa patrie, il donne des fleurs infundibuliformes, découpées en six segmens, et suivies d'un assez gros fruit sec, oblong, percé à chaque extrémité, qui rend un son ou sifflement lorsque le vent passe par ses ouvertures : il renferme une noix par laquelle il se multiplie. On lui donne divers noms, *arbre du roi*, *fruit résonnant*, *Jacque dans une boite*, etc. Il y a deux autres espèces de *hernandia*, qui ne sont pas plus intéressans.

Hura ou sablier, *hura crepitans*. Petit arbre de l'Amérique méridionale, rempli de suc laiteux : ses feuilles sont alternes, très-grandes, cordiformes, dentelées par les bords; ses fleurs, mâles et femelles sur le même individu, sont axillaires, les unes solitaires, les autres en épi, très-peu parentes, suivies d'une grosse capsule ligneuse, sphérique, à douze ou quinze loges séparées par des sillons profonds, et renfermant chacune une grosse semence orbiculaire. Lorsque les capsules sont mûres, elles s'ouvrent avec éclat et lancent au loin leurs semences : celles qu'on apporte dans ce pays-ci éclatent de même, si on les expose à la chaleur.

Cet arbre, qui n'est intéressant dans les serres que par son beau feuillage, se multiplie par ses semences en pots remplis de bonne terre légère et enfoncés dans une couche de tan. Il veut très peu d'eau en hiver, beaucoup d'air en été, toujours la tannée la plus chaude, dans laquelle il conserve ses feuilles pendant l'hiver.

Hyménée, courbaril, carouge, *hymenaea courbaril*. C'est dans l'Amérique méridionale un grand arbre, dont les feuilles sont d'une forte étoffe, composées de deux lobes, ou disposées par paires sur la même queue et se joignant par leur base, arrondies et élargies par leur côté extérieur, droites et étroites par le côté intérieur, aiguës à leur extrémité, rangées dans un ordre alterne. Ses fleurs d'une à trois sur le même pédicule, sont disposées en épi clair, terminal, et composées d'un double calice, dont l'intérieur a cinq échancrures; de cinq pétales larges et courts, jaunes rayés de pourpre; de dix étamines, et d'un pistil, dont l'embryon

devient une grosse silique de consistance très-solide, longue d'environ six pouces, large de plus de deux, contenant trois ou quatre semences arrondies.

Cet arbre, qui donne la gomme élemi, s'élève de graines envoyées de sa patrie. Il veut très-peu d'eau pendant l'hiver, toujours la tannée; est fort tendre, difficile à conserver dans la serre.

Jasmin d'Arabie, *nictanthes sambac.* Arbrisseau qui élève assez haut, et soutient mal ses tiges foibles et rameuses. Ses feuilles unies, presque ovales, terminées en pointe aiguë, persistantes, larges d'environ deux pouces sur trois de longueur, sont opposées et portées par de courtes queues. Ses fleurs d'un beau blanc, d'une odeur très-agréable, facilement et promptement caduques, successives pendant une grande partie de l'année, sont disposées trois à trois sur un pédicule court, vers l'extrémité des branches, et composées d'un calice en tube court divisé profondément en huit échancrures étroites, et persistant; d'un pétale tubulé, découpé par le bord en huit, quelquefois dix larges segmens; de deux étamines, et d'un pistil, dont l'embryon devient une baie arrondie à deux loges, contenant chacune une semence ronde.

Il se multiplie par la greffe en fente sur le jasmin blanc commun; mieux par marcottes au printemps; difficilement par boutures en mai ou juin (floréal ou prairial) sur couche sous cloche. La tannée ne lui est pas nécessaire, mais elle le rend plus vigoureux, et lui fait produire un très grand nombre de fleurs. On peut l'exposer en plein air pendant l'été.

1. *Jasminoïde*, jasmin bâtard, galant de nuit, *cestrum nocturnum.* Arbrisseau dont la tige droite pousse vers son extrémité plusieurs rameaux foibles, inclinés d'un même côté, et garnis de feuilles persistantes, alternes, unies, longues de trois à quatre pouces, et larges de douze à dix-huit lignes. Ses fleurs, par petits bouquets axillaires de quatre ou cinq, portées par un seul pédicule, très odorantes pendant la nuit, de couleur herbacée, sont petites, composées d'un calice tubulé, peu profond, à cinq échancrures; d'un pétale infundibuliforme, découpé par le bord en cinq segmens égaux; de cinq étamines; et d'un pistil, dont l'embryon avorte dans notre climat.

2. Le *Jasminoïde* galant de jour, *cestrum diurnum*, élève davantage que le précédent sa tige droite, rameuse vers son extrémité. Ses feuilles sont persistantes, alternes, d'une forte étoffe, longue d'environ trois pouces, larges de six lignes, comparées à celles du lauréole. Ses fleurs disposées en petites grappes axillaires et sessiles, sont blanches, composées comme celles du galant de nuit, odorantes pendant le jour. Elles paroissent pendant l'automne, celles du précédent paroissent pendant l'été.

Ces arbrisseaux se multiplient par les semences envoyées de l'Amérique méridionale, et plus ordinairement par boutures en mai et juin (floréal et prairial), traitées comme celles des autres arbrisseaux des climats chauds. La serre chaude leur est nécessaire pendant l'hiver; on peut les mettre en plein air pendant l'été.

Jatropha, ou manihot, *jatropha manihot.* Grande plante dont la racine, qui a quelque ressemblance avec celle du navet, étant pelée, rapée, débarrassée avec expression de son suc laiteux qui est un poison mortel, séchée au feu, et préparée, tient lieu de pain aux habitans d'une grande partie de l'Amérique méridionale. Sa tige cassante, quoique ligneuse, s'élève de trois à six ou sept pieds, et se divise en plusieurs rameaux tortus et mal rangés. Ses feuilles sont fort grandes, alternes, palmées à sept digitations étroites à leur base, terminées en pointe, de grandeur inégale, dont les

trois plus grandes sont sinuées à leur extrémité. Ses fleurs, d'un jaune très-pâle, disposées mâles et femelles ensemble en ombelles terminales, sont composées de cinq pétales arrondis, de dix étamines réunies en un seul corps, ou d'un pistil dont l'ovaire devient une capsule à trois cellules contenant chacune une semence.

Il se propage par graines envoyées de l'Amérique, et par boutures qui, comme celles de toutes les plantes moelleuses, s'enracinent facilement; veut très-peu d'eau dans l'hiver, beaucoup d'air pendant les chaleurs, toujours la serre et la tannée.

Indigo, *indigofera tinctoria*. Ce sous-arbrisseau n'est qu'une plante annuelle dans notre climat. On la sème de bonne heure au printemps sur une couche chaude; on la cultive comme les plantes délicates, la tenant constamment dans une couche de tan, et lui donnant beaucoup d'air pendant l'été. Ses feuilles sont alternes, composées de plusieurs (jusqu'à onze) folioles entières, arrondies à leur extrémité. Ses fleurs en épis axillaires sont légumineuses ou papillonnacées, et suivies de siliques cylindriques, contenant de trois à douze semences réniformes dans autant de loges. Ces semences mûrissent en août ou septembre (thermidor ou fructidor). La manière dont l'indigo pour les teintures se fait aux Indes avec les feuilles de cette plante, se trouve dans plusieurs ouvrages.

Joubarbe en arbre, *semper-vivum arboreum*. Cette plante grasse élève à huit ou neuf pieds une tige charnue et rameuse. Ses feuilles sont épaisses et succulentes, lancéolées, très-finement dentelées, d'un vert brillant, disposées autour des tiges et des rameaux, et caduques à mesure qu'ils s'alongent, de sorte qu'il n'y a que leur extrémité qui soit garnie de feuilles couchées les unes sur les autres, et rangées comme les pétales des fleurs doubles en rose. Du centre de ces rosettes, il s'élève un large épi pyramidal de fleurs d'un beau jaune, composées d'un calice persistant divisé en plusieurs échancrures aigues, d'une douzaine de pétales oblongs, lancéolés, pointus, de douze étamines et de douze pistils, quelquefois davantage, dont les embryons deviennent autant de capsules contenant de fort petites semences.

Sa variété à feuilles panachées, est plus brillante et plus estimée, mais plus délicate. L'une et l'autre se propage par les boutures tenues, après avoir été coupées, ou éclatées, en lieu sec pendant huit ou dix jours, et ensuite plantées en pots ou en pleine terre à l'ombre, et très-peu mouillées. Une bonne orangerie, pourvu qu'elle soit très-sèche, suffit à cette plante qui craint plus l'humidité que le froid. Pendant toute la belle saison, on l'expose en plein air, comme les plantes d'orangerie.

Karatas, *bromelia pinguin*. Espèce d'ananas sauvage, plante vivace, dont les feuilles excédant souvent trois pieds de longueur, sont étroites, mucronées, garnies sur leurs bords d'un très-grand nombre d'épines recourbées, et disposées en différentes directions. Du centre des feuilles, il s'élève à deux ou trois pieds une tige assez forte, portant à son extrémité un fruit charnu, un peu conique, à trois loges contenant des semences oblongues, ou plutôt des fruits oblongs réunis ensemble. Ce fruit est couronné par une touffe de feuilles, et précédé par des fleurs tubulées, campaniformes, divisées en trois segmens, qui ont six étamines et un pistil.

On le multiplie mieux par ses semences qui mûrissent dans la serre, que par ses drageons. Il veut la même culture que l'ananas, et la mérite peu, car son fruit est d'une saveur très-âcre et très-acide, qui le fait nommer *citronnier de terre*, et ses feuilles épineuses le rendent incommode et difficile à manier.

Kiggellaire, *kiggellaria africana*. Cet arbuste, originaire du Cap, n'élève dans les serres, qu'à la hauteur médiocre d'un arbrisseau, sa tige rameuse à son extrémité. Ses feuilles longues d'environ trois pouces sur un de largeur, sont dentelées, alternes, portées

portées par des queues fort courtes, et subsistent jusqu'à la naissance des nouvelles. Ses fleurs en grappes latérales et inclinées, sont d'un blanc herbacé, ont cinq pétales concaves avec chacune une glande ou nectaire, et paroissent en mai (floréal); elles sont mâles sur un individu, ayant dix étamines; et hermaphrodites sur un autre individu, ayant cinq stiles placés sur l'embryon d'une capsule charnue, ronde, de sept à huit lignes de diamètre, et contient de petites semences anguleuses, qui mûrissent quelquefois dans la serre. On peut n'y placer cet arbrisseau que dans cette vue, afin de le multiplier par ses graines semées et traitées comme celles des autres plantes exotiques; car il se perpétue difficilement par marcottes et boutures. Une bonne orangerie lui suffit.

Kleinia, *cacalia kleinia.* Cette plante grasse élève à sept ou huit pieds une tige charnue, partagée par plusieurs renflemens, et produisant sans ordre et sans régularité des branches de même forme et consistance, garnies vers leur extrémité de longues feuilles lancéolées, disposées sans ordre, successivement caduques, et laissant sur les branches des cicatrices persistantes. Ses fleurs qui se succèdent depuis août jusqu'en novembre (de fructidor à brumaire), sont lavées d'incarnat, disposées en grouppe terminal, tubulées, infundibuliformes, découpées par le bord en cinq segmens érigés; elles ont cinq étamines, et un pistil dont l'embryon devient une semence oblongue et cotonneuse dans les îles Canaries, mais il avorte dans les serres.

Elle se cultive comme les autres plantes grasses, et se multiplie par boutures traitées de la même façon, qu'on peut laisser plusieurs mois sans les planter. Quelques jardiniers la nomment *arbre-à-chou*; elle a plusieurs variétés distinguées par leurs feuilles.

Larme de job d'Amérique, *coïx angulata.* Cette plante bisannuelle ou trisannuelle, élève souvent à plus de six pieds une tige solide qui se ramifie. Dans sa seconde année, elle produit des épis de fleurs mâles, et des fleurs femelles composées comme celles de la larme de Job commune, qu'elle surpasse beaucoup en grandeur dans toutes ses parties et ses productions : ses graines sont un peu anguleuses.

Elle se multiplie par ses graines, et veut être constamment dans la serre, à moins que l'été ne soit fort chaud.

Laurier-rose à fleur double. Cet arbrisseau diffère très-peu du laurier-rose. Ses branches, plus foibles et plus alongées, se soutiennent moins bien; ce qui peut-être ne provient que de son séjour presque continuel dans la serre ou sous les châssis. Ses feuilles sont d'une étoffe moins forte, d'un vert plus clair, et plus grandes; leur longueur excède souvent quatorze pouces, et leur largeur un pouce; elles sont opposées par paires, souvent par trois. Ses fleurs, qui se succèdent pendant la plus grande partie de l'année, sont odorantes, disposées en bouquet lâche, terminal, et composées d'un calice persistant, à cinq échancrures très-pointues; de deux à quatre rangs de cinq ou six pétales placés l'un en dedans de l'autre; le premier rang extérieur est de la même forme que ceux du laurier-rose commun; le second rang est beaucoup plus grand, beaucoup plus large et moins arrondi à son extrémité; tous sont dentelés très-irrégulièrement et peu profondément; teints de plusieurs tons de rouge, ou comme panachés de rouge clair et de rouge foncé, et la plupart marqués suivant leur longueur de lignes et traits blancs. (Ces pétales ne sont que des divisions ou segmens d'un tube). Ces fleurs ont souvent vingt huit lignes de diamètre.

Il se propage par marcottes à languette, et par boutures placées dans une couche chaude. Lorsque le plant est jeune, il peut être exposé en plein air pendant l'été;

mais lorsqu'il est en état de porter des fleurs, il doit y être peu exposé; et pendant le temps de sa floraison il faut le tenir dans la serre ou sous un châssis; lui donner fréquemment de l'air et de l'eau. Il veut une bonne terre; il pourroit passer l'hiver dans une bonne orangerie; mais ses derniers boutons à fleur périssent, et on est privé de la beauté de cet arbrisseau jusqu'en mai ou juin (prairial) qu'il recommence à fleurir.

Limodorum, ou l'helléborine tubéreuse d'Amérique, *limodorum tuberosum*. Plante vivace, dont la bulbe pousse deux ou trois feuilles longues de huit à neuf pouces, larges de huit à neuf lignes, aiguës par les deux extrémités; et une tige nue, longue de douze à dix-huit pouces, terminée par un épi lâche de fleurs presque sessiles, d'un rouge-pourpre, dont les cinq pétales de forme différente imitent par leur disposition une fleur papillonnacée. Elles ont deux étamines adhérentes au pistil, dont l'embryon placé sous la fleur devient une capsule à une cellule et trois valves, contenant quelques semences rondes.

Cette plante se propage par ses cayeux; veut une bonne terre, peu d'eau, toujours la serre ou le châssis. Sa fleur n'a puint de saison fixe; elle se montre depuis avril jusqu'en octobre (de germinal à vendémiaire).

1. *Lizeron* rouge des Indes, fleur du cardinal, *ipomaea quamoclit*. Plante annuelle, grimpante, rameuse, qui s'élève à cinq ou six pieds. Ses feuilles disposées sans ordre, longues de dix à douze lignes, sont composées de folioles linéaires. Ses fleurs latérales, solitaires, infundibuliformes, longues d'un pouce, évasées à cinq angles, sont d'un rouge très-vif, se succèdent depuis juin jusqu'en octobre (de prairial jusqu'à vendémiaire), sont composées comme celles des autres lizerons, et suivies de graines qui mûrissent en automne.

On sème ses graines en avril (germinal) sur une couche chaude; lorsque le plant est assez fort, on le met en pot; et lorsqu'il devient trop haut pour être contenu sous un châssis, on le transporte dans la tannée de la serre.

2. Le *lizeron* violet d'Amérique, *ipomaea violacea*, s'éleve un peu plus que le précédent. Ses feuilles sont grandes, entières, cordiformes. Ses fleurs sont disposées par grouppes sur le côté des branches, d'un bleu tirant sur le violet, arrondies, et non anguleuses par leur bord. Il se perpétue et se cultive comme le précédent.

1. *Lis-narcisse*. La serre chaude est nécessaire à plusieurs *lis-narcisse*, tels que le *lis du Mexique*, *amaryllis reginae*, variété du lis-belladone, dont il diffère par la couleur écarlate pâle de ses pétales, et leurs ondulations par les bords. Ses tiges s'élèvent beaucoup moins, et ne portent que deux ou trois fleurs.

2. Le *lis* de Zeylan, *amaryllis zeylanica*, dont la tige presque ensiforme ou tranchante des deux côtés porte plusieurs fleurs blanches, dont les pétales égaux sont marqués en dehors d'une raie pourpre, suivant leur longueur. Ses feuilles sont larges.

3. Le *lis-narcisse* des Indes, *amaryllis orientalis*, dont la tige porte plusieurs fleurs rouges en lis qui ont les pétales inégaux. Ses feuilles grandes, ovales-oblongues, rondes par leur extrémité, se couchent sur le pot où sont plantées ses grosses bulbes rondes.

4. Le *lis* du Cap, *amaryllis capensis*, dont les tiges hautes d'environ deux pieds portent deux ou trois fleurs rouges, campanulées, érigées, dont les pétales sont égaux. Ses feuilles sont longues, étroites, creusées d'un aillon vers leur extrémité.

Ces plantes, dont les feuilles ne paroissent qu'après que leurs fleurs sont passées, se multiplient par leurs cayeux séparés aussitôt que les feuilles sont desséchées;

aiment une bonne terre légère ; veulent très-peu d'eau pendant leur repos, mais de légers et fréquents arrosemens pendant leur végétation, surtout lorsque leur tige commence à paroître, et le plus d'air qu'il est possible. Elles sont mieux placées dans la tannée qu'ailleurs.

Malvavisc, ou la mauve visqueuse, *hibiscus malvaviscus*. Arbrisseau dont la tige rameuse s'élève à neuf ou dix pieds. Ses feuilles sont cordiformes, entières, taillées à pans qui forment des angles très-obtus, crénelées par le bord. Ses fleurs solitaires, axillaires, de couleur écarlate, grandes, composées comme celles des mauves, n'épanouissent point leurs pétales, qui demeurent roulés l'un sur l'autre; elles sont suivies de baies arrondies, visqueuses, rouges dans leur maturité, enveloppant une capsule dure, à cinq cellules qui renferment chacune une semence.

Il se multiplie par boutures en terre légère sur couche ; et peut être mis en plein air à une bonne exposition pendant une partie de l'été.

Mancenillier, mancinier, argousse, *hyppomane mancanilla*. Grand arbre des îles de l'Amérique, fort venimeux dans toutes ses parties, et rempli d'un suc laiteux et très-caustique. Trop délicat pour devenir grand dans les serres où il faut le tenir constamment, l'arrosant sobrement, il ne peut y faire que variété par ses feuilles persistantes, ovales, terminées en pointe aiguë, légérement dentelées, comparées à celles du poirier pour la forme et la grandeur, mais d'un vert plus luisant, et portées par des queues plus courtes.

Maranta, *maranta arundinacea*. Cette plante vivace par ses racines noueuses et charnues, pousse des feuilles radicales, longues de six à sept pouces, larges de deux à trois, étroites aux deux extrémités, et terminées en pointes, de la même étoffe et presque de la même forme que celles du cannacorus. Ses tiges sont hautes de dix-huit à vingt pouces, et un peu rameuses vers leur extrémité. Ses fleurs en épi lâche, terminal, portées par de longs pédicules, sont petites, monopétales, tubulées, labiées; elles ont une étamine, et un pistil, dont l'ovaire placé sous la fleur, devient une capsule triangulaire renfermant une semence.

Elle se perpétue par ses semences, et mieux par ses racines éclatées en mars (ventôse), et plantées dans des pots remplis de bonne terre légère, veut être tenue constamment dans la tannée, lors même qu'elle est dépouillée de ses feuilles et dans l'inaction; craint également la sécheresse et l'humidité. On cultive dans les Indes un autre marantha à tige simple, et à plus petites fleurs, du reste presque entièrement semblable, et aussi peu propre à décorer les serres. Ses racines sont alexipharmaques.

t. Martynia, *martynia annua*. Cette plante élève de deux à trois pieds des tiges rameuses, velues herbacées. Ses feuilles sont longues d'environ cinq pouces sur plus de trois de largeur, velues, visqueuses, ovales-alongées, terminées en pointe, coupées en pans par les bords ou angulaires. Ses fleurs, rassemblées en épis courts, sont lavées de pourpre, belles, composées d'un calice à cinq échancrures; d'un pétale campaniforme, dont le tube large et renflé a un nectaire à sa base, et dont le bord découpé en cinq segmens obtus, deux érigés et trois inclinés, fait paroître la fleur labiée; de quatre etamines courbées l'une sur l'autre et de longueur inégale; et d'un pistil dont l'embryon surmonté d'un stile et placé au-dessous des pétales, devient une capsule oblongue, dont le brou épais et gluant couvre une sorte de noyau très-dur qui est comparé à un cerf-volant pour la forme et la grosseur, ayant à son extrémité deux fortes cornes courbées. Dans ce noyau sont quatre loges, dont ordinairement deux contiennent chacune une semence oblongue.

2. Le *martynia* de la Louisiane, *martyniana Louisiana*, pousse des tiges grasses, visqueuses, rameuses, qui ont besoin de tuteurs. Ses feuilles sont plus grandes que celles de l'espèce précédente, la plupart entières. Ses fleurs, lavées de rouge, disposées et composées de même, sont suivies par des fruits beaucoup plus longs (de quatre à cinq pouces), pareillement couverts d'un brou vert.

3. Le *martynia* vivace, *martynia perennis*, a des racines noueuses, charnues, vivaces, qui poussent des tiges annuelles, rouges, épaisses, haute de dix à douze pouces; garnies de feuilles presque sessiles; oblongues, dentelées, rouges en dehors; et terminées par un épi de fleurs bleues auxquelles il ne succède point de fruit.

Les deux premières espèces se propagent par leurs noyaux semés à la fin de mars (à la mi-germinal) en pots remplis de terre grasse et légère, et plongés dans la tannée ou dans une couche chaude, et souvent mouillés. Le plant se transplante fort petit en pots, et en peu de temps en demandera de plus grands, étant souvent arrosé et tenu constamment dans la tannée. La dernière se multiplie par ses racines éclatées vers la mi-mars (fin de ventôse); et veut être dans la tannée pendant le temps même de son inaction. Lorsqu'elle commence à repousser, il faut la mouiller fréquemment et sobrement, et lui donner de l'air.

1. *Melon épineux*, melon-chardon, *cactus melo-cactus*. Plante grasse d'une forme singulière. Il ressemble à un gros melon vert, sillonné de quatorze côtes profondes et hérissées d'épines fortes et très aigues, et renfermant une pulpe verte, molle et aqueuse. Sa hauteur excède quelquefois deux pieds, et son diamètre dix pouces. De sa partie supérieure il naît des fleurs composées d'un calice monophylle tubulé et découpé en six échancrures, de six pétales, de six étamines, et d'un pistil, dont l'embryon surmonté d'un stile, et portant la corolle, devient un fruit charnu et conique, qui n'a qu'une cellule, contenant des semences anguleuses.

2. Le petit *melon* épineux, *castus mitis*, peut parvenir à un pied de hauteur; il est cotonneux et garni de petites épines foibles; ses fleurs naissent de toutes ses parties, et sont suivies de fruits d'un beau rouge qui subsistent pendant tout l'hiver, et ensuite se dessèchent.

3 Le *melon* épineux prolifère, *castus proliferus*, un peu plus grand que le précédent, produit un grand nombre de mamelons couverts d'un duvet fin. Les fleurs naissent de toutes parts entre ces mamelons, et ne produisent aucun fruit; mais à leur place il sort de petites branches, si l'on peut nommer ainsi ces productions.

Les deux premiers se multiplient par leurs semences jetées sur la surface d'une terre composée de sablon et de décombres pulvérisés, qui convient à ces plantes. Le dernier se propage, comme la plupart des plantes grasses, par les boutures faites de ses branches dont on laisse sécher la plaie. Le premier veut être placé dans l'endroit le plus chaud de la serre pendant l'hiver, et dans la tannée pendant les autres saisons. Quoique les derniers n'exigent pas tant de chaleur, ils s'en accommodent bien. Tous craignent extrêmement l'humidité.

Palmier dattier, *phoenix dactylifera*. Arbre dont la croissance est extrêmement lente dans les serres, où, quoique tenu constamment dans la tannée, il acquiert à peine deux pieds de hauteur en vingt ans. Sa tige simple sans rameaux, et cylindrique, est composée d'une moelle gluante qui successivement devient ligneuse dans la circonférence (le centre est toujours rempli par une très-grosse moelle), et toute formée de fibres longitudinales; sa surface extérieure conservant l'empreinte des queues des feuilles qui sont long-temps persistantes, est fort raboteuse. Les feuilles naissent alternativement du sommet de la tige, et se rangent en parasol; leur pédi-

cule, dont la base est fort large, se prolongeant jusqu'à six ou sept pieds dans les arbres qui ont acquis quelque hauteur, sont garnis d'un seul rang de folioles longues de deux à trois pieds vers la base du pédicule, larges d'environ un pouce, terminées par une épine, fermées en gouttière, et relevées en dehors d'une fibre saillante. Ses fleurs, mâles sur un individu, femelles sur un autre, sont composées d'un calice à six feuilles disposées sur deux rangs; de six étamines; ou de trois pistils, dont deux sont avortés. Ces fleurs naissent en grappe enveloppée d'un spathe caduc; les femelles donnent des baies ou petits fruits ovales, dont la pulpe épaisse enveloppe un noyau oblong, osseux, creusé d'un sillon longitudinal.

Il se multiplie par ses semences envoyées de sa patrie; veut une bonne terre grasse et légère, très-peu d'eau pendant l'hiver, peu et souvent pendant l'été. Lorsqu'on le change de pot ou de caisse, soit pour lui en donner de plus grands, soit pour renouveler la terre, il ne faut ni retrancher ni endommager aucune de ses racines.

Palmiste, ou chou-palmiste, *areca oleracea*. Palmier qui élève aussi lentement et plus haut que le précédent sa tige simple et unie, qui ne conserve que les marques légères de l'insertion des feuilles. La longueur de ses feuilles est presque double; mais leurs folioles sont beaucoup plus courtes et plus étroites, sillonnées par plusieurs nervures longitudinales, terminées par des découpures inégales avec une pointe très-aigue et molle. Les jeunes feuilles avant leur développement, étant encore renfermées dans sa tige et couvertes par celles du centre, sont blanches et tendres, comme celles des choux-pomme. On coupe environ deux pieds du sommet de la tige, on les détache, et on les emploie en aliment comme légumes; mais alors l'arbre périt, parce qu'il n'y a sous les feuilles aucuns yeux à bois pour produire des branches. Ses fleurs en longues grappes claires et diffuses sont mâles, ou femelles, sur différens individus; celles-ci sont suivies par de fort petites baies.

Il se multiplie par ses semences, et se cultive comme le précédent.

Papayer, ou la papaya, *carica papaya*. Selon quelques-uns un arbre, selon d'autres une plante, qui acquiert en peu d'années la hauteur des plus grandes serres (dix-huit à vingt pieds). Sa tige est fort grosse, creuse, molle et herbacée; ses feuilles, portées par de longues queues creuses, sont alternes, fort grandes, découpées irrégulièrement et très-profondément en plusieurs lobes, d'un vert luisant; ses fleurs, mâles sur un individu, sont en panicules axillaires portées par de très-longs pédicules ramifiés à leur extrémité en petits pédicules qui soutiennent chacun une fleur odorante, composée d'un calice de cinq très-petites feuilles, d'un pétale blanc, tubulé, à cinq divisions étroites et obtuses, et de dix étamines inégales. Les femelles sur une autre individu, sont en bouquets rapprochés, axillaires, portées par des pédicules très-courts, composées de cinq pétales, et d'un pistil, dont l'embryon devient un fort gros fruit charnu, de forme peu constante, ovale, pyramidale, sphérique, etc. à une grande loge partagée par cinq lignes suivant sa longueur, et contenant un grand nombre de petites semences ovoïdes; toutes les parties de la plante et le fruit même sont remplies d'un lait très-âcre.

Les graines du papayer n'acquiérant pas dans les serres un degré de maturité suffisant, on le multiplie par celles qui sont envoyées des contrées chaudes de l'Amérique, semées au printemps dans des pots remplis de bonne terre légère, et traitées comme celles des autres plantes des mêmes climats. Le plant veut être transplanté en motte bien entière, mouillé sobrement, mais fréquemment pendant l'été, et rarement en hiver, tenue constamment dans la tannée.

Pervenche-rose, ou pervenche de Madagascar, *vinca rosea*. Plante vivace qui élève jusqu'à trois pieds une tige droite rameuse, dont les feuilles sont opposées en croix alternativement. Elles sont simples, unies, ovales, terminées en pointe obtuse, presque sessiles, longue de vingt-six à trente lignes, larges de onze ou douze. Ses fleurs, qui se succèdent pendant près de six mois, sont axillaires, géminées, monopétales, tubulées, d'un pouce et demi d'évasement, découpées jusqu'au tube en cinq segmens larges à leur extrémité, et de couleur de rose d'autant plus foncé qu'il approche davantage du tube; elles sont composées comme celles de la pervenche commune, et suivies d'une silique pointue, longue d'environ un pouce, contenant de petites semences rondes.

Cette jolie plante qui, surtout dans ses premières années, a la forme d'un arbrisseau, se propage par ses graines semées sur couche vers le commencement de mars (ventôse); étant plantée en bonne terre, et souvent mouillée, elle fleurira vers la fin de l'été, et ses graines parviendront à maturité. On pourra la porter dans la serre où elle continuera à fleurir, ou la laisser périr, et la traiter en plante annuelle qu'il est facile de renouveler tous les ans.

Pervenche de Madagascar à fleur blanche. Elle ne diffère de la pervenche-rose que par la couleur de la fleur.

Petre grimpant, *petraea volubilis*. C'est un rare et bel arbrisseau de l'Amérique méridionale, dont les branches sarmenteuses sont garnies de grandes feuilles ovales, pointues par les deux extrémités, d'une forte étoffe, disposées deux à deux, ou trois à trois; et dont les fleurs en longues grappes pendantes sont plus brillantes par leur calice d'un beau bleu, persistant, campaniforme, découpé profondément en cinq larges segmens épanouis, que par leur pétale blanc en tube plus court que le calice.

Il se multiplie par semences envoyées de sa patrie.

Phytolacca en arbre, *phytolacca dioïca*. Il élève à dix-huit ou vingt pieds une grosse tige ligneuse et rameuse; ses feuilles sont ovales-lancéolées, larges d'environ trois pouces sur le double de longueur, vertes d'abord, et ensuite rouges. Ses fleurs, mâles sur un individu, femelles sur un autre, sont disposées comme celles du raisin d'Amérique, et composées de même, excepté le pistil qui manque aux unes, et les étamines aux autres.

Il se multiplie par boutures pendant tout l'été, veut une terre légère, et peut être exposé en plein air, depuis juin jusqu'au commencement d'octobre (de la mi-prairial à la mi-vendémiaire).

1. *Piment* cerise, *capsicum cerasiforme*. Plante bien faite, rameuse, peu élevée, dont les feuilles portées par de longues queues, sont fasciculées, d'un beau vert brillant. Ses fleurs sont composées comme celles du poivre long; ses fruits sont ronds, de la grosseur d'une cerise, et d'un beau rouge éclatant.

2. Le *piment* pyramidal, *capsicum pyramidale*, s'élève beaucoup plus; ses feuilles sont lancéolées et très-étroites; ses fruits jaunes, de forme pyramidale, très-nombreux, érigés, subsistent plusieurs mois sur la plante.

3. Le *piment*, poivre d'oiseau, *capsicum minimum*, s'élève autant que le précédent (trois ou quatre pieds), et est garni de larges feuilles arrondies à leur extrémité. Ses fruits sont érigés, ovales, d'un beau rouge, petits, mais d'une saveur plus forte et plus âcre que ceux des autres pimens.

Ces variétés auxquelles on pourroit joindre le piment poivre-de-poule à fruit très-rouge en cône obtus, *capsicum conoïde*; et le piment-olive, *capsicum olive-forme*, à fruit ovale, se multiplient par leurs graines semées sur couche. Lorsque le plant

a cinq ou six feuilles, on le plante en pot, on le laisse sous les châssis; dans l'automne, on le porte dans la serre où ses fruits achèvent de mûrir, et se conservent jusqu'en février (pluviôse); alors on détruit les plantes, car quoiqu'elles puissent survivre à ces premiers fruits, elles ne conservent point leur beauté, leur vigueur, et leur fécondité est beaucoup moindre.

Plumeria, ou jasmin rouge des Indes, *plumeria rubra.* Grand arbrisseau rempli d'un suc laiteux et très-caustique, dont les tiges et quelques branches qu'elles poussent vers leur extrémité, ne sont que sous-ligneuses. Ses feuilles sont caduques, alternes, ovales-oblongues, plus grandes que celles du laurier, un peu obtuses; ses fleurs, disposées en corymbe terminal, sont odorantes, assez semblables à celles du laurier-rose, qui est de la même famille, composées d'un petit calice persistant divisé jusqu'à sa base en cinq échancrures, d'un pétale en long tube infundibuliforme, à cinq divisions ovales, de cinq étamines subulées, d'un pistil, dont le double ovaire devient (dans l'Amérique méridionale) deux capsules ovoïdes remplies de semences plates, ailées. Ces fleurs paroissent pendant l'été, et sont d'un rouge rose, ou de couleur de lacque.

Cet arbrisseau, dont il y a plusieurs variétés distinguées par la grandeur et la forme des feuilles, et par la couleur des fleurs, se multiplie par ses semences envoyées de sa patrie, semées en pots remplis de terre légère et plongés dans la tannée. Le plant veut être peu arrosé, surtout pendant son repos; beaucoup aéré pendant l'été, et tenu constamment dans la serre, et même dans la tannée jusqu'à ce qu'il ait acquis de la grandeur et de la force. Il peut aussi se perpétuer par boutures, dont il faut laisser pendant long-temps sécher et cicatriser les plaies avant de les planter.

Poincillade, *poinciniana pulcherrima.* Ce bel arbrisseau excède quelquefois douze pieds de hauteur dans les serres, et se ramifie à son extrémité; chaque nœud des branches est armé de deux épines courbes, courtes, et fortes, et garni de feuilles recomposées, dont chaque aile (dix ou douze) contient un grand nombre (au moins huit) de folioles d'un vert clair, odorantes étant écrasées, étroites à leur base, larges de demi-pouce vers leur extrémité, longues de huit ou neuf lignes. Les fleurs, disposées en épi terminal plus ou moins rapproché ou alongé, sont portées par de longs pédicules, odorantes, panachées de jaune et de rouge, composées d'un calice à cinq feuilles, caduc, de cinq pétales presqu'égaux, arrondis par leur extrémité; de dix étamines, et d'un pistil, dont l'ovaire subulé devient une silique divisée transversalement par des cloisons en plusieurs loges, contenant chacune une semence plate.

Il se perpétue par ses graines apportées de l'Amérique méridionale, semées séparément dans de petits pots remplis de terre sablonneuse, plongés dans une couche chaude. Le plant doit être dépoté en motte bien entière, très-peu mouillé pendant l'hiver, saison où il donne ses belles fleurs, tenu constamment dans la tannée, au même degré de chaleur que l'ananas.

Poire d'avocat, *laurus persea.* Cet arbre commun à Saint-Domingue, à la Jamaïque, et dans toute l'Amérique espagnole, y élève de vingt à trente pieds une tige dont les branches sont garnies de feuilles ovales-oblongues, un peu ressemblantes à celles du laurier, d'un vert foncé, lisses, d'une forte consistance, qui ne sont point caduques. Ses fleurs presque terminales sont composées de six pétales très-pointus, de six étamines et d'un pistil dont le stile est terminé par l'embryon d'un gros fruit charnu, pyramidal, renfermant un gros noyau tendre et ovale. Les fleurs sont blanches et petites; les fruits deviennent en mûrissant d'un rouge foncé, et sont d'un grand usage

pour les hommes et pour les animaux en Amérique. Dans les serres, il ne produit ni fleurs ni fruits; il n'y est admis que pour son feuillage.

Il se multiplie par ses noyaux envoyés de sa patrie, semés dans des pots remplis de bonne terre légère, plongés dans une tannée, mouillés seulement pour entretenir l'humidité nécessaire pour la germination des semences. Le plant demeure toujours dans la serre, et se place pendant l'hiver dans la tannée où une médiocre chaleur lui suffit; pendant l'été il veut beaucoup d'air.

On pourroit lui associer l'abricotier de Saint-Domingue, *mammea americana*, arbre qui s'élève beaucoup plus dans les mêmes climats; dont les grandes feuilles arrondies, lisses, fortes, subsistent toute l'année, et dont les fleurs composées d'un petit calice caduc, de quatre larges pétales, de plusieurs étamines et d'un pistil, sont suivies de gros fruits sphériques, d'un vert jaunâtre, d'une saveur agréable, contenant d'un à trois noyaux. Il se propage comme le *persea*; veut un peu plus de chaleur, et être moins à son aise dans le pot ou la caisse où il est planté.

Pomme-épineuse en arbre, *datura arborea*. C'est un superbe arbrisseau rameux, dont les feuilles portées obliquement par de longs pédicules, sont longues d'environ six pouces, larges de près de trois pouces, pointues par les deux extrémités. Ses fleurs sont blanches, nombreuses, composées d'un calice en forme de spathe, et d'un grand pétale blanc, odorant, long d'environ six pouces, tubulé, ouvert à son extrémité, et formant cinq angles très-pointus. Il se perpétue par ses semences; se cultive comme les plantes délicates.

Randi, *randia mitis*. Cet arbrisseau de la Vera-Cruz, de la Jamaïque et d'autres îles, pousse des branches opposées en croix, garnies d'épines courtes et de feuilles opposées par paires, persistantes, petites, épaisses, ovales, un peu découpées à leur extrémité, presque sessiles. Ses petites fleurs blanches, latérales, tubulées, ont peu d'éclat; elles sont suivies de baies ovales contenant plusieurs semences, par lesquelles il se multiplie.

Il aime une terre légère entretenue fraîche par de petits arrosemens; lorsqu'il a acquis de la force, il n'a besoin que d'une chaleur modérée, et peut passer l'été en plein air.

Raquette, *cactus*. La raquette, figue d'Inde, Cardasse, est une plante grasse qui a plusieurs variétés dont les principales sont :

1. La *raquette* commune, semelle du pape, *cactus opuntia*. Elle pousse des petites branches (quelques-uns nomment improprement feuilles les branches des raquettes, parce qu'elles en ont la forme) ovales, aplaties des deux côtés, comme articulées les unes aux autres, ainsi que celles des autres variétés; leur surface est parsemée de petites tumeurs garnies de petites épines très-fines et très-piquantes; elles s'étendent horizontalement, sont d'abord tendres, et deviennent ensuite comme ligneuses. Sur leurs côtés, et plus ordinairement sur leurs bords supérieurs, il naît des fleurs jaune-pâle, assez grandes, composées de plusieurs pétales (une dixaine) concaves, arrondis à leur extrémité, d'un grand nombre d'étamines, et d'un pistil dont l'embryon qui est placé au-dessous de la fleur, devient un fruit un peu alongé, dont la peau est parsemée de petits faisceaux d'épines, et dont la chair est rouge, et renferme plusieurs semences. Les fleurs ne paroissent que lorsque les fruits sont près de mûrir.

2. La *raquette* figuier d'Inde, *cactus ficus indica*, dont les branches de la même forme que celles de la précédente, sont plus grandes, se soutiennent droites, et sont parsemées de faisceaux de longues épines rangées en étoiles. Ses fleurs sont plus grandes, et de couleur plus foncée.

3. La

3. La *raquette* à cochenille, *cactus cochenillifer*, dont les branches pareillement ovales-oblongues se soutiennent fort droites, sont longues de huit à dix pouces, plus renflées, presque lisses, n'ayant que très-peu d'épines molles. Ses fleurs sont petites, de couleur pourpre.

4. La *raquette* de Curaçao, *cactus curassavicus*, dont les branches sont fort petites, cylindriques, renflées, garnies d'un très-grand nombre de fines épines blanches; elles sortent les unes des autres sans ordre, et se soutiennent mal.

5. La raquette-cierge, *cactus phyllanthus*, dont les branches comparées aux feuilles de scolopendre, sont minces, longues, étroites, ensiformes, sans épines, sinnées par les bords, et garnies de dents obtuses tournées en arrière, desquelles naissent les fleurs d'un jaune-pâle.

6. La grande raquette, *opuntia maxima*, dont les branches ovales, très-épaisses, excédant souvent un pied de longueur sur huit pouces de largeur, peu épineuses, deviennent très-dures, et prennent presque la forme d'un cierge.

Ces variétés, et les autres que l'un omet, se multiplient par boutures. On détache, en éclatant ou coupant, une branche; on l'expose en lieu sec pendant quinze jours ou plus, pour que la plaie soit bien séchée; on la plante dans un petit pot rempli de terre légère améliorée avec de vieux mortiers de chaux pulvérisés, ou du sablon de mer; on le place à l'ombre, mieux sur une couche ou dans la tannée, jusqu'à ce que la branche soit enracinée. On a coutume d'exposer ces plantes en plein air pendant l'été, et de les placer dans l'orangerie pendant l'hiver, près les fenêtres, afin qu'elles ayent plus d'air et moins d'humidité; le mieux est de les tenir constamment dans la serre, sur le devant, près le vitrage.

Rivinia, *rivinia humilis*. Plante vivace, ou arbrisseau, dont les branches sont garnies de feuilles de médiocre grandeur, alternes, persistantes, peu nombreuses, lancéolées, pointues par les deux extrémités, fortes, d'un vert luisant. Ses fleurs en longues grappes latérales et terminales, sont sans pétales, mais leur grand nombre, et leur calice rouge leur donnent de l'éclat; quelquefois elles sont suivies de baies rondes, d'abord rouges, ensuite jaunes.

2. Le *rivinia scandens*, est un arbrisseau grimpant, dont les feuilles sont grandes, lancéolées, presque sessiles, comparées à celles du *solanum*. Ses fleurs en longues grappes latérales sont suivies de baies bleues.

Ils se multiplient par semences envoyées de l'Amérique méridionale, lentes à germer, veulent peu d'eau. Quoiqu'originaires de climats très-chauds, lorsqu'ils ont acquis de la force, ils peuvent passer l'été en plein air, et ils n'ont besoin que d'une chaleur modérée dans la serre où ils font au moins variété par leur feuillage pendant l'hiver.

Rondeletia, *rondeletia americana*. Arbrisseau de la Jamaïque et de l'Amérique espagnole, très-rameux, comparé au laurier-tin, dont les feuilles sont sessiles, alternes, oblongues, pointues, persistantes. Ses fleurs, en grappes terminales, sont blanches, monopétales, tubulées en entonnoir, découpées par le bord en cinq segmens réfléchis, et suivies de capsules rondes, biloculaires, contenant quelques semences.

2. Le *rondeletia asiatica*, est un arbrisseau du Malabar et de Zéilan, moins grand que le précédent, dont les feuilles, les unes alternes, les autres opposées par paires, sont presque sessiles, fortes, persistantes, oblongues, d'un vert très-luisant. Ses fleurs en grappes courtes, terminales, sont odorantes.

Ces arbrisseaux délicats se multiplient par leurs semences.

Ruellia, *ruellia tuberosa*. Plante de l'Amérique méridionale, dont les racines noueuses, tuberculeuses, charnues, dont la tige haute de quatre ou cinq pouces produit deux ou trois petites branches garnies de petites feuilles spatulées de grandeurs inégales, et opposées. Ses fleurs sont latérales, binées sur un pédicule, et terminales, torcées, bleues, éphémères, monopétales en long tube évasé en cloche et découpé par le bord en cinq segmens obtus. Elles paroissent en juillet (messidor), et sont suivies de capsules ou siliques ovales ou coniques, biloculaires, qui s'ouvrent avec éclat, et lancent leurs semences, par lesquelles cette plante se multiplie, dans son pot et dans les pots voisins, sans qu'ordinairement il soit nécessaire de les semer. Elle veut une chaleur modérée, une bonne terre légère, et des pots très-profonds où sa racine vivace puisse piquer avant.

Il y a plusieurs autres espèces de *ruellia*, dont les fleurs sont d'autres couleurs, moins grandes, et d'une durée encore moindre

Sauge. On donne place dans la serre chaude à quelques variétés de sauge du Cap de Bonne-Espérance.

1. La grande *sauge* d'Afrique, *salvia aurea*, élève à sept ou huit pieds une tige en arbrisseau, garnie dans toute sa longueur de rameaux disposés horizontalement. Ses feuilles sont grises, presque rondes, entières, excepté à leur base où elles sont comme déchirées et dentelées. Ses fleurs en épis courts, denses, terminaux, sont grandes, d'un jaune doré

2. La *sauge* d'Afrique, *salvia Africana* élève moins (quatre ou cinq pieds) sa tige rameuse. Ses feuilles sont ovales, grises, dentelées, déchirées à leur base. Ses fleurs, qui se succèdent presque tout l'été, sont grandes, d'un beau bleu, disposées en têtes verticillées. Quelques-uns la nomment *sauge sauvage* à fleur violette.

3. *Sauge* à fleur de leonurus, *salvia leonuroïdes* Ses feuilles sont assez grandes et cordiformes. Ses fleurs sont d'un ponceau vif, semblables à celles du leonurus. Elle pourroit passer l'hiver dans une bonne orangerie; mais il est plus sûr de la placer dans la serre chaude.

Elles se multiplient par boutures sur couche au printemps, sans couches en été; veulent beaucoup d'eau pendant l'été, peu pendant l'hiver qu'elles pourroient passer dans l'orangerie.

Savonoier, *sapindus saponaria*, arbre à savonnettes. Cet arbre moyen dans les îles de l'Amérique pousse plusieurs branches à son extrémité. Ses feuilles excédant souvent quinze pouces de longueur, sont alternes, composées de neuf à douze grandes folioles (quelques-unes n'ayant point d'impaires), attachées sur une côte ou nervure commune membraneuse, pointues par les deux extrémités, larges de plus d'un pouce, longues de trois ou quatre pouces Ses fleurs sont blanches, fort petites, disposées en grappes, ou petits épis clairs, latérales, et terminales, et suivies (dans les îles) d'une à quatre baies réunies, renfermant sous une peau savonneuse un noyau rond, poli, d'un beau noir

Il se multiplie par ses semences envoyées de sa patrie, mises dans de petits pots remplis de bonne terre, placés dans une tannée, et souvent arrosés. Pendant l'été il faut donner beaucoup d'air au plant, et pendant l'hiver le mettre dans une serre de chaleur modérée.

Sensitive. Toutes les sensitives, ou mimeuses, sont sensibles au toucher des corps quelconques, resserrant, fermant, inclinant leurs feuilles plus ou moins, suivant la

variété, suivant leur vigueur, et le degré de chaleur dans lequel elles sont tenues. On en distingue un grand nombre d'espèces; les unes sont annuelles, les autres plus ou moins vivaces; il y en a qui s'élèvent peu, quelques-unes acquièrent la hauteur d'un arbrisseau. On se bornera à un petit nombre.

1. *Sensitive* basse, *mimosa pudica.* Elle pousse plusieurs tiges ligneuses, inclinées et comme rampantes, armées de petites épines crochues. Ses feuilles sont composées de quatre ou cinq feuilles ailées réunies par leur base à l'extrémité de la queue, comme les lobes des feuilles digitées; ces ailes, longues de douze à quinze lignes, sont formées d'un grand nombre de petites folioles apposées par paires. Ses fleurs en petits grouppes axillaires, sont jaunes, composées d'un calice à trois échancrures, de quatre étamines et d'un pistil dont l'embryon devient une silique courte, aplatie, noueuse, qui contient quelques semences. Non-seulement ses folioles, mais aussi leurs pédicules montrent de la sensibilité au moindre toucher.

2. *Sensitive* vraie, *mimosa sensitiva.* Elle élève à six ou sept pieds des tiges grêles, ligneuses, rameuses, épineuses. Ses feuilles portées par des queues pareillement garnies d'épines recourbées, sont composées de quatre feuilles ailées, plus longues et plus larges que celles de la précédente, formées d'un grand nombre de folioles opposées par paires, lentes à s'incliner lorsqu'on les touche. La partie supérieure des tiges et des branches porte plusieurs épis courts, ou têtes latérales et terminales de fleurs lavées de pourpre, qui ont cinq étamines et un pistil, et sont suivies de siliques larges et plates.

3. La *sensitive* d'Italie, ou de Fernambouc, *mimosa pernambucana*, est sans épines. Ses tiges sont penchées ou inclinées, longues d'environ deux pieds. Ses feuilles sont composées de six ou huit feuilles ailées, opposées sur la queue commune, formées de fort petites folioles destituées de sentiment. Ainsi ses feuilles sont bipinnées. Ses fleurs en petites têtes, ont cinq étamines; celles du sommet en sont dépourvues. Ses siliques sont longues et fort étroites: quelques-uns la nomment *sensitive paresseuse.*

Les sensitives se multiplient par leurs graines semées sur couche de bonne heure, au printemps On transporte le plant sur plusieurs couches successivement, pour l'avancer, lui donnant souvent de l'air, et de fréquens, mais de légers arrosemens. On peut l'exposer en plein air pendant l'été, mais il deviendra plus grand et plus vigoureux, étant tenu constamment sous les châssis ou dans la serre. La dernière espèce peut y survivre à l'hiver.

Solanum. Plusieurs solanums, ou morelles exotiques, ne peuvent subsister dans notre climat sans le secours de la serre chaude, tels sont:

1. Le *solanum* d'Afrique, ou pomme d'amour, *solanum sodomæum.* Sous-arbrisseau haut de deux ou trois pieds, dont les branches courtes et grosses, armées de fortes épines courtes, sont garnies de feuilles longues d'environ quatre pouces, larges de deux, découpées profondément et régulièrement en segmens opposés et dentelés obtusément, et garnies d'épines des deux côtés. Ses fleurs en petit grouppe latéral, sont grandes, bleues, comparées à celles de la bourrache, composées comme celle des autres solanums, et suivies de baies jaunes. Il se multiplie par ses graines.

2. Le *solanum* des Indes, à fleur de bourrache, *solanum indicum.* Plante ligneuse, de même grandeur que le précédent, pareillement armé d'épines sur les branches et sur ses feuilles qui sont longues de dix-huit lignes, larges d'un pouce, un peu cotonneuses des deux côtés, et régulièrement dentelées. Ses fleurs en grouppe plus alongé, sont un peu plus grandes, et suivies de plus grosses baies jaunes, remplies de graines par lesquelles on le multiplie.

3. *Le solanum* de Caroline, *solanum Caroliniense*, dont la tige ligneuse, haute de trois à quatre pieds, et ses rameaux sont garnis d'épines droites, de feuilles fort distantes les unes des autres, un peu plus grandes que celles du précédent, cotonneuses en dehors, ovales, sinuées, dentelées, épineuses. Ses fleurs en ombelles terminales et sessiles, sont grandes, d'un beau bleu, et suivies de petites baies rouges.

4. *Le solanum* à feuilles de bouillon blanc, *solanum verbascifolium*, dont la tige ligneuse, haute de huit ou neuf pieds, et ses rameaux sont couverts de duvet. Ses feuilles, les unes alternes, les autres opposées, portées par de longues et fortes queues, sont fort grandes, terminées en pointe aiguë, ovales-lancéolées, entières, cotonneuses en dehors. Ses fleurs, disposées en large ombelle érigée et terminale, sont grandes, blanches, et suivies de baies jaunes.

5. *Le solanum* de Quito, ou oranger de Quito, *solanum Quiticum*, dont la tige cylindrique, ligneuse et ramense, est garnie de grandes feuilles opposées, découpées en quatorze ou quinze segmens, couvertes d'un duvet velouté violet-clair en dedans, foncé en dehors. Ses fleurs sont blanches lavées de violet, et suivies de baies; il se perpétue par ses semences et par boutures.

6. *Le solanum* à feuilles d'acanthe, *solanum acanthifolium*, dont la tige herbacée, haute de deux pieds, et ses deux ou trois branches, et les neivures de ses grandes feuilles profondément sinuées, sont très-garnies d'épines; et dont les fleurs en ombelles droites et terminales sont grandes, bleues, et suivies de grosses baies panachées de blanc et de vert.

Ces variétés, auxquelles on pourroit en ajouter plusieurs autres, se multiplient par leurs graines semées au printemps, dans des pots remplis de bonne terre et placés dans une couche chaude. Lorsque le plant est séparé, bien repris, et fortifié dans la couche, on le place dans la serre, sur le devant; on lui donne beaucoup d'air pendant l'été, et de fréquens arrosemens, mais modérés; quelques-unes se propagent bien par boutures. Toutes fleurissent pendant l'été, et profitent beaucoup plus étant tenues constamment dans la serre, qu'étant exposées en plein air pendant l'été; la plupart des *solanums* ne sont beaux et en bon état que pendant leurs deux ou trois premières années; après ce temps, il faut les renouveler.

Sophora de Ceylan, *sophora tomentosa*. Plante vivace, dont la tige cotonneuse, haute de cinq à six pieds, est garnie de feuilles couvertes d'un duvet blanc, composées de onze ou treize folioles arrondies. Ses fleurs, disposées en épis lâches axillaires, sont grandes, jaunes, papillonnacées; leurs dix étamines sont séparées et non réunies; il leur succède de longues siliques velues, cylindriques, gonflées et comme articulées.

Cette plante se perpétue par ses semences envoyées de Ceylan, du Sénégal, de la Jamaïque, qu'on sème en pots remplis de bonne terre légère, plongés dans une couche de bonne chaleur; on la tient constamment dans la tannée; on la mouille peu pendant l'hiver, et seulement pour préserver ses racines du dessèchement.

1. *Stapelia*, ou la fleur de crapeau, *stapelia variegata*. Plante grasse du Cap, qui pousse plusieurs tiges charnues et succulentes, longues de quatre à cinq pouces, et de sept ou huit lignes de diamètre, dont les feuilles ne sont que des éminences ou protubérances presque coniques. De la partie inférieure de ces tiges qui sont rampantes et poussent des racines, il sort de courts pédicules portant chacun une grande fleur tubulée, à cinq divisions profondes, d'une très-mauvaise odeur, mais d'une belle couleur jaune tachetée de pourpre. Elle a cinq étamines, cinq cornets réunis,

et un pistil dont les deux ovaires deviennent des capsules cylindriques jointes par leur base, presqu'aussi grosses et aussi longues que les tiges, renfermant un grand nombre de semences aigretées.

2. *Le stapelia hirsuta*, pousse de plus grosses tiges, érigées, à quatre angles, garnies de feuilles ou éminences plus saillantes, plus érigées; et produit un plus grand nombre de fleurs, plus grandes, plus étoffées, frangées, jaunes rayées de pourpre, garnies d'un duvet pourpre, qui se succèdent pendant près de six mois.

Pour multiplier ces plantes, on en coupe des tiges, on laisse pendant dix ou douze jours sécher leur plaie; on les plante dans des pots remplis d'un mélange de terre sablonneuse, de décombres, et de sables de mer, si l'on est à portée d'en avoir; on les place dans une couche de chaleur modérée; elles pourroient passer l'été en plein air, et l'hiver dans une orangerie bien sèche; mais si elles sont tenues dans la serre, et sous des châssis, elles produiront beaucoup plus de fleurs; il faut les mouiller très-modérément, surtout pendant l'hiver.

Tabernæmontana, *tabernaemontana citrifolia.* Grand arbrisseau de l'Amérique méridionale, rameux, noueux, laiteux, dont les feuilles étoffées, pointues par les deux extrémités, d'un vert brillant, comparées à de grandes feuilles de citronniers, sont opposées. Ses fleurs sont d'un beau jaune, odorantes, monopétales, tubulées, comparées à celles du jasmin commun, rassemblées en grouppes arrondi ou ombelle rapprochée, axillaires; elles ne sont point suivies dans les serres de capsules contenant des semences. Ainsi il faut en faire venir de sa patrie pour le multiplier; on peut aussi le propager par boutures pendant l'été, dont on laisse sécher les plaies dans la serre pendant cinq ou six jours avant de les planter; il veut beaucoup de chaleur, constamment la serre, et de l'eau très-modérément.

Il y a deux autres espèces de *tabernaemontana*, originaires du même pays, un peu moins grandes dans toutes leurs parties, l'une à fleurs blanches, l'autre à fleurs jaunes; elle sont aussi délicates, se perpétuent, et se cultivent de même; toutes trois font une assez belle variété par leurs feuilles persistantes.

Tamarin, *tamarindus indica.* Cet arbre devient grand dans les climats chauds des Indes et de l'Egypte, et forme une tête très-étendue; ses feuilles sont pinnées sur un rang, composées de trente à trente-six folioles presque sessiles, longues d'environ demi-pouce, large de deux lignes. Ses fleurs en épi terminal sont presque papillonnacées, et suivies de longues siliques charnues, contenant quelques semences plates enveloppées d'une pulpe.

Il s'élève de graines semées en bonne terre, et traitées comme celles des plantes des mêmes pays; il veut être constamment dans la tannée, où à peine on peut espérer de lui voir produire des fleurs.

Tradescantia, *bicolor.* Les feuilles de cette plante, qui par leur forme, leur grandeur et leur disposition, ressemblent beaucoup à celles de l'aloès, sont colorées de vert et de violet pourpre. Ses fleurs qui naissent entre les feuilles, sont de cette dernière couleur.

Tulipe du Cap, *haemanthus coccineus.* Plante bulbeuse qui pousse en automne une hampe longue de deux ou trois pouces, terminée par un grouppe de fleurs rouges, renfermées dans un spathe membraneux et persistant, composées comme celles de l'*haemanthus*, *prem. section.* Après que la fleur est passée, il paroît deux feuilles radicales, linguiformes, épaisses, inclinées et réfléchies sur la terre, qui persistent jusque vers la fin de mars (à la mi-germinal); on peut alors déplanter les bulbes et les conserver sèchement jusqu'en août (thermidor).

Elle se multiplie par les semences apportées du Cap, et (très-peu) par ses caïeux, veut une bonne terre légère, et de grands pots; peu d'eau, excepté dans le temps de sa fleur.

Turnéra, *turnera ulmifolia*. Plusieurs espèces et variétés de plantes et d'arbrisseaux de l'Amérique méridionale portent le nom de *Turner;* on ne fait mention que de la plus intéressante, dont la tige ligneuse et rameuse s'élève à huit ou neuf pieds. Ses feuilles, de moyenne grandeur, sont ovales, lancéolées, dentelées, d'un vert brillant, placées à d'assez grandes distances, comparées à celles de l'orme; ses fleurs sont sessiles, d'un beau jaune, imitant beaucoup celles du ciste, successives pendant huit ou neuf mois, composées d'un calice monophylle, en tube oblong, à cinq échancrures, de cinq pétales cordiformes, larges, ovales, de cinq étamines subulées, et d'un pistil, dont l'ovaire surmonté de trois stiles devient une capsule ovale qui contient plusieurs semences, que souvent on est dispensé de semer au printemps, parce que, tombant sur les pots voisins, elles fournissent assez de plant.

Le jeune plant exige la tannée, des arrosemens fréquens, beaucoup d'air pendant l'été; mais les pieds forts n'ont besoin que d'une chaleur modérée.

Fin du Livre second de la quatrième Partie.

QUATRIÈME PARTIE.

LIVRE TROISIÉME.

La Vigne et les Boissons.

La qualité propre du vin est de réparer les esprits, de fortifier l'estomac, de purifier le sang, de favoriser le transpiration, et d'aider à toutes les fonctions du corps et de l'esprit. Ce n'est que l'excès de cette liqueur qui empêche ses bons effets. Les vignes coûtent à la vérité beaucoup en façon; mais en récompense, elles rapportent beaucoup: le débit en est universel et le retour considérable, surtout quand on peut, par la proximité des lieux ou par d'autres moyens, s'en défaire dans les pays où le vin est rare, comme dans beaucoup de départemens de la France, en Angleterre, Flandre, Hollande, et autres pays du nord. En conservant son vin quelques années, on peut y gagner considérablement, parce qu'il est tres-rare qu'il y ait bonne vendange trois années de suite; et il ne faut qu'une année de stérilité pour que les vins de la récolte précédente dédommagent amplement. C'est aussi ce qui encourage à faire les dépenses que la vigne demande, et à courir les hasards auxquels elle est sujette.

Les vignes sont d'un revenu beaucoup plus considérable que les jardins et les terres à grains, quand elles sont bien cultivées, car, l'arpent de vigne peut rapporter communément dix ou douze muits de vin au moins par année, l'une portant l'autre, et on a outre cela le produit des marcottes qui pullulent en grand nombre, et qu'on peut transplanter, en faire de nouvelles ou les vendre, sans compter le profit des raisins qu'on peut consommer ou vendre, préparés ou non; car on en sèche au soleil, on en cuit au four: on a des raisins confits, des raisins de caisse, etc. Pour tirer grand parti de ses vignes, il faut que le vin soit de garde jusqu'aux années de disette; autrement, si l'on s'en défait à mesure, les frais de culture, de vendanges, de tonneaux, et les divers accidens auxquels la vigne est sujette, même le vin apres qu'il est dans la cuve, absorbent la plus grande partie du profit.

CHAPITRE PREMIER.

Explication des termes de Vignobles.

Accoller la vigne. C'est arrêter aux échalas les sarmens qui sont crus depuis la taille.

Augelot. Planter la vigne à l'*augelot*, c'est creuser une fosse en manière de petite auge, dans laquelle on met les

crossettes dont on veut faire un plant de vigne.

Baisser la vigne. Terme usité dans le ci-devant Auxerrois, pour dire *accoller* la vigne.

Biner. C'est donner le second labour aux vignes; ce qui se fait pour l'ordinaire au mois de juin (messidor).

Cartager. C'est donner le quatrième labour à la vigne; c'est ainsi qu'on l'appelle dans le ci-devant Orléanois.

Cep. Tronc ou pied de vigne, qui porte et jette des sarmens qu'on taille tous les ans.

Champlure. Gelée qui a légérement endommagé la vigne.

Chapon. Signifie un sarment de l'année qu'on lève pour servir de plant, et auquel est attaché un peu de bois de la taille précédente, ce qui s'appelle aussi une *crossette.*

Charnier. Se dit à Orléans d'un tas d'échalas.

Chausser la vigne. C'est mettre au pied des ceps, de la terre nouvellement rapportée.

Chevelé. Voyez *marcotte.*

Chevelu. Se dit des petites racines qui naissent aux sarmens, qu'on plante exprès pour en avoir.

Chevoli. C'est le même que marcotte, et se dit dans le ci-devant Orléanois.

Collet. Se dit de la partie du cep qui est au-dessous de la tête.

Cosson. C'est le nouveau sarment qui croît sur le cep de la vigne depuis qu'elle est taillée.

Couder un cep de vigne. C'est le courber en angle obtus, lui faire faire le coude. Ce terme se dit assez fréquemment aux environs d'Auxerre.

Couler. Se dit des fleurs qui, à mesure qu'elles s'épanouissent, tombent à terre.

Couloir. Grand panier d'osier fait en ovale, et dont on se sert pour tirer le moût de la cuve.

Coulure. Se dit du mouvement de la sève, qui étant interrompue, cesse d'agir dans les fleurs de la vigne, en sorte qu'elles tombent sans former de fruits.

Courson. Est une branche de vigne taillée et raccourcie à deux, trois, quatre ou cinq yeux au plus. On doit toujours la laisser au bas du cep, pour le renouveler au cas qu'il vienne à manquer.

Curer en pied. C'est ôter du pied d'un cep de vigne tout le bois inutile que l'ignorance du vigneron y auroit laissé pour l'avoir mal ébourgeonné.

Cuver. Se dit des raisins foulés qu'on laisse avec le moût fermenter dans la cuve, pour donner de la couleur et du corps au vin.

Déchalasser. C'est arracher les échalas des vignes après la vendange; ce qui se pratique aux environs de Paris et en quelques autres endroits où l'on met les échalas par monceaux, pour les repiquer au printemps, lorsque la vigne est prête à accoller. Dans le ci-devant Auxerrois et aux environs, on ne déchalasse point les vignes.

Décharneler. Se dit dans le ci-devant Orléanois pour *déchalasser.*

Déchausser la vigne. C'est faire un petit cerne au pied de chaque souche, pour en découvrir la racine qui est proche la superficie de la terre, et y apporter du fumier.

Drageon. Tendre bourgeon de l'année qui pousse aux branches de la vigne, et qui fait avorter le raisin.

Ebourgeonner la vigne. C'est abattre tous les nouveaux jets qui naissent au pied du cep de la vigne, pour qu'ils ne consomment point la sève.

Echalas. Bâton qu'on fiche au pied des vignes pour les soutenir.

Echalasser. C'est garnir une vigne d'échalas.

Ecuyer. Faux bourgeon qui croît au pied de la vigne, et qu'il faut abattre comme inutile.

Effeuiller la vigne. C'est en ôter quelques feuilles qui ombragent le raisin; ce qui doit se pratiquer dans les pays froids.

Encouder un cep de vigne. C'est le courber

courber et l'attacher à l'échalas, de manière qu'il fasse le coude.

Entre planter. C'est planter du chevelu à la place des ceps qui ont manqué.

Fermentation. C'est une ébullition naturelle du suc des raisins qui s'échauffe par l'action et réaction des sels qui y sont contenus.

Fermenter. Voyez *Cuver.*

Fosse. Est un trou qu'on fait pour planter ou provigner la vigne.

Houe. Outil de vigneron dont on se sert en bien des endroits pour labourer la vigne. Il a un fer large et plat comme celui d'une bêche renversée posée sur un manche de deux pieds et demi de longueur.

Houer. Labourer la vigne avec une houe.

Larmes de la vigne. Se dit du suc nourricier qui distille goutte à goutte des sarmens de vigne, après qu'elle est taillée, quand la séve est en mouvement.

Lier ou *accoller la vigne.* C'est l'attacher à l'échalas.

Marcotte de vigne. C'est un sarment enraciné qu'on a couché dans terre pour regarnir la vigne.

Martinet. Voyez *Vrilles* ou *Tenons*; c'est la même chose.

Meigle. Outil de vigneron; composé d'un fer large du côté du manche, et qui se termine en pointe. On s'en sert beaucoup à Chablis.

Membre. Se dit des sarmens qu'on laisse sur cep lorsqu'on taille. Les vignerons disent aussi, il faut laisser deux ou trois membres sur cep, c'est-à-dire, deux où trois verges ou sarmens.

Moucheter la vigne. C'est pincer ou couper avec une serpette les sommités des nouveaux jets de la vigne pour les arrêter.

Nouer. Se dit de la fleur qui tombe et qui tourne en fruit.

Papilloter. La vigne ne fait que papilloter, quand le bourgeon, en s'épanouissant, ne montre que deux feuilles disposées en ailes de papillon; ce qui est un mauvais signe; le bourgeon a souffert.

Parer la vigne. C'est lui donner le labour après vendange.

Pas. Les vignerons disent, dans le ci-devant Auxerrois, *planter au pas*; c'est planter la vigne dans des trous, dont la distance de l'un à l'autre n'est mesurée qu'au pas ou à l'enjambée du vigneron.

Perche. Mettre la vigne en perche, c'est attacher des perches en travers aux échalas de la vigne, ainsi que cela se pratique dans tout le ci-devant Auxerrois.

Pleyon. Grande paille de seigle non battue, dont on se sert pour accoler la vigne à l'échalas lorsqu'elle a jeté de nouveau bois.

Pleurer. Voyez *Larmes.*

Poulette. S'entend d'un sarment d'une même séve, coupé exprès pour être planté. Les poulettes passent quelquefois parmi le chapon ou crossettes pour plant de vigne; mais elles ne les valent pas.

Provigner. C'est coucher plusieurs sarmens en terre pour leur faire prendre racines.

Rebiner. C'est donner un troisième labour à la vigne.

Rechausser la vigne. C'est remettre de la terre dans un trou qu'on a fait au pied de la vigne pour la fumer.

Recouler la vigne. Remettre du plant où il a manqué.

Recours. Voyez *Courson*; c'est la même chose.

Relever la vigne. C'est attacher pour la seconde fois aux échalas les nouveaux sarmens de la vigne qui ont poussé depuis qu'elle a été accollée; on relève la vigne avec le pleyon.

Rompre la vigne. C'est labourer également partout incontinent après qu'elle est nouvellement plantée.

Ruciler la vigne. C'est faire une rigole tout du long de chaque perchée; ce qui se pratique avec la pioche, en relevant la terre du milieu d'une perchée, pour la jeter sur les pieds des ceps.

Sautelle ou *sauterelle.* Sarment de vigne

qu'on couche en terre pour prendre racine, et de manière qu'il fait le dos de chat à la partie qui est hors de terre du côté où il tient au cep.

Sombrer. C'est donner le premier labour aux vignes.

Souche de vigne. Est la partie du cep qui est à fleur de terre, et qui tient aux racines.

Tenons. Voyez *Vrilles*; c'est la même chose.

Terrer la vigne. Signifie apporter à la hottée de la terre aux pieds des ceps qui languissent.

Tourner. Se dit du raisin qui commence à mûrir.

Viette. Branche de vigne qu'on taille à la longueur d'un pied et demi au plus, lorsqu'on veut l'étendre sur la perchée; ce qu'on appelle ici *arc*, ou *archelet*.

Vin de teinte. Est un vin qui est si fort en couleur, qu'il paroît noir. Il sert aux cabaretiers pour colorer leur vin blanc; ils le rendent ou paillet ou rouge, selon la quantité qu'ils y en mettent. Les teinturiers s'en servent aussi pour leur teinture.

Vrilles, Martinets ou *Fettons.* Sont les petits sions tendres qui naissent le long des sarmens, pour s'accrocher et se soutenir par leurs circonvolutions.

Après avoir donné tout ce qui concerne les vignes, le raisin et le vin, le verjus et le vinaigre, qui en sont des modifications, pourroient trouver leur place ici; mais comme ces préparations ne peuvent être considérées comme des boissons, mais seulement pour un assaisonnement dans les ragoûts, on a renvoyé leur chapitre après celui de la cuisine.

CHAPITRE II.

De l'Exposition des différens plants de Vigne.

CHAQUE pays a sa manière particulière de façonner les vignes et faire les vins; cependant ces différences n'ont rien d'essentiel, et il y a en tout ce travail un système général que chacun diversifie à son gré: ce sont même ces différens usages qui perfectionnent la culture. On s'est attaché aux pays vignobles, Orleans, les ci-devant provinces de Champagne et de Bourgogne, et l'on y a ajouté, afin que l'on ait ce qu'il y a de meilleur en ce genre: l'usage de chaque pays a du bon, et l'on doit en cela faire des essais et se perfectionner les uns et les autres, sans s'en tenir à la pratique habituelle de son canton; on doit au contraire, s'animer par la différence des usages et par la multiplicité des remarques, surtout dans les pays de vignobles inférieurs: car il certain que les grands vignobles ne doivent la réputation et le mérite de leurs vins, qu'aux grands soins et aux dépenses que les propriétaires y font pour leurs vignes: c'est sur quoi ceux des moindres vignobles devroient se modeler; ils auroient de meilleurs vins, ou du moins des vignes plus fécondes et de plus de durée.

Des Terres à Vignes.

Il y a trois choses à considérer dans la terre avant d'y planter de la vigne; la qualité du terroir, son assiette et son exposition.

Les lieux où il a une graude profondeur de terre, sont meilleurs pour le blé que

ceux qui ont peu de fond ; et les superficies moins épaisses que celles-là, conviennent à la vigne par préférence. Ce qui fait le vin délicat, c'est que les racines s'étendent plutôt en longueur qu'en profondeur ; il ne faut pourtant pas que la petite épaisseur qu'auroit la terre, soit couchée sur des bans de craies et de tuf.

Le principal est que le grain de la terre en soit bon.

Les terres légères et sablonneuses sont celles qui conviennent le mieux à la vigne, et qui donnent le meilleur vin : il ne faut pourtant pas que ce soit un sablon stérile ; il est essentiel qu'il ait un peu de substance : les sables où le seigle réussit, sont assez bons pour la vigne, quoique le raisin n'y acquierre jamais assez de douceur pour faire un bon vin, parce que ces sables n'ont point assez de sels ; mais quand ils en ont davantage et plus de substance avec une belle exposition, la vigne y vient bien, et le raisin y prend une bonne maturité.

On remarque, quant à la couleur, que les sables jaunes sont assez bons pour les gros plants de vignes, comme tresseau, meunier et plants verts ; les sables blanchâtres, quoique substantiels, ne produisent rien de bon, et les noirâtres sont les meilleurs, principalement à mi-côtes. On suppose qu'ils sont tous bien exposés ; car tous les sables qui sont dans des fonds, ou humides, ne valent jamais rien pour la vigne, et ne donnent que du vin aigre.

A l'égard des terres fortes, c'est-à-dire, difficiles à travailler, les argileuses ne sont bonnes que pour les potiers, les terres franches, autrement dites celles qui, sans être argileuses, sont plus que médiocrement fortes, ne donnent que du raisin insipide et peu vineux, quoique la vigne y croisse bien, y jette de beau bois, ait toujours la feuille verte, et donne beaucoup de raisin. Dans les terres fortes, au plus bas degré, la vigne s'y plaît beaucoup, fournit bien, dure long temps et réussit à souhait, pourvu qu'elle soit sur des côteaux et au midi ; car sans cela, le vin en seroit toujours d'un relief très-médiocre, quelque chaude que soit l'année, à cause que les terres fortes sont naturellement humides.

Les terres pierreuses en général ne sont pas mauvaises pour la vigne, parce qu'elles n'ont pas tant d'humidité et de substance, et qu'elles sont moins froides que les fortes. Celles dont les pierres sont grosses et noires sur un fonds rougeâtre, rapportent plus en vignes qu'en blé ; le vin n'en est pas délicat à la vérité, mais il est bon pour des communautés et des ménages économes. Quand les pierres sont blanches, plus petites, et sur un fonds moins rouge que les terres précédentes, la vigne y réussit mieux, et le vin en est plus délicat, surtout lorsque l'exposition est avantageuse. Quand le fonds de terre est jaunâtre, et la pierraille plus petite qu'aux deux précédentes espèces, la vigne et le vin y réussissent encore mieux, parce que la double substance de cette terre jaunâtre se mêle avec les petites pierres, qui, sèches de leur nature et faciles à s'échauffer au soleil, donnent à la vigne un suc exquis, et le vrai degré de maturité. Les fonds jaunâtres et bruns, dont les pierres sont petites et fort blanches, font encore de très-bon vin. Le raisin mûrit toujours bien, et donne un vin d'un goût admirable dans ces terres de pierrailles, lorsqu'elles sont sur des côtés bien exposés. Tels sont la plupart des vignobles de Baune, Chablis, Tounerre, Auxerre, Coulange et Champagne : mais les vignes n'y durent pas tant que dans les terres fortes.

Il y a aussi des terres *glaiseuses*, *pierreuses* ou *graveleuses*, qui ont force cailloux ou argile dans le fond, et de la terre au-dessus ; elles ne laissent pas que d'être bonnes, pourvu qu'il y ait de la terre grasse parmi et qu'on les rafraîchisse par de fréquens labours ; mais quand les pierres sont sur la surface, et en trop grande

quantité, il n'y faut point planter, parce que ces pierres nuisent continuellement à la vigne, l'été par la chaleur qu'elles réverbèrent, et l'hiver par leur grande froideur.

Les terres de *craie* ou de *marne* comme à Joigny-sur-Marne, sont assez bonnes pour la vigne; mais le vin y prend ordinairement le goût du terroir, soit craie ou marne, surtout dans les années chaudes: il est pourtant fort vineux et fort bon dans les années médiocrement chaudes: c'est pourquoi on ne doit pas négliger de planter ces terrains, quand l'exposition en est heureuse. Aux environs de Joigny, ils tirent des forêts voisines une certaine terre jaune, qu'ils appellent du *lateux*; ils la mêlent parmi leurs terres blanchâtres pour en corriger le défaut.

Il y a encore des terres fertiles, d'une substance et d'une profondeur médiocres, où presque toutes ces productions réussissent: la vigne y vient aussi fort bien; mais le raisin en est fade dans les années chaudes, et il ne mûrit pas comme il faut dans les années pluvieuses; en sorte qu'on n'y a jamais de bon vin.

Les terroirs sablonneux donnent du vin assez délicat; mais ils en rapportent peu, et la vigne y est sujette à la coulure. Dans les terres sèches et chaudes, les vignes sont maigres, si on ne les rafraîchit pas par des fumiers convenables.

En général, pour que le fruit de la vigne puisse être abondant et bon, il lui faut une terre légère et moyennement meuble; c'est le plus convenable: il ne faut pas qu'elle soit ni trop forte et trop épaisse, ni trop fine et trop meuble, et néanmoins plus approchant de la légère; elle ne doit pas non plus être trop maigre ni trop grasse, mais plutôt substantielle que maigre.

Assiette de la Vigne.

Quand à l'assiette, la vigne est mieux sur un côteau que dans une plaine ou autre lieu plat, quoiqu'elle y donne plus de vin et y dure plus long-temps; il ne faut pas non plus qu'elle soit guindée à la pointe d'une montagne où elle auroit trop d'air et de vent: on la doit placer sur un beau côteau qui ne soit point trop escarpé, mais qui soit plutôt élevé que trop bas, pour mieux recevoir les doux rayons du soleil.

Il est bon aussi d'éviter les lieux trop secs, et encore plus ceux qui sont humides et aquatiques: la vigne y est de longue vie, mais le vin en est mauvais, et n'est point de garde. C'est pourquoi on ne doit jamais en mettre dans les vallées profondes et dans les lieux bas, quoiqu'elles y produisent du raisin en abondance; mais le vin en est toujours insipide: il est même toujours vert, parce que les vignes n'y mûrissent point en saison; elles y sont fort sujettes aux gelées d'hiver et de printemps, à la coulure, à la pourriture des raisins qui donne un goût de moisi au vin; et avec cela, quand l'année est pluvieuse, le grain crève, parce qu'il a trop d'eau, et le vin en est sujet à tourner, etc.

Si on a cependant à planter dans ces sortes d'endroits, on dira ci-après les moyens de courir moins de risque; mais il faut toujours, autant qu'on le peut, placer la vigne sur les côteaux et les collines: elle n'y viendra pas si aisément que dans les plaines; mais quand elle y sera une fois enracinée, elle y donnera du vin bien plus agréable.

Les meilleurs terrains pour les vignes, sont les côteaux; mais comme ce n'est point dans la partie du côteau la plus basse, la plus applaudie que croît le meilleur vin, ce n'est pas non plus dans la partie du côteau la plus échauffée et la plus

chauve, ce n'est pas dans la plus roide de la côte qu'on recueille le vin supérieur et transcendant, c'est dans la naissance du pli des côteaux, parce que c'est le lieu où se concentrent les sucs choisis de la terre, et la réflexion des rayons du soleil. De là vient que cet endroit s'appelle à Dijon, le *rognon* de la côte.

Exposition de la Vigne.

Les expositions froides ou venteuses ne lui conviennent pas. Il ne faut point l'exposer au sommet des montagnes ni au vent de bise; elle veut un air chaud et serein, et craint le froid, les pluies, les tempêtes et les orages; elle aime les petits vents doux et gracieux, et elle se plaît fort à être tournée au midi ou du moins au levant: l'exposition du couchant est encore moindre, quoiqu'elle ne soit pas à perdre; mais celle du nord ne vaut rien du tout dans les climats aussi tempérés que la France. Dans les pays chauds, au contraire, le septentrion est l'exposition la plus avantageuse pour y garantir la vigne des chaleurs du midi qui la brûleroient.

Les vents qui règnent dans chaque pays doivent encore entrer en considération, pour choisir les endroits où la vigne sera moins exposée à ceux qui lui sont les plus contraires.

On expliquera ci-après quels sont les plants qui conviennent au terrain, et ce qu'on peut faire pour en rectifier les défauts.

Les vignes ne doivent être ombragées, ni par des bâtimens voisins, ni par des arbres tels qu'ils puissent être: car il ne s'agit ici que des vignes moyennes ou basses, telles qu'on les cultive dans presque toute la France, et non pas des hautes, telles qu'on en a dans l'Italie et autres pays chauds où on les fait monter aux arbres pour les soutenir et les garantir de la chaleur.

Principales espèces de raisins; à quoi et quand elles sont bonnes.

Les espèces de raisins les plus estimées, les plus ordinaires ou les plus étendues, soit pour le jardin, pour le vin ou pour le verjus, sont les morillons, et entr'autres les pineaux, les chasselas, les muscats, les bourguignons, les bourdelais, les sanmoireaux ou prunelles, les meliers. Outre ces principales espèces, on en marquera aussi plusieurs autres, et on dira, autant qu'il se pourra, les différens noms que chaque pays leur donne, afin qu'on puisse les entendre par tout: car cette pluralité de noms, dont chaque pays a le sien particulier, qui est inconnu ailleurs, est cause que bien des gens ont confondu ou multiplié, mal à propos, les espèces des plants.

1.° Quand aux morillons, il y en a de plusieurs sortes, connues presque par tout et très-bonnes, tant aux champs qu'aux jardins, c'est-à-dire, tant à faire du vin qu'à manger.

Le raisin *précoce*, raisin *de la magdeleine*, ou *morillon hâtif*, parce qu'il est hâtif et mûr souvent au commencement de thermidor, est un raisin noir, plus curieux que bon, parce qu'il a la peau dure, et qu'il est fort sujet aux moucherons: on l'estime seulement parce qu'il vient de bonne heure; il n'est bon que dans quelque coin de jardin bien exposé au midi, et à couvert des mauvais vents.

Le *morillon taconné* est meilleur que le précédent pour faire du vin; il vient bientôt après le hâtif, charge beaucoup et fait de bon vin: on le nomme aussi

meunier, parce qu'il a les feuilles blanches et farineuses : il se plaît dans les terres sablonneuses et légères.

Le *morillon noir* ordinaire, qu'on appelle dans la ci-devant Bourgogne *pineau* et à Orléans *auvernas*, parce que la plante en est venue de la ci-devant Auvergne, est fort doux, sucré, noir, excellent à manger, vient bien en toutes sortes de terres, et passe, aux environs de Paris, pour le raisin qui fait le meilleur vin. Son bois a la coupe plus rouge qu'aucun autre raisin ; le meilleur est celui qui est court, dont les noeuds ne sont pas espacés de plus de trois doigts ; il a le fruit entassé, et la feuille plus ronde que les autres de la même espèce. Il y a une seconde espèce de *marillon*, qu'on appelle *pineau aigret*, qui porte peu et donne de petits raisins peu serrés ; mais le vin en est fort et même meilleur que celui du premier morillon : ce second, ou pineau aigret, a le bois long, plus gros, plus moelleux et plus lâche que l'autre, les noeuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors, et la feuille découpée en trois ou en patte-d'oie, comme le figuier. Il y a une troisième espèce de morillon, qu'on appelle *franc morillon*, l'*ampereau* ou *bécane ;* il fleurit avant les autres plants, et fait d'aussi bon vin que les deux autres morillons ; il a le bois noir et le fruit de même, fait belle montre en fleur et en vert ; mais à la maturité, il déchet de moitié, et quelquefois davantage ; il croît plus qu'aucun autre en bois, et en longueur et hauteur, et les noeuds de ses jetées sont les plus espacés.

Il y a aussi le *morillon blanc*, excellent à manger ; mais il a la peau plus dure que le morillon noir ordinaire : il y a encore l'*auvernas gris* d'Orléans.

II. Le *chasselas*, autrement dit *muscadet* ou *bar sur-aube blanc*, est un raisin gros, blanc et excellent, soit à manger, à garder long-temps, à sécher : ses grains ne sont pas pressés ; il réussit surtout dans les terres pierreuses, parce qu'il y mûrit plus facilement : il y a encore une autre espèce de bar sur-aube blanc, qui est le gros corinthe, dont on parlera ci-après.

Le chasselas noir, qu'on appelle, dans les ci-devant Provence et Languedoc, *raisin grec*, est plus rare et plus curieux que le blanc, de même que le rouge, dont les grappes sont plus grosses ; il prend peu de couleur, et ils sont tous deux excellens.

III. Il y a beaucoup de sortes de *muscats*, la plupart exquis.

Le muscat *blanc* ou *de Frontignan*, a la grappe longue, grosse et pressée de grains : il est excellent à manger, à faire des confitures, de bon vin, et à sécher au four et au soleil.

Le muscat blanc *hâtif de Piémont* a la grappe plus longue, le grain moins serré et plus onctueux.

Le muscat *rouge* a les mêmes qualités : son grain est encore plus ferme, et il demande assez de soleil pour bien mûrir.

Le muscat *noir* est plus gros et fort serré de grains ; il a le goût moins relevé, mais il est fort sucré et très-recherché, parce qu'il charge beaucoup et qu'il est assez hâtif.

Le muscat *vialet* est d'un noir plus clair : il a les grappes fort longues et garnies de grains qui sont gros, très-musqués et des meilleurs.

Le muscat de *malvoisie* ; on en parlera à l'article des *malvaisies*.

Le muscat de *Rivesalte* est musqué, a le grain plus petit que les autres ; et son suc est si doux, si agréable, que ce seroit un des premiers raisins, s'il ne couloit pas tant ; mais il dégénère presque toujours en raisin de Corinthe,

ainsi que le damas : l'un et l'autre n'ont point de pepins, à cause de leur coulure.

Le muscat *long*, ou *passe-musqué d'Italie*, est fort gros, fort musqué, excellent en confitures et à manger cru ; ses grappes sont très-grosses et longues ; il est rare et curieux, et veut une pleine exposition du midi contre un mur, autrement il a peine à mûrir : quoiqu'il ne soit qu'à demi-mûr, il est toujours le meilleur et le plus parfumé des muscats en confitures, parce que le feu lui donne le musc que le soleil ne lui avoit pas donné.

Il y a aussi le muscat *long violet*, qu'on appelle *de Madère* : il est rare et extraordinaire pour sa beauté et sa bonté.

On compte aussi parmi les muscats, le *genetin*, autrement dit *muscat d'Orléans* ou de saint-Mesmin ; il est fort sucré, sujet à la coulure, et ressemble au melié, ou plutôt à la malvoisie : c'est pourquoi quelques-uns l'appellent aussi *malvoisie blanche*. Les limonadiers et les cabaretiers de Paris vendent souvent le vin de genetin pour le vrai muscat de Frontignan.

IV. Le raisin de *Corinthe* est un raisin délicieux et sucré : il a le grain fort menu et pressé, la grappe longue et sans pepins, ainsi que le corinthe rouge.

Le corinthe *violet* est un peu plus gros ; il est aussi excellent et sans pepins, mais fort sujet à couler : c'est pourquoi il veut être taillé plus long que les autres vignes.

Le raisin *sans pepins* est une espèce de bar-sur-aube blanc, dont le grain est moins gros et un peu aigre ; il est très-bon à mettre au four, n'ayant pas de pepins ; d'où vient qu'on le nomme *gros corinthe*.

Il est bon d'observer que tous les muscats et les corinthes sont sujets à la coulure ; c'est pourquoi il faut les tailler longs.

V. La *malvoisie* est un raisin gris qui charge beaucoup : le grain en est petit, mais fort sucré, relevé, hâtif et si plein de jus, qu'il passe, ainsi que l'auvernas gris d'Orléans, pour l'un des raisins les plus fondans. La malvoisie *rouge* est de couleur de feu, et a les mêmes qualités que la précédente. La malvoisie *blanche* est plus rare et moins hâtive : au reste, la malvoisie grise est la plus en usage, et on l'estime la meilleure des trois.

Il y a aussi la *malvoisie musquée*, autrement dit *muscat de malvoisie* : c'est un raisin très-excellent pour le relief de son musc, qui passe tous les autres ; il vient du Mont-Ferrat ; les environs de Turin en sont remplis.

VI. Le *bourguignon*, ou *tresseau*, est un raisin noir assez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger : il charge des plus et donne de grosses grappes.

Le *bourguignon blanc*, qu'on appelle en quelques endroits *mourlon* ou le *clozier*, a les noeuds à deux doigts et demi de distance, le fruit à courte queue et entassé, la feuille fort ronde comme les gouais, et résiste à la gelée.

Le *noiraut*, autrement dit *teinturier* ou *plant d'Espagne*, est une autre espèce de bourguignon noir : il a, comme le précédent, le bois dur et fort noir, la moelle serrée et petite, les noeuds près l'un de l'autre, la feuille moyenne et toute ronde, et dont la queue est rouge, le grain fort serré et qui teint fort noir : il résiste à la gelée mieux qu'aucun autre ; mais son suc est très-plat, et ne sert qu'à couvrir le vin par sa noirceur : c'est pourquoi on en plante peu dans chaque vigne : il est bon aussi pour les blessures ; et quand on en a un plant entier, on en fait du vin pour teindre les draps, et on le vend bien cher aux teinturiers. Le raisin, qu'on appelle simplement *raisin noir* ou *raisin Orléans*, est presque la même chose que le noiraut.

Le *ploqué* lui ressemble aussi, mais il ne teint point ; c'est un raisin qui a dégénéré, et son suc n'étant ni bon, ni délicat, il vaut mieux en ruiner l'espèce, que de la provigner.

VII. Le *bourdelais*, ou *bourdelas*, qu'on appelle dans la ci-devant Bourgogne *grey*, et dans la ci-devant Picardie *gregeoir ;* il y en a de trois sortes, blanc, rouge et noir ; il a la grappe et les grains très gros ; il est principalement propre à faire du verjus et des confitures ; il est encore excellent pour y greffer toutes sortes de raisins, entr'autres ceux qui sont sujets à couler, comme le damas, les corinthes, surtout le violet ; les muscats peuvent s'y greffer aussi, de même que toutes autres sortes de vignes.

Le raisin d'abricot, la vigne grecque, et le farineau, sont trois espèces de bourdelais.

Le raisin d'*abricot* est ainsi appelé, parce que son fruit est jaune et doré comme l'abricot ; la grappe en est belle, et des plus grosses

La *vigne grecque* qu'on nomme aussi le *raisin merveilleux*, ou le *saint-Jacques en Galice*, parce que ce canton Espagnol en est plein, est rouge, le grain gros et roud, le fruit doux, hâtif, et bon à faire du vin ; sa grappe est des plus belles et des plus grosses ; et sa feuille, dans la maturité du fruit, devient panachée de rouge ; ce qui est assez ordinaire aux raisins colorés de noir, de violet et de rouge.

Le *farineau*, ou *rognon de coq*, est blanc, et a le grain petit et long ; il est meilleur à faire du verjus que du vin.

VIII. Le *san-moireau* s'appelle *quille-de-coq*, aux environs d'Auxerre ; c'est un raisin noir, excellent à manger et à faire du vin ; il a le grain longuet, ferme et un peu pressé ; il y en a trois sortes ; la première et la meilleure, a le bois dur, et des provins noués courts ; la seconde, approche fort de la première ; et la troisième, *san-moireau chiqueté*, ou *prunelas blanc*, parce qu'il a le bois plus blanc que les autres ; il fait du vin assez plat, ne porte que par années, et il est sujet à s'égrener entièrement avant qu'on le cueille.

Le *prunelage rouge*, ou *le negrier*, a la côte rouge, le bois long noué, la moelle grosse, la feuille découpée, la grappe grande, claire et fort rouge ; il mûrit des derniers, fait le vin âpre et de durée ; c'est pourquoi on n'en met que peu dans les plants de vignes noires, et seulement pour noircir et affermir le vin ; il résiste à la gelée, parce qu'il a la tige haute et forte.

IX. Le *melié blanc* est un des meilleurs raisins pour faire du vin, et pour manger ; il charge beaucoup, a bon suc, et se garde assez ; il est excellent à faire sécher au four.

Le *melié noir* n'est pas si bon, et n'a pas tant de force en vin.

Le *melié vert*, qu'on appelle en quelques endroits simplement *plant vert*, est le plus recherché, parce qu'il charge beaucoup, ne coule point, et que le vin n'en devient pas jaune.

Le *surin* est une espèce de melié un peu pointu, d'un goût excellent et fort aimé en Auvergne.

X. Le *gamet* est un raisin fort commun, qui charge beaucoup, et qui vient mieux que tout autre ; mais le vin en est fort petit, et de peu de saveur, et son plant dure peu d'années. Il y a le gamet blanc et le noir ; on appelle du vin grossier du gros *gamet*.

XI. Le *guaais* est aussi fort commun, tant le blanc que le violet, dit à fleur ; son plant dure cent ans en terre, et il a la grappe plus grosse et plus longue que le gamet ; mais il est de pareille qualité pour faire du vin, et il est même un peu moindre ;

moindre ; il est infiniment meilleur en verjus, soit liquide ou confit, qu'en vin, et il n'en faut point souffrir dans les vignes, ou y en laisser peu.

XII. Outre ces onze espèces de raisins les plus générales, il y en a beaucoup d'autres particulières, qu'il est bon de connoître.

Le *beaunier* ainsi nommé parce qu'il est fort commun et fort estimé à Beaune, est un raisin qui charge beaucoup, et qui tire sur le gouais blanc ; mais il est beaucoup meilleur. On l'appelle à Auxerre *servinien.*

Le *fromenteau* est un raisin exquis et fort connu dans la ci-devant Champagne ; il est d'un gris rouge, la grappe en est assez grosse, le grain fort serré, la peau dure, le suc excellent, et fait le meilleur vin ; c'est à ce raisin que le vin de *Sillery*, si vanté, doit son mérite et son renom.

Le *sauvignon* est un raisin noir, assez gros et long, hâtif, d'un goût très-relevé, et des meilleurs. Il y a aussi le sauvageon blanc, qui a les mêmes qualités que le noir ; l'un et l'autre sont rares et peu connus.

Le *piquant-paul* est un raisin blanc, fort doux ; on l'appelle autrement *bec-d'oiseau*, et en Italie *pizutelli*, c'est-à-dire pointu, parce qu'il a le grain gros, très-long, et pointu des deux côtés.

Il y a aussi le *pizutelli* violet, dit *dent de loup*, qui a le grain long, mais moins pointu ; c'est un des plus beaux raisins et des plus fleuris ; il est assez bon, et se garde long-temps. Il y a encore un autre raisin, qu'on appelle le *gland*, parce qu'il lui ressemble ; il est très-jaune, très-doux, et de garde.

La *blanquette de limons* est un raisin blanc et clair comme du verre ; la grappe en est longue et assez grosse ; il charge beaucoup, et son jus est très-doux et délicieux.

La *robe* blanche et noire charge aussi beaucoup ; la grappe en est grosse et longue, le grain assez menu, fort serré, et mûrit avec peine, parce que c'est une espèce de petit bourdelais.

Le *gros noir d'Espagne* ou *la vigne d'Alicante*, donne une grosse grappe fort garnie de gros grains bons à manger, et encore plus à faire le vin si vanté en Espagne.

Le raisin d'*Afrique* est très-gros, et ses grains sont comme des prunes ; il y a le rouge et le blanc, ses grappes sont extraordinaires pour leur grosseur ; le grain est plus long que rond, et plat vers la pointe ; le bois en est très-gros et la feuille très-grande et large ; il veut le mur et beaucoup de soleil pour bien mûrir.

Le *maroquin* ou *barbarou* est un gros raisin violet, dont les grappes sont aussi d'une grosseur extraordinaire ; il a le grain gros, rond et dur, le bois rougeâtre, et la feuille rayée de rouge. Il y en a de cette espèce qui rapporte extraordinairement, et qui fleurit trois fois l'année.

Le *damas* est encore un excellent raisin à manger ; la grappe en est fort grosse et longue, le grain très-gros, long, ambré, et n'a qu'un pepin ; il coule souvent et veut être taillé long : il y en a de blanc et de rouge.

Le raisin d'*Italie*, autrement dit *pergolèze*, est de deux sortes, blanc et violet ; il a la grappe grosse et longue, le grain longuet et clair-semé, et mûrit avec peine en France.

La vigne de *Mantoue* donne un fruit hâtif, mûr dès le commencement d'août (thermidor) ; la grappe en est assez grosse et ne coule point ; le grain aussi assez gros, plus long que rond, fort jaune, ambré, et d'un suc extraordinaire.

Le raisin d'*Autriche*, ou *Cioutat*, a la feuille découpée comme le persil ; il est blanc, doux, charge beaucoup, ressemble aux chasselas, mais il est peu relevé en vin.

Le raisin *suisse* est plus curieux que bon; il a la grappe grosse et longue, les grains rayés de blanc et de noir, et quelquefois mi-partis.

En faisant une courte récapitulation de ces diverses espèces de raisins, il est aisé de voir à quels plants différens elles sont propres.

Raisins de jardin. La cioutat, le chasselas blanc et noir, le muscat blanc, noir ou rouge, long, musqué, hâtif ou d'Orléans, autrement dit *gennetin*; le Corinthe, petit ou gros, rouge ou violet; la malvoisie grise ou rouge, l'Italie, l'Afrique, le damas, le maroquin, l'abricot, la rose blanche, le melié, surtout le blanc.

Raisins de vigne. Le pineau ou auvernas, l'auvernas gris, le morillon blanc et le taconné, le gennetin, le piquant-paul, le beaunier, le tresseau, et tous les bourguignons, le suisse, le noireau, le ploqué, le san-moireau, le négrier, le fromenteau, la blanquette de limons, et la plupart des raisins de jardin, principalement le melié, le muscat noir et rouge, et le chasselas.

Raisins de verjus. Le farineau, le gamais blanc ou violet, le gamet noir ou blanc, le bourdelas.

Raisins propres à de certaines espèces de terres plus qu'à d'autres.

Quand on veut planter un vignoble, si c'est en terre forte, il ne faut faire provision que de morillons, autrement dit, *pineaux blancs et noirs*, mais plus de ceux-ci que de ceux-là, et y mêler des *tresseaux*, qu'on appelle aussi *raisins bourguignons*.

Dans les terres fortes, le pineau ne monte pas à son point de perfection, quelque chaleur qui puisse survenir; car avec tous les secours qu'on lui peut donner dans un terrain de cette nature, il lui manque toujours, l'on ne sait quoi, ce qui est essentiel pour faire un raisin capable de donner du vin délicat; soit qu'en suçant la substance de la terre, son eau retienne quelque chose de l'humidité naturelle à cette terre, et qui émousse les esprits du vin; soit que malgré toute la chaleur qu'il puisse faire, la sève en montant d'un lieu d'un tempérament froid dans le raisin, ne trouve point assez de chaleur pour s'y raréfier.

Cependant le pineau est le seul raisin qu'on doit mettre dans les terres fortes, parce que mûrissant plutôt que les autres, il donne toujours du vin de l'arrière saison.

Si l'on y mêle du plant de tresseau qui ne mûrit qu'avec peine, c'est que nos pères ayant jugé d'expérience que les pineaux ne peuvent pas, dans telles terres, faire d'eux-mêmes un vin qui ait assez de corps, au défaut de quoi il est sujet à dépérir, ils ont cru nécessaire d'y joindre de ces tresseaux qui, quoiqu'ils soient d'une maturité fort lente, ne manquent pas de rendre toujours ce vin non pas rempli d'esprits, mais plus matériel, qui est l'état où il faut qu'il soit en sortant des terres fortes pour devenir bon.

Dans les sables, soit gros ou légers, il faut planter principalement des pineaux, surtout les blancs. Le raisin meunier se plaît dans les sables légers, et les gros sables conviennent aux meliés, soit blancs, noirs ou verts. En ci-devant Auxerrois, ces sables, quoique naturellement plus chauds que les terres fortes, ne donnent pas de si bon vin (on suppose que ces terres fortes soient telles que celles qu'on a dit de choisir, et qu'elles soient en une bonne exposition). C'est ce que l'expérience apprend tous les jours à l'égard des sables, dont les sels n'ayant rien que de très-commun en eux, ne rendent des raisins que d'une eau fade, et non point si sucrée que celle des terres fortes.

A ces pineaux on joint donc les meliés, comme on a dit; le blanc est un bon raisin qui charge beaucoup, le noir ne l'est pas tant. Ces sortes de raisins viennent excellens

(autant qu'ils le peuvent) dans ces sables, qui étant beaucoup plus chauds que substantiels, conviennent à la nature des meliés qui demandent pour mûrir beaucoup de chaleur. Ces raisins donnent un vin qui n'est point sujet à jaunir.

On met dans ces sortes de sables plus des deux tiers de raisins blancs, parce que l'usage est d'y faire plus de vin blanc que de rouge.

Quant au tresseau, on doit en mettre dans les sables en quantité raisonnable; ce n'est pas qu'il y vienne jamais bon, mais c'est afin que les autres raisins qui n'y acquièrent qu'une eau médiocrement sucrée, puissent donner du vin qui ait du corps.

A l'égard des terres pierreuses, il faut traiter de même que les fortes terres, celles qui ont les pierres noirâtres et grosses, et dont le fond est rougeâtre et un peu humide.

Celles qui ont des pierres plus petites et blanches, et dont la terre est moins rouge, sont meilleures que les précédentes; outre les pineaux blancs et noirs, et les tresseaux en petit nombre, on y plante du *beaunier*; tous ces raisins y réussissent assez bien.

La terre pierreuse, dont le fond est jaunâtre, et le pierrotis beaucoup plus petit, reçoit avec plus de succès les raisins que l'on a dit qui convenoient à l'espèce précédente; ils s'y perfectionnent de manière que le vin en est toujours flatteur. On peut y mêler quelques ceps de muscats et de chasselas; ils y viennent à une maturité assez parfaite pour être de service et de garde.

L'espèce de terre pierreuse qui est la meilleure de toutes, et qui rend le vin le plus délicat et le plus délicieux, est celle où l'on plante les pineaux noirs et blancs, mais beaucoup plus de blancs que de noirs; dans celles d'où l'un veut tirer du vin gris, force serviniens, quelques muscats et chasselas par-ci par-là et point de tresseaux.

Dans les terres de cette nature, qu'on destine pour avoir des vins rouges, il faut planter plus de pineaux noirs que de blancs, quelques serviniens, et un peu de tresseaux; il en vient un vin moëlleux.

Choix du plant de Vigne quant au bois.

La vigne se perpétue de *plant enraciné*, qu'on appelle *plant chevelu* dans de certains endroits, et *chevelées* dans la ci-devant Bourgogne; ou de *boutures*, autrement dit, *crossettes* aux environs de Paris, et *chappons* aux environs d'Auxerre; ou encore de *marcottes*.

Pour ne point être trompé à l'espèce du plant de vigne, il faut la connoitre parfaitement bien par son bois naturel. Mais cette connoissance étant particulière aux personnes du métier, il est bon de s'en rapporter à gens fidelles. Quant à la bonté du bois, voici ce qu'on y doit observer.

Si c'est du plant enraciné, autrement dit, *chevelu*, ce sera assez qu'on lui voie du chevelu bien conditionné, et en suffisante quantité.

A l'égard des crossettes ou chapons, il y a plus de précautions à prendre; ils seront plutôt en état de donner du fruit, lorsqu'étant coupés sur le jet de l'année précédente, ils ont à l'extrémité d'en bas du bois de deux séves, qui y paroisse attaché en forme de crossettes. C'est une marque que le bois prendra bien vite, qui n'y ayant été pris dans le bas d'un cep, il a les yeux fort près l'un de l'autre.

Du sarment d'une séve est bon, il suffit que le bois soit bien nourri. On appelle ce plant des *poulettes* dans des endroits. Il y a des pays où l'on ne plante les vignes que de marcottes, qui sont proprement les chevelées ou chevelu: elles

reprennent plutôt que les crossettes; mais elles ne sont pas si communes, et on n'en trouve point suffisamment partout, pour faire un grand plant.

Il faut surtout que le plant de vigne soit bien mûr ou aoûté, c'est ce qui contribue le plus à la végétation.

Nota. Tous chapons, crossettes, poulettes ou marcottes qui n'ont point l'écorce unie, luisante, et dont le bois, en y faisant une entaille, ne paroît point vert, clair, mais vert brun, sont rebutés comme plant de nulle valeur.

CHAPITRE III.

Culture et gouvernement de la Vigne jusqu'à sa cinquième année.

LA vigne est une plante sarmenteuse, et à moelle spongieuse : sur sa tige malfaite et couverte d'une écorce brune et rougeâtre, naissent des sarmens garnis de vrilles. Ses feuilles découpées, posées alternativement sur les branches sont fort grandes; dans leurs aisselles naissent de petites fleurs jaunâtres. Lorsqu'elles sont tombées, on voit paroître des baies rondes ou ovales, qui en mûrissant prennent la couleur du fruit nommé raisin. Les racines nombreuses, ligneuses et vivaces de cette plante, plongent moins dans le fond qu'elles ne planent à la superficie de la terre, quoique plusieurs y pénètrent fort avant. Il se fait par conséquent un envoi prodigieux de séve par tout à la fois dans la vigne.

Plus les bourgeons de la vigne sont raccourcis, plus elle pousse, au lieu qu'il s'y fait une ample distribution de séve lorsqu'ils sont alongés, par conséquent il y a moins de pousses surnuméraires. Elle est si abondante, que de tous les yeux de cette plante naissent des doubles et des triples bourgeons qui donnent du fruit, pour la plupart, on les appelle sous-yeux, à cause qu'ils sont placés au-dessous des yeux formés. Il en part aussi une quantité de petits bourgeons qui produisent souvent des grappes. Indépendamment de ces différentes pousses, la vigne fait éclorre, soit du tronc, soit du vieux bois, une foule d'yeux, d'où naissent encore des bourgeons.

La vigne ne résiste jusqu'à un certain point aux mauvais traitemens qu'elle éprouve que parce qu'elle est très-abondante en séve. Sa plantation, sa taille, son ébourgeonnement sont vicieux; ses labours sont mal entendus, et dans tout le reste on agit sans règle fixe.

Tant qu'on plantera des vignes, en écourtant leurs racines, qu'on mettra les ceps aussi près les uns des autres, que les rameaux se faisant ombrage, ne jouiront que foiblement des bienfaits de l'air et des rayons du soleil, il ne faudra en espérer que très-peu de succès. Dans presque toutes les vignes on n'y voit qu'onglets, que chicots, bois morts, fausses coupes non recouvertes, chancre, gale et mousse au pied de quantité de ceps.

Les chicots, ergots et onglets retardent au moins le cours de la séve, s'ils ne l'interceptent pas tout à fait dans la partie qui en est affligée. Il faut cependant remarquer que l'onglet qui doit être entièrement banni des arbres, est nécessaire au bois de la pousse dernière sur lequel on taille la vigne. En voici la raison : si on la tailloit tout près de l'oeil comme les arbres, le bourgeon venant à croitre seroit décollé, soit en l'attachant, soit par son propre poids, soit par le moindre vent,

au lieu que sur l'excédent qui forme l'onglet, il est plus affermi et moins sujet à s'éclater. Il faut faire attention que les bourgeons de la vigne plus tendres que ceux des arbres, parce qu'ils sont plus abondans en séve, qu'ils sont d'un tissu plus poreux, et qu'ils ont les fibres plus dilatées, sont aussi plus aisés à être détachés. Mais il faut 1°. rabattre ces onglets l'année suivante à la taille; 2°. en faire même au vieux bois: au lieu de receper une grosse branche tout près de l'écorce, la couper à un pouce en lui laissant un long bec de flûte. Pour en débarrasser la vigne, il faudroit tenir une conduite opposée, en travaillant plus correctement, et la panser d'une manière facile, et rien moins que coûteuse. Avec une serpette bien tranchante et une scie à main, le vigneron fera disparoitre les chicots et les bois morts, réformera toutes les fausses coupes, en rabattant les onglets saillans, coupera jusqu'au vif ce qui a cavé, et sur ces plaies appliquera l'onguent de saint-Fiacre. Il vaudroit mieux dans un sens laisser à la vigne tous ces bois morts et gangrenés, que de ne pas couvrir ses plaies.

Une jeune vigne, soit qu'elle vienne de marcotte, de crossette, de plant ou de greffe, n'a son âge de fécondité et de perfection qu'à cinq ans.

Article Premier. *Manière de planter la Vigne.*

On connoît la vigne sous trois noms; savoir, la vigne *haute*, la vigne *moyenne*, et la vigne *basse*; c'est ce qu'on expliquera dans la suite: voici la manière de la planter

Il faut mettre les chapons tremper dans l'eau pendant huit jours, et tandis que leurs fibres se dilatent et se diposent à la végétation, on prépare tous les instrumens dont on a besoin pour planter selon l'usage du pays.

Temps de lever le plant de la Vigne.

On peut lever ce plant depuis le mois de novembre jusqu'au mois de mars (de brumaire à ventôse), hors le temps de gelée: en effet, hors cette circonstance, on peut planter de la vigne durant tout l'hiver.

Lorsque c'est après l'hiver qu'on fait amas de plant de vigne, et que cette saison a été un peu rude, il faut prendre garde que le bois ne soit point offensé par la gelée.

La vigne haute est celle qui croît en pays chauds, comme dans les ci-devant Languedoc, Provence et Piémont où les vignes n'ont pour échalas que les arbres sur lesquels elles montent; et en France on comprend aussi sous le nom de *vignes hautes*, celles qu'on élève en espalier ou en treilles.

La vigne moyenne est celle qui se cultive à Auxerre et aux environs de Paris: on en parlera.

A l'égard de la vigne basse c'est celle qu'on plante aux environs de Paris, à Beauna, à Tonnerre, à Chablis, etc. Elle ne s'élève pas comme les précédentes, quoiqu'elle produise de très-bon vin, dans de certaines années, et en abondance.

Temps pour planter la Vigne.

Dans les terres qui ne sont point trop humides, on peut planter depuis la fin d'octobre jusqu'au mois de mai (de vendémiaire à floréal), c'est-à-dire, depuis que

les vignes quittent leurs feuilles, jusqu'à ce qu'elles ayent commencé d'en pousser de nouvelles; et dans les terres trop humides, on doit attendre que l'hiver soit passé.

Vigne haute.

Son plant est ordinairement de raisins muscats de plusieurs espèces, le ciountat, le corinthe, le chasselas et le bordelais, appelé *grey* en Bourgogne : elle se plante en espaliers, ou bien on en dresse un plant entier, dans les pays chauds.

Lorsqu'il s'agit d'en dresser des pièces de vignes entières, il faut planter ces crossettes en manière de petites allées, sur des alignemens tirés au cordeau, espacés l'une de l'autre de trois pieds.

Vigne moyenne.

On la dresse de crossette et de chevelées, suivant que le lieu le demande.

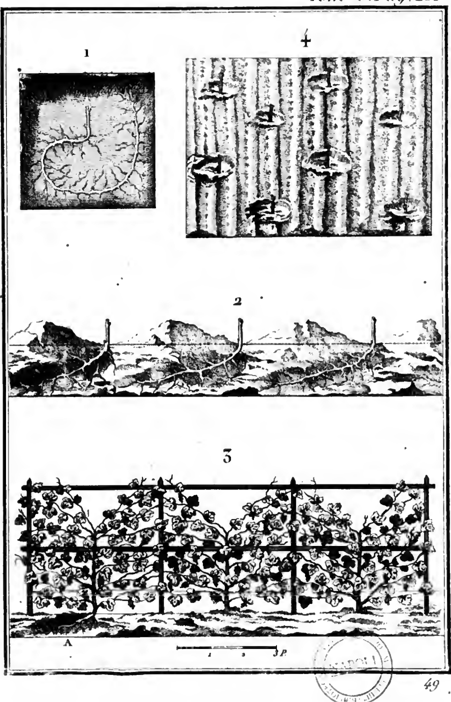
Le plant étant tout amassé, et n'étant plus question que de le mettre en terre, un vigneron prend une pioche ou un autre instrument, avec lequel il trace des raies le long d'un cordeau, du long ou du large de la pièce de terre qu'il veut mettre en vigne, en continuant ainsi jusqu'à ce que la terre soit toute tracée.

Ces raies, pour bien faire, doivent avoir entr'elles trois pieds de distance dans les terres fortes, de crainte que la vigne, qui y jette pour l'ordinaire plus de bois que dans les autres, n'ait point assez de soleil; dans les terres légères, il suffit de deux pieds et quelques pouces de distance entre les raies, qui seront d'un pied de profondeur.

Le tout ainsi dressé, il prend deux chevelées, ou deux chapons ou crossettes, qu'il pose ensemble dans la raie à la distance susdite, puis il recouvre aussitôt le plant. Il continue ainsi jusqu'à la fin; dans le ci-devant Auxerrois on plante par petites fosses, ce qui s'appelle *planter à l'augelot*, diminutif du mot *auge*, dont ces petites fosses ont la figure.

Toutes les manières de planter la vigne sont bonnes; l'essentiel est de bien choisir son plant. On lui assigne pour son emplacement les hauteurs, les montagnes, les terrains grouetteux, sablonneux et pierreux. Dans tous ces endroits, il n'est pas possible de faire des fouilles profondes pour planter la vigne, ni des fosses pour la coucher et la renouveler. Quelque avantageux qu'ils soient, il faut y renoncer, si on n'a pas au moins dix-huit pouces de bonne terre; encore on est souvent obligé de la rechausser et de la butter, si on veut qu'elle ne sèche point. Il ne faut donc rien espérer ici du fond, mais compter uniquement sur la superficie, et attendre tout des influences de l'air et des engrais qu'on donne à la vigne.

Dans ces terrains sans fond, on se restreint à planter aux endroits propres à être creusés jusqu'à la profondeur d'un pied et demi. Alors, après avoir fait la fouille, on y met environ cinq ou six pouces de miette, ôtant les pierres et les cailloux, et brisant les mottes, puis on place la marcotte ou le sarment sur cette miette, en le couchant dans toute la longueur que permet la largeur de la fouille, jamais debout ni perpendiculairement. Si le terrain permet des fouilles plus profondes, comme de quatre pieds de large sur trois de profondeur, on étend la marcotte dans la totalité de cet espace, et on l'y place à plat sur les six pouces de miette du fond, en lui faisant parcourir tout le contour du trou (*fig* 1). Dans le coin à gauche est placée la marcotte, ensuite son bois est conduit dans la circonférence des autres encoi-


1
4
2
3
A
1 2 3 P.

gnures, puis elle est relevée perpendiculairement par le milieu du trou, et enfin elle sort de cinq à six pouces, ayant deux ou trois bons yeux. On plante cette marcotte avec toutes ses racines, sans en couper ni en raccourcir une seule; et si elle a sept ou huit noeuds enracinés, on n'en supprime aucun.

La raison pour planter avant est afin de profiter des sucs du fond qui sont toujours perdus pour les plantes, et qui, au moyen du remplissage, sont bien francs. Cela n'empêche pas que les racines horizontales et le chevelu ne pompent les sucs de la superficie : d'ailleurs tout le monde sait qu'à quelque profondeur qu'on place la vigne en terre, elle prend toujours racine du collet. Par conséquent elle a des avantages multipliés.

Le trou fait, on le remplit de la terre de la première fouille mise de côté, et on la place au fond; puis celle de la seconde, et enfin la troisième par-dessus en superficie, bien entendue que des engrais renouvelés tous les deux ans suppléeront au défaut de sels de la terre naturelle.

Sans expliquer au long ce qui se pratique dans les vignobles à cet égard, on considère d'abord le local. Ou le terrain est plat, ou en pente douce, ou il est plus ou moins escarpé, ou on a un bon fond de terre, ou on n'a qu'une superficie, ou enfin partie du terrain est bonne terre, et l'autre est mauvaise. Voici ce qui se pratique dans ces diverses circonstances.

On commence par tendre un cordeau le long de la pièce de terre, et on marque une trace d'un bout à l'autre. On en fait une seconde en portant le cordeau à quatre pieds plus loin, et ainsi jusqu'au bout. Le long de ces traces on creuse un rayon aussi large que profond, comme d'un pied et demi, pour y coucher le plant obliquement à deux pieds l'un de l'autre. L'usage est de n'employer qu'environ la moitié, soit des marcottes, soit des sarmens nécessaires pour tout le terrain, puis d'année en année, à mesure que chaque cep fournit de nouveau bois, on le couche et on fait des fosses pour garantir la totalité de la terre. Par la suite on ménage çà et là des provins à demeure, afin de lever des marcottes.

Cette façon de travailler est indispensable; elle est susceptible de réforme. Au lieu de planter les marcottes dans les rayons vis-à-vis les unes des autres, on pourroit, 1°. les placer en échiquier, parce que cette posision des ceps, opérant un plus grand éloignement entre eux, produit aussi dans un sens une plus grande fécondité. 2°. Mettre tous les ceps du même alignement d'un bout de la vigne à l'autre, comme cela se pratique en quantité d'endroits de la Bourgogne, moins pour l'agrément et le coup d'oeil, que pour l'utilité et la commodité. 3°. Que chaque cep, au lieu d'être à un pied ou à dix-huit pouces, soit au moins à quatre pieds de distance l'un de l'autre en tout sens.

La fig. 2 représente la coupe latérale de la vigne, des ados, de l'emplacement des marcottes, de leur enfoncement dans la terre, et de la position de leurs racines.

Qu'on ne craigne point, au reste, de perdre beaucoup de terrain, et de ne retirer presque rien des vignes. Si on espaçoit les ceps, on y gagneroit. Au lieu de tailler si court, à cause de la foiblesse du bois qu'il faut ménager, on pourroit tailler plus long du double, les pousses étant plus fortes; et au lieu de ne le faire que sur deux ou trois coursons, on tailleroit sur quatre et cinq, et même plus.

Par rappòrt à la profondeur des ceps dans la terre, lorsqu'on plante en rayons, et qu'on couche des marcottes, on pratique la fouille profonde, le remplissage, la plantation avec toutes les racines, et l'alongement des marcottes. Ce dernier point a besoin de quelque éclaircissement. Comme on ne peut les faire tourner dans

la circonférence trop bornée du rayon, ainsi que dans un trou plus spacieux, il faut en tirer le meilleur parti possible. La profondeur de ces rayons n'est déterminée que par la qualité et le fond de la terre. Il faut toujours qu'il y en ait sept à huit pouces de la superficie aux premières racines; autrement elles seroient coupées en labourant; et dans les sécheresses la vigne seroit bientôt altérée et desséchée, et le raisin brûleroit sur pied. Quant aux provins, il faut que l'on enterre les rameaux plus avant; qu'on les couche non en longueur sur la superficie de la terre, mais qu'on les prenne de court en plongeant dès le pied même du cep.

Il est essentiel, pour tirer des vignes tout le parti possible, de n'y point planter d'arbres, parce qu'ils empêchent les vents de dissiper les brouillards On sait que la gelée n'est jamais plus à craindre pour elles, que quand des brouillards ou même une pluie légère la précèdent.

Le temps de la plantation de la vigne est comme on l'a dit depuis la chûte des feuilles pour les pays secs et chauds, et en février et en mars (de pluviôse à germinal) pour les pays froids et humides. On ne dira point que les marcottes doivent être de la pousse dernière, mais on recommandera surtout de ne point fouler la terre, avant que de les poser dans le trou.

Voici le moyen d'avoir des marcottes qui ayent au moins cinq et six noeuds enracinés:

Quand on veut planter de la vigne, on couche dès le printemps de l'année précédente les rameaux les plus vigoureux, choisis sur des ceps de sept à huit ans, et produisant du raisin noir préférablement au blanc. On les enterre d'un bon pied avec le plus de bois possible, suivant la longueur du rameau qui prend racine à chacun des noeuds couchés en terre. Durant la pousse, au lieu de mettre des échalas au pied des marcottes, on y place des perchettes ou gaulettes, et on les y attache sans les rogner à la hauteur de neuf à dix pieds. On pourroit à leur défaut étendre ces marcottes sur les extrémités des échalas voisins autant qu'elles peuvent l'être. Il faut avoir grand soin d'ôter toutes les vrilles et les faux-bourgeons qui prendroient la nourriture de la marcotte.

On ne doit pas craindre d'affoiblir le cep : le rameau ainsi couché ne peut lui faire grand tort, puisqu'il en tire moins de nourriture que de la terre où il est enfoncé d'un pied: on est de plus assuré de lever une telle marcotte avec toutes ses racines. A la chûte des feuilles on la fouille et on la déplante; on se sert pour cet effet d'une fourche peu en usage dans bien des cantons, mais dont on devroit se pourvoir partout. On en voit le dessein (*fig.* 10, *tome* 2, *pl.* 1, *des outils du jardinage*). Avec cette fourche on dégage les racines de la marcotte sans les endommager, et on la sévre en la coupant tout près de l'oeil enraciné le plus voisin du pied du cep. Si on la tire avec effort, lorsqu'elle est superficiellement découverte, et qu'on l'arrache, comme on a coutume de faire, on laisse en terre quantité de menues racines, dont la soustraction altère la plante.

Cette façon de planter la vigne est opposée à l'usage universel des vignerons, qui ne conservent qu'un noeud enraciné, dont ils coupent les racines à un demi-pouce ou à un pouce tout au plus. Une vigne plantée, comme on le prescrit, pousse vigoureusement dès la première année, commence à la seconde à donner du fruit, est tellement formée à la troisième, qu'elle rapporte le double et le triple des autres au bout de quatre, cinq ou six ans. La raison en est toute simple, en coupant les racines on prive la plante de ses suçoirs, de ses instrumens destinés à pomper et à attirer à elle les sucs de la terre. De cette soustraction il arrive que la vigne et les

les plantes languissent ; ne font que des pousses maigres, jusqu'à ce que la nature ait réparé le dommage qu'on lui a causé, et qu'elles ne profitent qu'à mesure que leurs racines se reproduisent.

Quant aux sarmens ou aux crossettes qui sont dénués de racines, on les plante comme la marcotte. Mais pour avoir des sarmens fort longs avec un peu de vieux bois au bout, on s'y prend comme pour les marcottes, en laissant croître une certaine quantité de rameaux qu'on dirige de même. Si l'on en croit les vignerons, le sarment ou la crossette, quoique plus difficile à reprendre, donne du fruit meilleur et plus abondant, et la durée du plant est plus longue. Mais tout homme sensé conviendra qu'une plante formée doit l'emporter sur celle qui n'a qu'un principe éloigné encore de formation. On est dans l'usage de laisser quelque temps le sarment dans l'eau avant de le planter : il est certain que ses parties, tant internes qu'externes, étant humectées et dilatées, sont plus propres à croître et à végéter. Les marcottes même déposées, pendant vingt-quatre heures seulement, dans l'eau avec toutes leurs racines, reprennent plus promptement.

On peut partager tout plant de vigne par rangées parallèles, non pas longitudinalement en face du midi, mais transversalement, en sorte qu'elles puissent être éclairées du soleil tout autour. On forme donc les vignes en façon de contre-espalier (*fig.* 3), qu'on construit avec de forts échalas à la hauteur de quatre pieds au moins. On attache vers le milieu de ces échalas un rang de perches en travers qui règnent d'un bout à l'autre, et un second rang à l'extrémité d'en haut, qu'on dresse au cordeau. Dans les endroits montagneux et escarpés, on peut former ces sortes de perchées en spirale suivant le terrain, afin de diminuer et de couper la pente pour faciliter les travaux, et empêcher que les terres ne soient entraînées dans le bas.

On espace ces rangées à six pieds ou au moins à quatre : cette distance suffit pour que les travailleurs qui rapportent les terres du bas dans le haut, et qui amènent les engrais nécessaires, entrent et sortent aisément. Dans le temps de la pousse, lorsque les bourgeons de chaque côté sont grands, il faut encore avoir un espace suffisant pour vaquer au palissage et à l'ébourgeonnement, espace très-commode aux hotteurs chargés de la vinée, et obligés d'aller et de venir. Cette façon de diriger les vignes est usitée dans plusieurs endroits des fameux vignobles, et c'est ce qu'on y appelle des *perchées*. Avant de construire le bâtis de cette espèce de contre-espalier, ce qui n'a lieu qu'à la troisième ou quatrième année après la plantation, on fait au cordeau d'un bout à l'autre des trous à quatre pieds de distance les uns des autres, ou une tranchée de la même profondeur, s[illegible] la qualité du terrain, et on y plante les marcottes, comme on l'a di[illegible] avant a formé ainsi la première rangée, on en plante une seconde en [illegible]. Lorsqu'on [illegible]ue la troisième soit la répétition de la première, et s[illegible] échiquier, de sorte [illegible] jusqu'au bout de la pièce de vigne, comme il est représenté fig. 4.

Il est question maintenant de travailler à [illegible]es vignes, quand elles sont en état de garnir les perchées. Au lieu de [illegible] obliger leurs pousses perpendiculairement et verticalement, comme on fait [illegible] lorsqu'on les lie aux échalas, ou même aux perchées dans les vignobles où [illegible]es sont en usage, on les tire toutes obliquement à droite et à gauche de chaque perchée (*fig.* 3), où les ceps doivent former un double espalier, en sorte que la vigne puisse être également palissée des deux côtés. On co[illegible]vrit ainsi tous les bourgeons depuis le bas des perchées jusqu'au haut, de façon qu'ils les tapissent exactement et qu'ils forment un cordon, ou une sorte

de couronnement dans toute la longueur. Pour y parvenir, il ne faut rogner l'extrémité des bourgeons, que quand toutes les perchées sont garnies, et à mesure qu'ils poussent, on les entrelace : cette façon ne change rien ni au pansement, ni au travail ordinaire.

Les avantages que produit une plantation et une direction semblables, sont immenses. Les ceps étant éloignés de quatre pieds avec un sentier pareil entre chaque rangée, leurs racines ne peuvent s'atteindre ni se nuire, et leurs bourgeons, au lieu d'être enfermés et liés par paquets, sont éclairés et échauffés par le soleil, et participent à toutes les influences bénignes de l'air, la nuit et le jour. Mais ce qui contribue le plus au bon état de la vigne, à son progrès et à sa fécondité, c'est la direction des pousses par voie d'obliquité. La sève n'étant point portée verticalement, est retardée et ne coule que par mesure; elle est cuite par conséquent, digérée et tamisée tout autrement, que lorsqu'elle monte directement et perpendiculairement : aussi les pousses d'une telle vigne sont elles bien différentes. Comme ces perchées brisent et coupent les vents lors des gelées et du souffle empesté de ceux de galerne, que, dans le temps de la fleur, la plante jouit de toute la liberté de l'air, la coulure doit être plus rare que quand les grappes sont étouffées dans un amas confus de feuilles et de bourgeons dressés verticalement. Elle produit de plus une quantité prodigieuse de raisins, qui profitent d'autant que la sève est plus cuite, et que les bourgeons ayant plus d'air, sont plus favorisés des rayons du soleil, au moyen de quoi ils mûrissent plus vîte, et acquièrent un goût supérieur.

Un autre avantage non moins considérable de cette méthode, est l'alongement des bourgeons qu'on n'arrête qu'après qu'ils ont jeté leur feu : on ne force point la vigne à s'épuiser d'abord pour la formation successive de faux bourgeons qui empêchent la souche de profiter. Cette obliquité de bourgeons opère une répartition de la séve plus réglée et due à une distribution proportionnelle dans toute la plante.

Il seroit fort aisé de dresser, suivant cette méthode, les vignes anciennes qui sont encore bonnes : au lieu d'attacher les ceps, on les conserveroit en plus grande partie pour ne point se mettre dans le cas de la non-jouissance, et on y procèderoit de cette façon. En novembre (brumaire), après avoir formé ses perchées d'un bout à l'autre de la pièce de vigne avec des jalons alignés de distance en distance, on coucheroit bien avant en terre, à droite et à gauche, tous les bons ceps qui se rencontreroient à l'alignement des perchées. Si néanmoins ils étoient trop voisins, on seroit forcé d'en ôter plusieurs. Mais quelque bonne que puisse être une telle vigne, elle ne fera jamais les progrès de celle plantée suivant cette méthode; on pourroit donc laisser entre les ceps une distance moindre que celle de quatre pieds, du moins pendant plusieurs années, jusqu'à ce que, fortifiés et alongés suffisamment, ils fussent en état de garnir le terrain.

Pépinière de Chevelées ou *de Marcottes*.

Lorsqu'on veut avoir des chevelées ou des marcottes, il faut choisir un endroit dont la terre soit bonne et bien préparée ; amasser assez de crossettes ou de chapons pour les garnir ; mettre ces crossettes trois ou quatre jours tremper dans l'eau, pendant qu'on creuse sur la terre préparée des rigoles tirées au cordeau,

profondes d'un demi-pied seulement, larges d'un pied, et éloignées les unes des autres d'un pied et demi.

Aussitôt que ce travail est achevé, on pose les crossettes dans le fond de ces rigoles, à trois doigts l'un de l'autre, et en biaisant; puis on les recouvre doucement, en ne leur laissant que trois doigts hors de terre, et en les garnissant bien du pied, pour qu'elles prennent plutôt racines.

On ne fait creuser ces rigoles que d'un demi-pied, afin que le plant, qui n'est mis là que pour être transplanté ailleurs quand il sera enraciné, profite des sels qui se trouvent plus abondamment à la superficie de la terre, surtout au moyen des labours légers qu'il faudra y faire au moins six fois l'an.

Deux ans après que ces chapons ont été plantés et cultivés de cette sorte, on peut s'en servir pour des plants de vigne.

Art. II. *Travail qu'il faut faire aux Vignes jusqu'à leur cinquième année.*

La vigne, quoique rustique et forte, demande des secours et des soins, et quelques observations préliminaires sur la manière de l'accoller et de l'effeuiller.

De la façon d'accoller et d'effeuiller la Vigne.

Ceci qui paroît d'abord de peu de conséquence contribue essentiellement au dépérissement, ou à l'avancement des vignes, et au peu de profit qu'on en retire. A peine les bourgeons sont-ils en état de se prêter aux liens sans casser, qu'on commence à les serrer tous ensemble du bas, en les approchant de l'échalas le plus qu'on peut, afin qu'ils soient retenus fermement contre les efforts des vents. Quelque temps après, lorsqu'ils ont suffisamment poussé, on les rapproche de l'échalas, et on les y accolle avec de la paille trempée, puis une troisième fois, et enfin une quatrième.

A l'exemple des vignerons, les jardiniers prennent les pousses de leurs vignes à poignée, et enferment en les liant non-seulement les feuilles qui tardent peu à périr, mais quantité de grappes qui ne peuvent plus jouir des bienfaits de l'air ni de l'aspect du soleil.

Lorsque les bourgeons ont atteint une longueur suffisante pour être unis à l'échalas, les jardiniers les retroussent et les en font approcher, en y mettant un ou deux liens, et ils continuent ce traitement jusqu'à ce qu'ils ayent atteint le haut de l'échalas où se met le dernier lien : ils rognent du haut ces vignes ainsi garottées, et ils tordent pour le casser, ce qui excède l'échalas, ou ils le coupent avec une serpette. Ils en usent de la même manière envers les bourgeons saillans tout autour : opération qui se réitère suivant leurs progrès.

Voici la véritable manière : on retrousse d'abord les plus grands bourgeons, et ensuite les autres à mesure qu'ils poussent, les accollant à l'échalas deux ou trois ensemble sans les serrer; leurs feuilles ne sont ni pressées, ni brisées, on laisse les bourgeons s'alonger d'un bon pied au-dessus de l'échalas, et on les coupe à l'endroit d'un oeil : quant aux faux-bourgeons, on les recèpe successivement tout près de chaque oeil, à l'aisselle de la feuille depuis le bas du cep jusqu'au haut; les vrilles et les tenons sont exactement coupés; nulle grappe enfermée dans les liens, nulle rampante ni couchée par terre, on a soin de les attacher en haut.

Toutes jouissent des rayons du soleil, mûrissent également partout, les raisins sont plutôt mûrs, deviennent jaunes, dorés et cassans, les autres d'un velouté pourpre, acquièrent aussi plus de saveur. La séve mieux travaillée forme des bois mieux conformés, et des yeux plus francs, plus nourris et plus rebondis.

On ne sauroit trop s'élever contre un traitement aussi barbare de la part des vignerons et des jardiniers, qui privent des bienfaits de l'air des bourgeons garottés, et violemment froissés pour les unir à l'échalas. Que deviennent toutes les feuilles cassées et enfermées les unes dans les autres? La vigne est surchargée de faux-bourgeons qui prennent nourriture en pure perte pour le cep, font confusion, et rendent encore plus serrés les liens contre lesquels ils pressent fortement. Les grappes cachées et d'autres trop ombragées coulent, et les raisins n'acquièrent pas une pleine maturité. En suivant même la méthode ordinaire on parcroit ces inconvéniens, si l'on frappoit les échalas avec un maillet, ou si l'on enfonçoit davantage ceux qui ne pourroient le soutenir. On lieroit alors fort lâche, et on n'attacheroit les bourgeons que deux à deux, à mesure qu'ils auroient besoin de l'être, en mettant cinq liens sur la longueur de l'échalas. L'ouvrage n'iroit pas si vite, et il seroit un peu plus coûteux, mais la plante en retireroit beaucoup d'avantages.

On n'effeuille les vignes que pour faire mûrir le raisin, et lui procurer cette couleur agréable qui flatte les yeux; ce qui ne doit avoir lieu que lorsqu'il est à peu près à sa grosseur. De l'eau répandue dessus en pluie, avant qu'il soit frappé des rayons du soleil, produit le même effet. Si les vignerons et les jardiniers connoissoient le ministère et la fonction des feuilles par rapport à l'accroissement des plantes et à la formation des fruits, ils seroient bien plus réservés dans l'action d'effeuiller. On ne peut trop répéter qu'il n'y a point de feuille sans bouton, comme de bouton sans feuille, que la feuille est la mère-nourrice du bouton, et qu'il ne peut être formé que par elle : que sans la feuille le fruit n'a ni goût ni saveur. Qu'on ôte au raisin toutes les feuilles qui l'environnent, il ne grossira plus, se fanera et se ridera, la rafle même se séchera. Il y a plus; c'est que tous les bourgeons verts encore qui ne sont point aoûtés ne s'aoûteront point, les autres qui commencent à l'être cesseront de profiter; enfin les boutons de ces vignes n'ayant point reçu de la part des feuilles leur complément, ou avorteront l'année suivante, ou s'ils font éclorre des grappes, elles couleront.

Il est cependant des années ingrates et fâcheuses, où le raisin ombragé par le touffu des feuilles, ne mûrit pas. Si on est obligé alors de lui donner de l'air, et de lui procurer les rayons du soleil, on effeuille prudemment, en ôtant seulement de distance en distance quelques feuilles sans les arracher, ce qui feroit tort au bouton; mais on laisse une partie du pédicule qui les y tient attachées. Celles qui restent et les queues épargnées suffisent pour la circulation de la séve par ce moyen conservée et répartie dans le fruit.

Cette opération doit être faite en différens temps, et on ne mettra point d'abord le fruit trop au grand air, jusqu'à ce qu'on ait assez éclairci les grappes, pour que le soleil s'y fasse sentir suffisamment. Lorsqu'elles ont été trop découvertes, et qu'il survient un coup de soleil, quantité de raisins sont brûlés. Le moyen d'en conserver après la vendange, est de ne les point découvrir. Les rayons du soleil qui dardent sur leur peau, l'attendrissent, et ils pourrissent nécessairement.

Un des plus grands malheurs qui puissent arriver à la vigne, c'est lorsque par des chaleurs excessives, à la veille des vendanges, ses feuilles dessséchées ou

brûlées tombent, sans que le raisin ait acquis son degré de maturité. On est pour lors obligé de précipiter la vendange, et l'on n'augure pas favorablement du vin. S'il survient dans ce temps certains brouillards morfondans et des gelées blanches, il n'y a rien à craindre pour le vin, pourru que les feuilles soient verdoyantes, parce qu'elles servent d'auvent au raisin, et qu'elles le garantissent.

A l'égard des cornes vertes qu'on remarque à la vigne, elles lui sont communes avec toutes les plantes rameuses rampantes, qui ne pouvant se soutenir d'elles-mêmes, ont des vrilles. On pourroit soupçonner que ces mains consument une grande partie de la substance destinée au rameau et au fruit qui mûriroit plus promptement si elles étoient ôtées avec soin, et qu'elles font avorter la grappe en partie, ou du moins qu'elles lui sont très-préjudiciables. On a fait à cet égard diverses expériences; on a ôté à un rameau de vigne toutes ses vrilles, et on les a laissées à ses voisins égaux en force et en grosseur, et on ne s'est aperçu, ni de l'avortement des grappes, ni de la qualité nuisible de ces mains. Ces attaches devenant inutiles à la vigne, quand on lui fournit d'autres supports, on a raison de les couper sans en laisser de vestige : la plaie est bientôt recouverte. La plupart des jardiniers cassent les vrilles; c'est le moyen d'éclater aussi le bourgeon qui, par l'effort qu'ils font pour les arracher, est emporté avec elles.

Travail de la première année.

Le premier soin, c'est, après qu'elle est plantée, de la rogner par le haut à deux yeux ou bourgeons seulement au-dessus de la terre, cela pour lui laisser jeter son premier bois : on ne lui en laisseroit qu'un, si l'on ne craignoit que, venant à manquer, elle n'eût plus de ressource.

Cela fait, on lui donne un premier labour, aussitôt que le chapon ou la crossette est en terre; le plant n'en reprendra que mieux.

La première année que la vigne est plantée, elle ne demande pas de fréquens labours, mais de légers ratissages : on ne les limite point, car le plus qu'on lui en peut donner, est toujours le meilleur, c'est-à-dire toutes les fois que l'herbe y croît.

Le vigneron doit régler le nombre de ses labours sur la qualité de la terre; et les bien faire, et en nombre suffisant.

Les terres humides ou fortes ne veulent pas être labourées par un temps de pluie, mais par un temps chaud ou après que les eaux seront écoulées. Ces sortes de terres ne sauroient être trop souvent remuées ni trop avant, surtout pour qu'elles ne se fendent point par dessus.

Les terres chaudes, au contraire, doivent être labourées en été un peu avant la pluie, si l'on juge qu'il en doive tomber, si bien que dans les années humides, on ne sauroit leur donner des labours trop fréquens; au lieu que par le grand chaud, il ne faut pas les remuer.

Les fréquens ratissages qu'on donne aux vignes plantées nouvellement, leur sont d'une grande utilité, en ce qu'ils détruisent les mauvaises herbes, et qu'ils rendent la terre meuble et douce, qu'ils l'empêchent de se fendre, qu'ils en raniment les sels et en attirent de nouveaux.

Travail de la seconde année.

Le jeune plant, ainsi soigné la première année, aura poussé des ceps vigoureux qu'il faut ravaler la seconde année.

Les habiles vignerons laissent aux plus forts sarmens, trois bourgeons, et deux aux plus foibles, et ils observent que l'entaille du bois qui sera en biais, soit de l'autre côté du bourgeon, afin que la vigne venant à pleurer, ne le noie pas. Cette opération faite au mois de mars (ventôse), on donne au plant le premier labour, et on continue les autres autant de fois qu'on croit qu'il en a besoin : on en fait ordinairement quatre dans le cours de l'année.

Ebourgeonnement de la Vigne.

Comme la taille n'est à la vigne qu'un retranchement de branches superflues, l'ébourgeonnement n'est qu'une destruction des branches de l'année, soit grosses ou menues, qui viennent en des endroits où on ne les attendoit pas, et qui ne peuvent faire que du tort à la vigne.

Le temps de la tailler est pour l'ordinaire au mois de mars (ventôse), quand il fait beau : celui de l'ébourgeonnement est en mai et juin (de floréal à thermidor), et on ne sauroit le faire trop tôt, les jets inutiles s'endurcissent, et absorbent toujours quantité de sève qui pourroit servir à un meilleur usage.

Il est facile de connoitre les branches qu'il faut ébourgeonner ; car lorsqu'on s'est fait une idée des lieux d'où sortent ordinairement les bonnes branches à fruit, on juge aisément que toutes celles qui naissent au-dessous de la tête du cep, et qui poussent du tronc en confusion, doivent être abattues.

Mais comme il n'est point de règle générale qui n'ait son exception, il arrive souvent qu'un cep de vigne a beaucoup poussé en pied, et comme cela ne lui peut être que très-désavantageux, il faut, avant d'ébourgeonner, considérer attentivement ce cep, et voir s'il est jeune ou vieux : s'il est jeune, et que néanmoins il ait poussé peu sur sa tête, on peut espérer que l'année suivante il donnera en cet endroit du sarment plus beau et mieux nourri ; c'est pourquoi on ne balance point à retrancher tout ce qu'il pousse au pied : mais s'il est vieux, et que ce soit sa caducité qui l'empêche de produire quelque chose de bon, en ce cas on ébourgeonne toutes les branches qu'il a poussée en bas, à la réserve de la plus belle qu'on laisse pour branche d'espérance, au cas que l'année suivante il soit besoin de couper la grosse comme une branche que la sève a abandonnée.

Cela arrive souvent aux vignes moyennes, qu'on renouvelle en laissant ainsi du bois au pied. Les vignerons, dans certains pays, appellent telle branche, *un recourbe* ou *un courson.*

A l'égard des ceps qu'on a taillés à deux bourgeons de leur origine, si ces deux bourgeons ont jeté, on les conservera tous deux quand ils seroient foibles, d'autant que si on en abattoit une branche pour fortifier l'autre, on courroit risque d'être privé de toutes deux ; de plus, si c'est de la jeunesse qu'on gouverne, il y a tout à espérer.

Après cet ébourgeonnement, si l'on juge qu'il y a quelque nouveau sarment qui ait besoin déchalas, on lui en donne ; et après qu'on l'y a attaché, on le laisse pousser

jusqu'au mois de mars (ventôse), qu'il faudra tailler cette jeune vigne pour la deuxième fois.

Travail de la troisième année.

On doit les tailler aussitôt que le mois de mars (ventôse) est venu; et c'est alors que la nature commençant à se déployer par des jets nombreux et vigoureux, le vigneron se trouve embarrassé pour opérer régulièrement.

Taille de la Vigne par rapport à ses trois différens états.

L'art de la taille, si utile et même si nécessaire aux arbres fruitiers, ne l'est pas moins à la vigne; c'est principalement de là que dépendent la force et la fécondité du plant, ainsi que la bonté et la beauté des raisins.

On taille les vignes au mois de mars (ventôse), quand elles sont encore jeunes; et quand elles sont un peu sur l'âge, on le peut faire avant l'hiver lorsqu'il fait beau; observant seulement que les froids soient passés pour couper l'extrémité du bois qu'on laisse pour apporter du fruit, de crainte que le sarment, à cause de sa moelle, ne vint avant ce temps-là à gerser à la pluie; ce qui arrive surtout lorsque le givre s'y attache.

Il y a des personnes qui veulent qu'on taille la vigne, soit jeune ou vieille, aussitôt que les feuilles sont tombées, c'est-à-dire avant l'hiver. Elles regardent comme un ancien préjugé très-mal fondé, de croire qu'il ne faut la tailler qu'au printemps; que les vignerons et jardiniers pour prévenir la multitude d'ouvrages qui les mettroit dans l'impossibilité d'avoir fait assez tôt, taillent souvent dès le mois de janvier (nivôse). Ces personnes établissent, pour appuyer leur sentiment, que la séve qui travaille dès le mois de mars (ventôse), grossit d'abord, suivant son cours naturel, les boutons des extrémités, qui sont justement ceux qu'on retranchera; et que cette même séve trouvant ensuite le bout de ses canaux tout ouverts par la taille, elle s'échappe et s'écoule en pleurs jusqu'au moment que la chaleur, la desséchant, en arrête la perte. Ces réflexions ne sont point à rejeter; et puisqu'on avance l'ouvrage, et qu'en taillant en automne, la séve ne se dissipe ni en pleurs ni en boutons inutiles, ceux qui ont des vignes sont intéressés à en faire l'essai dans un coin de leurs vignobles, afin de s'assurer par eux-mêmes si cette méthode est aussi avantageuse qu'elle le paroît.

On taille la vigne, 1°. pour en avoir de beaux et bons raisins; on n'en auroit presque pas sans la taille; 2°. sans elle la vigne périroit en peu de temps, par le nombre et le dérangement de ses pousses.

Cependant on en voit à Marseille qui, depuis près de cent ans, n'ont point été taillées, parce qu'elles ont monté sur de grands arbres; et malgré cela elles produisent quantité de beaux et bons raisins, qu'on appelle en ce pays *poumestres.*

En fait de vigne, à la différence des arbres, toutes petites branches sont à retrancher, parce qu'elles sont inutiles, et qu'elles absorbent une bonne partie de la séve. En taillant la vigne, il est bon de couper toujours les branches le plus près qu'il se peut de leur naissance.

La vigne qui, de sa nature, est extrêmement vivace, et dont les racines sont toujours dans une très-grande action, donne ordinairement de grandes branches nouvelles, particulièrement sur celles qui ont été coupées l'année d'auparavant; c'est par la taille qu'on règle leur figure et leur sort.

Seconde taille de la haute Vigne.

La vigne haute n'est ordinairement composée que de raisins précoces, de chasselas, de muscats, de corinthes, de bourdelais ; pour la tailler dans les règles, il faut avant de rien couper, considérer deux choses : 1°. la vigueur du cep ; 2°. la grosseur ou force de chaque branche sur laquelle la taille se doit faire ; principe général pour toutes sortes de vignes hautes, moyennes ou basses.

Si l'on taille donc un cep de vigne haute qui soit bien vigoureux, il faut lui donner une grosse charge, soit que le pied soit jeune, ou qu'il soit vieux. Ainsi prenant la branche qu'on veut tailler, on examine celles qui sont dessus, et en ayant besoin pour faire un berceau ou un espalier, on fait d'abord choix des mieux placées, on les taille toutes à trois ou quatre yeux, et l'on coupe les petites, s'il y en a, en moignon ; on a soin d'éviter la confusion des branches, qui ne peut causer partout que du désordre.

Si au contraire le cep de vigne qu'on veut tailler, n'est que médiocrement fort, on change de conduite ; et au lieu de laisser, par exemple, trois ou quatre coursons ou branches sur celle qu'on veut tailler, on ne laisse qu'une branche et un courson, et on ôte tout le reste.

La taille, pour apporter du fruit, doit toujours se faire sur les plus grosses branches, comme étant toujours les meilleures, et retrancher toutes celles que dans l'ébourgeonnement on auroit laissées faute d'application ; elles ne peuvent causer que de la confusion.

On ne plante, comme on a dit, de ces hautes vignes, qu'à dessein d'en former des berceaux, ou d'en faire des palissades ; ainsi par le moyen de cette taille, il est question de remplir artistement ces grands vides ; c'est pourquoi se proposant une certaine longueur et une telle largeur d'espalier à garnir, ou bien ayant un berceau plus ou moins grand à couvrir, on fait choix des plus grosses branches ; et méditant sur la longueur qu'on doit leur donner, ayant dessein qu'en deux ou trois ans les ceps de muscats, ou autres, montent à la hauteur qu'on les demande, et garnissent tous les vides qu'on veut remplir, supposé que le pied soit vigoureux, on taille ces branches au cinq ou sixième oeil ou bourgeon ; mais ce n'est qu'en vue, que lorsqu'on sera une fois parvenu, soit à cette hauteur, ou à cet espace qu'on s'est proposé de garnir, de s'y arrêter toujours, le pouvant facilement par le moyen de la taille qu'on change pour lors, et qu'on ne fait plus qu'au trois ou quatrième oeil.

Toute taille de vigne se doit toujours faire à un grand pouce loin de l'oeil au-dessus duquel elle se fait, afin que cet oeil ou bourgeon, et le jet qui en doit naître, ne soient pas noyés par les pleurs de la vigne. Par la même raison, il faut aussi que la taille qu'on fait aux branches, ait son talus ou sa pente, du côté opposé au dernier oeil.

Une branche venue de l'année précédente sera, par exemple, placée sur le pied d'un cep, et on l'aura laissée à dessein d'en tirer du secours, au cas que le corps de ce cep soit usé de vieillesse, ou au cas que ce même corps de cep jette avec trop de vigueur ; ce qui marque qu'il veut excéder l'espace dans lequel on veut qu'il se renferme.

Dans ces deux cas, si en effet le cep, à cause de sa vieillesse, ne promet plus rien de bon, ou qu'il veuille passer les bornes qu'on lui a prescrites, pour lors on regarde

regarde cette branche venue sur le pied de ce cep, comme une branche de ressource, et on la taille prudemment comme branche principale sur laquelle l'année suivante on ravalera tout le pied; mais, au contraire, si le cep donne toujours de belles productions, et qu'il se comporte bien, la branche sortie du pied doit être entièrement ôtée, comme inutile et préjudiciable.

Voici quelque chose de plus important; un cep de muscat ou autre, gouverné comme il faut, a heureusement garni, soit en hauteur, soit en largeur, son espalier ou couvert son berceau ainsi qu'on le souhaite; ce cep, dans cet état de perfection, demande, pour l'y entretenir, qu'on le taille; et sur les branches taillées de l'année précédente, on remarque qu'il en a jeté trois ou quatre autres belles; que fait-on pour lors? D'abord, parcourant des yeux toutes les branches, on commence par en ôter toutes les plus foibles; puis, eu égard au plus ou moins de force des branches, on en conserve sur chacune, deux ou trois tout au plus, et toujours des plus grosses.

Mais lorsqu'on est près de retrancher celles qu'on regarde comme branches inutiles, il survient souvent un embarras; tantôt des deux ou des trois qu'on veut laisser, les plus grosses sont les plus basses, et tantôt les plus hautes: si elles se rencontrent les plus basses, à la bonne heure, c'est le lieu où on les souhaite trouver; ainsi on ôte celles qui sont au-dessus, car en matière de vigne, les plus grosses branches venues de l'année précédente, et lorsqu'elles approchent le plus de la tête du cep, sont toujours les plus estimées; mais, au contraire, si sur les branches qu'on veut tailler, les plus grosses branches se montrent les plus hautes, on doit couper en moignon les petites, et conserver les grosses.

Après qu'on a retranché les plus petites branches en moignon, il faut qu'il y ait une inégalité de longueur entre celle qu'on conserve; et s'attachant à la plus haute, on la taille au-dessus du quatrième oeil; puis venant à celle de dessous, on en fait un courson, c'est-à-dire, on ne la coupe qu'à deux yeux.

Comme jamais dans la taille, soit des arbres, soit de la vigne, on ne doit couper aucun bois qu'on n'en sache donner la raison, si l'on fait un courson de l'une des branches qu'on laisse et qu'on choisit toujours pour cela la plus basse, ce n'est que pour retrancher, l'année d'après, celle de dessus et toutes celles qui y seront venues, pour se servir uniquement des deux branches que les deux yeux du courson auront dû donner; et si ce courson n'a poussé qu'une bonne branche dont on puisse faire un autre courson, pour lors on se contente d'en laisser seulement une dessus la branche de l'année précédente, pour être taillée à quatre yeux; et si le courson n'a rien produit, on l'ôte entièrement, et on taille les deux plus belles branches venues sur celles de l'année précédente.

Mais s'il arrive que le cep de la haute vigne qu'on taille soit très-vigoureux, et qu'il ait poussé quatre grosses branches par les quatre yeux qu'on lui a laissés, pour rallentir sa fougue, il faut les lui laisser toutes quatre, dont trois seront coupées long à l'ordinaire, et celle de dessous en courson.

Ou bien, des quatre grosses branches nouvelles venues sur la branche de la taille précédente, on en choisit sa plus médiocre, qu'on laisse pour la taille; à l'égard des trois autres, on fait son courson sur celle qui est la plus basse des trois, et on taille les deux autres au premier oeil.

Seconde Taille de la Vigne moyenne.

Les plants de vignes moyennes ou basses, ne donnent pas tant de bois que ceux des vignes hautes; la taille demande aussi des attentions différentes.

Dans une vigne moyenne, la situation des branches est assez indifférente; une branche est toujours bien placée quand elle est grosse et qu'on en peut attendre du fruit. Il faut pourtant toujours, avant de tailler, consulter la force ou la foiblesse du cep.

Ayant donc une vigne moyenne à tailler dans sa troisième année, on choisit le plus beau brin sur chaque cep, on le taille à trois yeux, et on coupe en moignon toutes les autres branches; à moins qu'étant assez longues et assez fortes pour être provignées, on ne les garde pour garantir quelques places vides.

L'année suivante, la taille de cette vigne demande plus d'attention. On suppose que les trois bourgeons laissés l'année précédente, ont jeté trois fortes branches, et qu'il en est cru quelques-unes en pied, comme il faut former une tige au cep, au lieu que dans une vigne haute on se serviroit de la plus belle des trois branches pour être taillée, ici on prend celle du milieu qu'on taille à trois yeux; on coupe la plus belle en moignon, ou ravale la plus haute jusqu'à celle qui reste, et l'on emporte tout ce qui est venu en pied.

Mais si au contraire les trois bourgeons n'ont donné que de chétifs jets, et qu'il en soit venu en pied deux plus beaux, on doit ravaler les deux plus hautes branches sur la plus basse, la tailler à deux yeux seulement; et à l'égard des deux qui sont en pied, en ôter une tout-à-fait, et faire un courson de l'autre.

Raison des deux Tailles précédentes.

A l'égard de la première, si l'on garde la branche du milieu pour être taillée, c'est qu'étant nécessaire de former sur le cep une tige d'une hauteur convenable à une vigne moyenne pour être mise en perche, on ne pouvoit mieux opérer qu'en choisissant cette branche; si l'on tailloit celle d'en bas, on ne parviendroit pas si bien au but, et celle d'en haut laisseroit d'abord un trop grand espace entr'elle et le vieux bois. Mais il ne faut user ainsi de la branche du milieu que cette fois seulement, et les autres années s'attacher aux plus belles branches.

On ravale la plus haute sur celle du milieu, afin que les yeux qu'on laisse sur la branche taillée jettent de plus beaux bois; et on coupe toutes les branches qui sont en pied, parce qu'elles sont inutiles.

La seconde taille demande plus de raisonnement; car quand la nature n'agit pas suivant son cours ordinaire, c'est toujours un embarras pour le jardinier ou pour le vigneron qui taille; et c'est à eux pour lors à deviner ce que cette même nature doit opérer l'année d'après dans le sujet qu'ils taillent, ou du moins sur ce qu'ils en peuvent préjuger, prévenir par des voies sûres un inconvénient qu'ils craignent, et qui peut-être n'arrivera pas.

Ainsi en taillant le cep qui a médiocrement jeté sur sa tête, mais plus fortement au pied, on dit si l'on traite cette tête régulièrement, c'est-à-dire, si au lieu d'un courson on y fait une branche à quatre yeux, cette branche étant naturellement foible, obligera, pour lui donner de la nourriture, d'ôter toutes celles du pied qui

sont fortes ; mais comme les apparences sont que la tête ne fera rien, on aime mieux n'y laisser qu'un courson, de même qu'aux branches d'en bas.

Jamais on ne doit laisser qu'une seule branche sur la tête d'un cep de vigne moyenne, quelque vigoureuse qu'elle puisse être ; mais on taille cette branche plus ou moins long, c'est-à-dire, depuis deux jusqu'à quatre et même six bourgeons, suivant sa force.

Toutes branches qu'on aura laissées en pied en ébourgeonnement, doivent être ôtées comme inutiles, à moins qu'on en ait exprès laissé une belle pour en faire un courson à la prochaine taille, le maître cep dépérissant.

Tout courson laissé à propos en pied, est toujours utile, et fait connoître l'habileté du vigneron.

Lorsqu'une vigne ne promet plus rien, soit pour avoir été trop négligée, soit à cause de sa vieillesse, on peut la receper toute entière pour lui faire jeter de nouveau bois ; cette opération réussit quelquefois, mais mieux en terres fortes qu'en terres de sable ; dans les pierreuses, il vaut mieux arracher la vigne que de la couper en pied.

Seconde Taille de la Vigne basse.

La différence qu'il y a entre la taille de la vigne moyenne et de la vigne basse, ne regarde que la hauteur de la tige qu'il faut tenir plus basse ; ce sont les mêmes règles tant pour la taille que pour l'ébourgeonnement.

Labours des Vignes.

Après la taille, on donne le premier labour à toutes les vignes ; dans les terres grasses et un peu humides, on le donne depuis le 20 mars jusqu'au 10 ou 12 avril (dans tout le courant de germinal), par un temps sec (ce qui fera périr les méchantes herbes) ; et dans les terres sablonneuses et sèches, on le donne quinze jours plutôt.

Le second labour, qu'on appelle *biner*, doit se donner par un temps chaud et sec, et s'il est possible un peu avant que la vigne soit en fleur ; l'expérience ayant fait connoître qu'une terre labourée nouvellement étant susceptible de fraicheur et d'humidité, fait couler la fleur : ou bien on attendra qu'elle soit tout-à-fait hors de fleur.

Le troisième et dernier labour, qu'on appelle tiercer, ne se doit donner que quand le verjus est tout formé et fort gros, et par un temps humide ou fort couvert. Si on le donnoit lorsqu'il fait un soleil fort ardent, le verjus brûleroit infailliblement ; mais quand il commence à tourner, il ne faut point craindre de donner cette façon par un temps chaud et sec.

Ces trois labours, qu'il faut donner à la vigne, sont indispensables autant que fructueux.

Avant de tailler les vignes dans la troisième année, il faut considérer si elles n'ont point jeté du bois assez vigoureux pour faire des provins, en cas qu'il en faille pour garnir quelque place vide ; et pour lors on doit provigner des ceps autant qu'il en est nécessaire, et que leur bois le permet pour garnir ces places, qui coûtent autant de peine à labourer vides que pleines ; mais si la vigne est bien garnie et qu'on n'ait pas besoin de provins, on la taille comme on a dit. On donne

Pp 2

des échalas aux ceps qui en demandent, et on les laboure jusqu'à quatre fois cette année.

Temps de rueller les Vignes.

En quelques pays, les vendanges faites, on donne un labour aux vignes, ce qu'on appelle *rueller*; mais ce labour n'est propre qu'à celles qui sont plantées par alignemens, et ne se pratique que dans les terres médiocrement fortes et sablonneuses; car dans les terres pierreuses et légères, on ne ruelle pas la vigne, parce qu'elles n'ont pas assez de fond pour fournir à ce labour, et qu'il offenseroit les racines du plant. Il faut pourtant avouer qu'un bon ruellage donné à propos à une vigne, lui fait grand bien. Le ruellage se fait en commençant par le haut d'une perchée ou d'un rayon; on ouvre avec la houe une rigole, qu'on continue jusqu'en bas, en jetant des deux côtés la terre sur les pieds des ceps; et si au mois de novembre (brumaire) on voit que le bois soit bien *aoûté* ou *coudré*, et qu'il soit d'une belle venue, on peut dès-lors commencer à faire des provins.

On remarque néanmoins que dans toutes sortes de sables et dans les terres qui sont humides, les provins réussissent mieux lorsqu'on les fait au mois de mars (ventôse), que lorsqu'ils sont faits avant l'hiver.

Manière de faire les Provins.

Les provins sont des branches de vignes mises en terre pour y prendre racine. Pour bien provigner, il faut, 1°. la bonne espèce de raisin; 2°. le beau bois; il vaut autant laisser des places vides, que de les vouloir provigner d'un cep qui seroit ou de mauvais bois ou de mauvais raisin.

Après le choix fait d'un bon cep, on l'éploche de toutes les branches chifones, et des vrilles qui y viennent ordinairement; puis faisant une fosse en carré, à commencer tout près du cep qu'on veut provigner, plus ou moins longue que le permettent les branches de la vigne, ou qu'on veut que cette fosse s'étende (eu égard toujours à la longueur des branches) jusqu'au bout et à la largeur du vide qui est à remplir, et cette fosse étant creusée d'un demi-pied ou environ, on ébranle doucement le cep en le mettant du côté de la fosse où il faut qu'il soit couché avec ses branches: et enfin après plusieurs secousses, sans endommager ses racines, on l'étend dans la fosse; ce qui ne se fait pas sans gêner le cep qu'on courbe malgré lui, parce qu'il tient toujours à ses racines.

L'ayant couché où l'on veut qu'il soit, si c'est une vigne moyenne, on range dans la fosse les branches du cep, de façon qu'elles regardent toujours en droite ligne les ceps qui sont au-dessous et au-dessus d'elles; puis on remplit le trou de la superficie de la terre, en la soudant bien avec les branches du cep, pour qu'elles ne s'éventent point et prennent racine plus aisément. Ensuite on raccourcit ces branches à deux yeux au-dessus de terre, et on les laisse pousser.

Temps de faire les Provins.

Dans les terres fortes, légères ou pierreuses, les provins se peuvent faire depuis le mois de novembre jusqu'au mois d'avril (de brumaire à floréal); et dans les terres humides, ils réussissent mieux lorsqu'on ne les fait qu'au commencement du printemps, jusqu'à la la fin d'avril (à la mi-floréal).

Travail de la quatrième année.

Il est inutile d'attendre le mois de mars (ventôse) pour tailler les vignes, lorsqu'elles sont à leur quatrième feuille: on le peut faire sans danger avant l'hiver. Cependant comme le bois de la vigne est moelleux et tendre, on doit craindre les hivers rigoureux.

La vigne étant taillée dans sa quatrième année, elle a pour lors assez de grand bois pour qu'on donne à chaque cep un échalas auquel on les lie: ce qui ne regarde que les vignes moyennes et basses, car pour les hautes elles ont leur palissade à laquelle on les attache. La manière de ficher les échalas en terre, est de les placer au pied de chaque cep en ligne la plus droite qu'on peut.

Cela fait, on donne à la vigne le premier labour, qu'en des pays on appelle *houer*, et en d'autres *sombrer.* Le second se fait ensuite, qu'on nomme par tout *biner.* Et le troisième qui se dit ou *tiercer* ou *rebiner*, se donne après: ensuite on l'ébourgeonne.

Avant le second labour, qui est environ le mois de mai (en prairial), il faut attacher aux échalas les jeunes jets que la vigne a poussés; et cela, 1°. pour qu'ils ne soient pas le jouet des vents; 2°. pour donner de l'air aux fruits que les vignes commencent alors à avoir; 3°. pour qu'on y puisse labourer. Cette façon s'appelle *lier la jeune vigne*, *accoller la vigne*, et c.

Quelque temps après ce travail, on la bine, puis on la tierce, ensuite on la rogne, ce qui s'appelle en terme d'agriculture, *pincer* et *moucheter*, en certains pays: cet ouvrage n'est point difficile à faire, puisqu'il n'y a qu'à roguer par le bout les branches de la vigne; mais il est nécessaire, en ce qu'empêchant que la séve ne se dissipe, elle ne s'emploie qu'à nourrir le bois et le fruit.

On continue après cela à donner les autres labours, ensuite de quoi vient le fruit qu'on vendange.

Le travail de la cinquième année, qui est celle qui commence à rapporter, est le même qu'on a vu précédemment.

Remarques sur le terrain qu'on veut planter en Vignes.

On ne doit jamais planter une jeune vigne la même année, dans une terre ou on en a arraché une vieille. Il est bon de mettre cette terre en blé ou en sainfoin, et de la laisser ainsi travailler deux ou trois ans, puis la planter; le plant y prend à merveille, autrement c'est risquer.

Quelques-uns, aussitôt qu'une vieille vigne est arrachée, et qu'ils veulent y en replanter une nouvelle, font labourer le champ, et y sèment de la vesce au printemps, le plus épais qu'il est possible; ensuite quand elle commence à mûrir, ils la renfouissent et l'enterrent, et lorsqu'elle est consommée, elle fait un amendement meilleur que le fumier même, de quelqu'espèce qu'il puisse être.

On ne doit point mettre des arbres dans les vignes nouvellement plantées, ni y semer aucuns légumes ou herbages; rien n'effrite plus la terre et ne nuit davantage aux jeunes plants. On voit néanmoins des vignes nouvellement plantées, dans lesquelles on sème des haricots et des navets; mais il faut observer que ce n'est que sur le dos des rigoles que cela se fait, et ces dos étant élevés, les plantes n'ont au-

cune communication avec les racines de la vigne ; ainsi ce qu'on y sème ne peut leur nuire.

Sautelles de Vignes.

La manière d'élever la vigne par sautelles est assez heureuse et facile à pratiquer, puisqu'on a la commodité de coucher telle branche que l'on veut autour de chaque cep. On dit telle branche que l'on veut ; car ordinairement sur chaque cep on n'en marcotte qu'une, encore faut-il qu'elle soit venue outre la branche qui doit être taillée, et le courson qu'on doit laisser, et qui est préférable à la marcotte, d'autant que souhaitant du fruit, et y en ayant de tout prêt à venir en apparence, on ne doit pas en aller chercher ailleurs qui n'est pas si assuré, à moins qu'il n'y ait quelque place vide à remplir.

Ces sautelles se font donc en couchant la branche en terre, mais de manière qu'étant couchée ainsi, elle fasse un dos de chat à trois yeux éloignés de l'origine de cette branche, et cela par une espèce de ménage qu'on fait du bois, en l'obligeant en cet état de faire deux pieds de vignes, au lieu qu'il n'en produiroit qu'un, si la marcotte étoit couchée tout de son long. Il faut aussi que directement sur ce dos de chat il y ait un bourgeon, que le dos de bahut soit des deux côtés recouvert de terre, et que l'extrémité de la branche, qui passe au-delà de ce dos, sorte de terre de deux ou trois yeux seulement.

Pépinière de Marcottes de Vignes.

Il n'y a point d'endroit où l'on élève plus de marcottes de vignes qu'aux environs de Paris ; on y trouve des raisins de toutes sortes d'espèces, et voici comment les vignerons font leurs pépinières de marcottes.

Ils choisissent un espace de terre pour en faire leur pépinière, ils le labourent à la bêche et à vive jauge, puis ils creusent des rigoles espacées l'une de l'autre de deux pieds. Ils ont des crossettes toutes prêtes de l'espèce de raisins qu'ils veulent planter ; ils les couchent dans la rigole à quatre pouces l'une de l'autre, ils les couvrent de terre, qu'ils foulent un peu du pied, ensuite ils les roguent à deux bourgeons au dessus de terre, et les laissent en cet état ; ils ont soin pendant l'année de donner quelques labours à ces jeunes plants, surtout lorsqu'ils jugent qu'il doit bientôt tomber de la pluie, ou après qu'il en est tombé, et que l'eau est toute imbue dans la terre ; ces façons contribuent beaucoup à faire prendre racine à la vigne. Au bout de deux ans, ils lèvent ces marcottes et les vendent.

D'autres ont des mères-souches qu'ils laissent pousser en sarmens, qu'ils provignent de tous côtés ; ce bois qui n'est point détaché du pied, prend aisément racine, et quand les marcottes sont assez fortes, ils les détachent de la mère-souche, et s'en servent au besoin.

ART. III. *Greffe de la Vigne.*

La vigne se greffe en fente de même que les arbres. Il y a des pays où l'on renouvelle entièrement les vignes par le moyen de la greffe ; elle se fait ordinairement dans les mois d'avril ou de mai (en floréal), temps où la séve entre en mouvement.

Il faut chercher les meilleures espèces de raisins, et pour n'y être pas trompé, les marquer sur pied en temps de vendange. Au mois de mars (ventôse), temps de la

taille des vignes, on achète la quantité dont on a besoin des plus beaux sarmens de celles qu'on a marquées.

Les plus beaux brins choisis, on les met en botte, et on les porte à la cave ou au cellier, pour qu'ils ne se sèchent point. Le temps de greffer étant venu, on doit bien labourer la vigne, tirer les bottes de sarment du cellier; ensuite, avec un couteau bien tranchant, on taille les greffes des deux côtés jusqu'à la moëlle, en sorte que le côté qui doit joindre le bord de l'étot, soit un peu plus gros et plus long que celui qui doit entrer en dedans. Il faut que la taille de la greffe soit fort mince et longue d'environ douze lignes, et qu'elle ait la forme d'une lame de couteau, c'est-à-dire, qu'elle ait un côté tant soit peu plus épais que l'autre.

On les taille le matin, et on n'en taille que ce qu'on peut en employer pour la matinée, et à midi on en taille pour l'après-dîner; plus elles sont fraîches taillées, mieux elles valent. On porte les greffes taillées à la vigne qu'on veut greffer, et commençant par le haut de la vigne, on prend un cep et on le tire un peu à soi hors de terre, puis on cherche l'endroit le plus uni, et on coupe tout autour les petites racines qui peuvent s'y trouver; ensuite, à l'endroit le plus uni de la racine, qui est à sept ou huit pouces plus ou moins de profondeur, on coupe horizontalement la racine du cep entre deux noeuds, et on le fend par le milieu avec un couteau, à la hauteur de l'entaille de la greffe, qui doit être de la hauteur de deux travers de doigt; en retirant le couteau de la fente, on insère la greffe dedans, on l'enfonce un peu, et on fait en sorte que le côté le plus épais soit mis bord à bord du cep, afin que l'écorce puisse se bien joindre; après quoi on lie la greffe avec de la seconde écorce de hoursau, espèce de bois blanc dont les feuilles sont rondes et épaisses, d'une couleur blanchâtre et velue; on se sert aussi de la seconde écorce de tilleul. Ces sortes de bois se prennent dans les taillis de sept à huit ans lorsque le bois est en sève, ou bien on prend des brins de têtes de saules coupées l'année précédente, et qu'on fend en deux, et on les fait tremper dans l'eau avant de les employer. On lie la greffe fortement et proprement, en sorte qu'il n'y ait point de jour, puis on fait une petite fosse autour du cep, et on abaisse doucement le sujet greffé avec une main, tandis que de l'autre on recouvre la racine et une partie de la greffe de terre bien meuble, et on ne laisse sortir hors de terre que deux boutons; quand on en a greffé un, il est facile de les greffer tous de même.

Soins et culture que demande la Vigne lorsqu'elle est greffée.

Il faut la bien sarcler de temps en temps, et en marchant ne pas toucher les greffes avec les pieds : lorsqu'elles ont poussé à la hauteur d'un pied, on doit avoir soin de couper entre deux terres tous les jets bâtards qui proviennent des vieilles racines.

A la fin de juillet (à la mi-thermidor), on leur donne un léger labour, et on met des échalas aux plus fortes greffes : il faut bien prendre garde, en labourant la vigne, de toucher aux greffes de peur de les déboîter : quand elles sont en état d'être liées, on relève doucement les jets que les greffes ont poussés, et on les attache à l'échalas, ayant attention de les manier le plus doucement qu'il est possible.

A la fin de septembre (vers le 10 vendémiaire), on leur donne encore un labour léger, ayant toujours soin de les bien ésurdenter, et de couper entre deux terres les rejetons que les racines poussent.

L'année suivante, on les cultive comme les autres vignes, en les maniant cependant fort doucement, soit en les taillant, soit en les provignant. Si la vigne greffée n'a point été fumée, il est bon de la fumer l'année d'après la greffe, ensuite des vendanges, ayant soin de bien enterrer le fumier en la labourant; et comme les greffes ne reprennent point toutes, on peut, au mois de mars suivant (ventôse), doubler tous les ceps qui sont forts, ou regreffer sur les sujets qui ont manqué l'année précédente, et on trouvera que la vigne rapportera beaucoup plus qu'elle ne rapportoit ci-devant.

Dans les endroits où on ne provigne pas la vigne, on peut greffer sur les marcottes d'un an, de deux, et même de trois ans.

Art. IV. *Fumage et terrage des Vignes.*

Les uns prétendent qu'il ne faut pas fumer la vigne, parce que ne devant tendre qu'à la qualité du vin plutôt qu'à la quantité, on en diminue le mérite par les fumiers. Les autres soutiennent, au contraire, que la terre n'étant pas suffisamment fournie de sels pour nourrir tous les plants de vignes qu'elle contient, il est nécessaire de la secourir par les engrais.

Il vaut mieux avoir des vignes bien fumées, que d'en avoir qui languissent et périssent en peu de temps. Quand la vigne a besoin de secours pour jeter de beau bois, il est nécessaire de la fumer, mais avec prudence, et d'y mettre les fumiers propres au terrain.

Le fumier de vache et celui de mouton conviennent dans les sables et terres légères; celui de cheval est propre pour les terres froides et humides : il est bon qu'il soit un peu consommé, il en profite davantage.

Il y en a qui veulent que le fumier que les bouchers font chez eux, ne soit pas si profitable aux vignes que les autres, parce qu'il n'a presque pas de litière, et qu'il y entre la plus grande partie des entrailles et du sang des animaux qu'ils tuent. Mais l'expérience est contraire : il n'y a point de fumier meilleur et plus rempli de sels, que celui qu'on tire de l'étable ou de la cour d'un boucher; le sang et les entrailles des animaux rendent cet engrais plus doux et les sels plus efficaces.

On peut fumer la vigne depuis le mois de novembre jusqu'à la fin de mars (de brumaire à la mi-germinal). Pour cela, on déchausse le pied des ceps, en y faisant une petite fosse profonde d'environ un pied, dans laquelle on met le fumier; une hottée suffit pour trois ceps. Quand on fume la vigne au commencement de l'hiver, on laisse le fumier à découvert, afin que les pluies et les neiges qui tombent dessus le pénètrent, et aident à la dissolution des sels lorsque la chaleur commence à se faire sentir : mais quand c'est vers le mois de mars (ventôse) qu'on emploie le fumier, il doit être entièrement couvert de terre, parce qu'il se dessècheroit et ne produiroit point d'effet.

On a coutume de fumer les jeunes plantes lorsqu'elles ont trois ou quatre ans, et ce fumage se fait de deux façons; savoir, par trous dans les terres qu'on ne ruelle pas; et dans celles qu'on ruelle, par rigoles longues qui se font au milieu des perchées, en tirant de côté et d'autre la terre contre les ceps, ce qui relève les deux moitiés de la terre de la perchée, et les joint ensemble en dos d'âne.

Les vignes qu'on ruelle se fument par trous, en en creusant un au pied de chaque cep de la largeur environ d'un pied et demi, et de huit à dix pouces de

proondeur

profondeur seulement, dans lesquels on met du fumier qu'on recouvre aussitôt de terre.

On ne creuse ces trous que de huit à dix pouces de profondeur ; premièrement, de crainte d'endommager les racines de la vigne, dont le génie est de les pousser, la plus grande partie, vers la superficie de la terre ; et en second lieu, parce que le fumier devant toujours être mis vers la superficie de ce qu'on veut amender, il suffit de cette profondeur ; car ce n'est point de la grosse substance du fumier que dépend la fertilité d'une vigne, mais des sels répandus dans la matière qui opèrent, quand ils se dissoudent par les humidités qui l'entraînent. On fume les vignes depuis la chute des feuilles jusqu'au printemps, lorsqu'il fait un temps qui permet d'y entrer.

L'autre manière de fumer les vignes, se fait, comme on l'a déjà dit, par rigoles, dans lesquelles on jette le fumier à demi-hottée, plus ou moins près l'une de l'autre, qu'on le juge à propos ; on ne le recouvre qu'à la fin du printemps, où pour lors on a coutume de donner le premier labour aux vignes.

Manière de terrer les Vignes.

Le secours qu'on donne à la vigne en la terrant, ne lui est pas moins utile que le fumier ; c'est toujours pour le même but, qui est de la fertiliser.

Il n'y a point de terre qui ne soit sujette à s'épuiser de sels, si l'on n'a pas soin de prévenir ou de réparer cet épuisement par les amendemens. L'un en demande plus, et l'autre moins.

Celui qu'on donne aux vignes par le moyen des terres portées, augmente considérablement leur force par la quantité des sels qui sont dans ces sortes de terres, qui les pénètrent plus aisément par le grand remuement qu'on en fait.

La haute vigne n'a pas besoin de ce secours, parce qu'elle est ordinairement dans des jardins où la terre est assez bonne d'elle-même ; le muscat et les autres raisins qui en font le plant, jettent assez, surtout quand on les laboure bien, sans qu'ils ayent besoin d'être terrés.

Pour la vigne moyenne, le terrage lui est utile et même nécessaire, lorsqu'elle ne fait plus que des productions languissantes. Voici comme on terre la vigne.

On prend de bonne terre, qu'on porte dans des hottes au bout de la vigne le plus haut, où on la jette sur la tête des perchées.

On porte la terre au haut de la vigne, parce qu'elle descend toujours assez dans le bas par les labours et les pluies qui l'entraînent.

En terrant la vigne, ou l'on n'y veut faire simplement que des têtes tout du long de l'extrémité de leur bout d'en haut, ou bien on les veut terrer tout le long des perchées.

Si on ne veut faire que des têtes, on se contente de faire porter les terres au bout d'en haut ; et commençant à faire une tête, on jette hottée de terre sur hottée, jusqu'à ce qu'il y ait un pied et davantage de terre de hauteur, et douze pieds de longueur, le tout également haut.

Si on veut terrer les vignes tout le long des perchées, il faut que sur le haut de chacune, il y ait seulement une tête de la hauteur d'un pied au moins, et longue de quatre bons pieds ; ce sera assez pour le reste que la terre soit mise le long de chaque perchée à l'épaisseur de quatre doigts. Une perchée étant terrée de cette manière, on continue les autres de même, jusqu'à ce que l'ouvrage soit

détruire en enlevant le feuillage des fèves, et par conséquent tous les animaux qui s'y sont retirés.

Autre espèce de Vigne basse.

On a, dans la ci-devant haute Picardie, une espèce de vigne basse, dont la culture est très-différente de celle des vignes dont on a parlé.

La manière de la planter, est la même chose; mais aux années suivantes, qu'elle a poussé du bois, cela est tout différent.

La méthode des vignerons de ce pays est de renouveler leurs vignes tous les ans; c'est-à-dire, que lors de la taille ils observent, comme ailleurs, le plus ou le moins de force qu'un cep peut avoir pour lui donner la taille proportionnée; mais, sans se mettre en peine de coursons, ils coupent leurs branches à cinq ou six yeux; puis prenant tout le cep, encore jeune, ils le couchent dans une fosse creuse d'un pied, et font des provins autant qu'il y a de branches, qu'ils recouvrent incontinent de terre; de manière que l'extrémité de ces provins en sorte à trois ou quatre yeux, suivant le plus ou le moins de force que le cep a : un cep ainsi provigné, ils passent à l'autre, et en font la même chose; de cet autre, à un autre encore; en sorte que toute la pièce de vigne n'est entièrement que provins.

Pareil ouvrage, comme on a dit, se recommence tous les ans au printemps; si bien que lorsqu'on a taillé, on ne sauroit en ce pays trouver assez de monde pour provigner.

Vignerons.

Les vignerons, qui entreprennent de façonner des vignes en tâche, doivent les labourer trois fois, les biner avant la Magdeleine à la fin de l'hiver (en messidor), et les rebiner avant les vendanges, si le temps y est convenable, sinon immédiatement après.

Ils doivent provigner et faire des fosses dans les saisons convenables; car la vigne qui n'est point taillée à temps, jette tout en bois. Il y a des coutumes qui fixent sur chaque année le nombre des provins à quatre-vingts au moins par arpent.

Les vignerons qui façonnent à la journée, doivent être au travail, depuis le premier mars jusqu'au premier octobre (de ventôse à vendémiaire), à cinq heures du matin, pour ne le quitter qu'à six heures du soir; et depuis le premier octobre jusqu'au premier mars (de vendémiaire à ventôse), à la pointe du jour, pour ne le quitter qu'à telle heure qu'ils arrivent à la nuit en leur maison, sans dormir à midi et sans discontinuation, que pour prendre les repas : autrement on ne les doit payer qu'à proportion du temps qu'ils ont employé.

Il leur est défendu d'avoir des chiens dans les vignes, d'y faire du feu, et d'y brûler ou d'emporter aucun échalas, haies, ni sarmens.

CHAPITRE IV.

Des Vendanges, et de la manière de les faire avec le plus grand avantage.

QUAND les vendanges approchent, on doit songer à préparer les cuves, voir si elles sont en état de pouvoir contenir en sûreté la vendange qu'on y prétend mettre, les bien entretenir de cercles, de crainte que le moût, autrement dit le vin doux, ne fuie lorsqu'il est dedans, et abreuver les cuves pendant quelques jours, avant d'y mettre la vendange.

Les cuves sont ordinairement faites de bois de chêne, scié en douves de quatre pieds ou quatre pieds et demi de haut, larges de cinq à six pouces, et épaisses d'un pouce et demi. L'enfonçure est de planches de chêne aussi épaisses que les douves, mais plus larges. Il faut faire provision de tonneaux bien accommodés et bien reliés, et ne point oublier de se fournir de cercles et d'osier. On a besoin de tines, d'un cuvier, d'un rateau, d'une pelle de bois, d'une fourche de fer à dents plates, qui ait cinq ou six fourchons; d'une bêche pour couper le marc, de pots d'osier qui tiennent un seau dont on se sert pour porter le vin dans les tonneaux; de sébilles de bois, d'entonnoirs de bois faits de douves en manière de cuvettes; de paniers pour les bêtes de somme; de paniers à anse, et de hottes : il faut que tout cela soit prêt de manière que le vin y puisse tenir, sans se perdre; avoir soin que le pressoir soit en état, que rien n'y manque, garnir bien les jointures de terre glaise, afin que lorsqu'il faudra presser les raisins, le moût ne se perde pas, et les rendre secs et déchargés de toute liqueur; que les celliers soient tenus proprement, et que les caves vides de toutes ordures, soient prêtes à recevoir le vin qu'on a à y placer.

Ban de Vendange.

Par l'article II, sect. V, titre I du code rural concernant les usages ruraux, il est dit : dans les pays où le ban de vendange est en usage, il sera fait à cet égard chaque année un réglement par le conseil-général du canton, mais seulement pour les vignes non closes : les réclamations qui pourront être faites contre le réglement, seront portées au directoire du département, qui y statuera d'après les avis qu'il prendra sur les lieux.

Le ban de vendanges empêche de vendanger plutôt que le jour marqué; il oblige tous ceux du ressort : mais le ban n'impose pas la nécessité de vendanger le jour marqué, et on peut retarder ses vendanges; mais alors il faut garder ses vignes soi-même, car les fonctions des messiers cessent, et on court risque que d'autres viennent enlever la récolte. Il n'est pas permis de vendanger la nuit.

Ceux qui ont des clos de vignes à part, peuvent les vendanger quand bon leur semble.



50.

Du moment de faire les Vendanges.

On vendange quand les raisins sont murs, ce qui arrive le plus souvent sur la fin de septembre et quelquefois en octobre (en vendémiaire), suivant le temps et les climats. Les contrées qui approchent le plus du midi, donnent leurs raisins bien plutôt que celles qui sont voisines du septentrion: c'est pour cela qu'on règle le ban des vendanges, selon les cantons et le terrain.

La maturité du raisin se juge à l'oeil quand il a acquis sa couleur naturelle, soit noir ou blanc; puis le ban publié, on vendange. Quand le temps y est propre, rien de plus gai qu'une belle vendange, rien de plus désolant quand elle est pluvieuse.

En vendangeant, s'il tombe le matin quelque forte rosée ou brouillard épais, il faut suspendre l'ouvrage, attendre que le soleil ou le haut jour ait séché l'humidité, parce qu'étant mêlée avec le raisin dans le tonneau, elle affoibliroit le vin.

La coutume est, dans des pays, de cueillir les raisins noirs séparément des blancs, afin de faire le vin de même, et en d'autres on mêle les uns et les autres.

Ceux qui se piquent de savoir faire du bon vin, se gardent bien de mêler les bons raisins avec ceux qui sont de peu de valeur; ils ont toujours soin de faire mettre les derniers à part pour en faire du vin commun.

Ils observent encore, surtout dans les années chaudes, d'ôter le plus de grappes qu'ils peuvent en les foulant. Cette façon contribue beaucoup à la qualité du vin: il doit cuver un peu pour prendre couleur.

Il est des pays où l'on foule la vendange dès le pied de la vigne, dans des tonneaux; d'autres où on l'apporte à la cuve sans l'écraser, et on le foule à mesure; d'autres encore où l'on se sert de l'une et de l'autre de ces méthodes.

Quelques-uns se servent d'un grand crible de fil d'archal pour couler le vin et retenir les peaux de raisin, comme on le verra selon les pays et les cantons.

Manière de façonner les Vins.

Il y a des manières de façonner les vins qui aident à perfectionner ce que le raisin a de bon par son terroir et sa maturité; mais la seule façon des vins n'en fait pas la bonté: le plus ou le moins de relief dépend du terroir, du plant et du climat.

On préfère les vins de Beaune à ceux de Tonnerre, ainsi du reste; et toute cette différence vient des sels des terres qui donnent aux raisins des qualités différentes.

Tous cantons ne rapportent pas du vin de même couleur; l'un en donne de rouge, l'autre du paillet; celui-ci du gris, et celui-là du blanc; ou bien telle côte pourroit, en mêlant tous les raisins ensemble, produire du vin un peu rouge, qui en produit du blanc, et du rouge tout-à-fait, lorsque les raisins de ces deux espèces sont séparées; en sorte que la plupart des manières de donner les couleurs au vin, dépendent ou de l'usage du pays, ou de la prudence du maître à le faire de telle ou telle couleur.

Pour tirer le moût de la cuve où l'on a foulé la vendange, il faut avoir mis une grosse canelle de bois au bas de la cuve; et pour empêcher que le marc de raisin

ne bouche le trou de la canelle qui est en dedans ; ce qui empêcheroit le vin de couler, on met sur le trou un faisceau de branches d'asperges sauvages, ou de sarment, avec une grosse pierre par-dessus, afin qu'il ne remonte point. On tire tout le vin de la cuve, ayant placé sous la canelle un tonneau enfoncé en terre pour recevoir le vin ; et à mesure qu'il se remplit, on le vide en le portant par seau dans les tonneaux disposés et rangés pour cela ; on met par égalité, dans chaque tonneau, tant celui de mère-goutte que celui qui vient du pressoir, afin que toute la cuvée soit égale en qualité et en quantité. De cette méthode générale, il faut passer à des particulières qu'il est bon de savoir.

Vin rouge.

Il ne suffit pas pour faire du vin rouge, de donner plus ou moins de cuve, selon le degré de couleur dont on veut le charger ; l'expérience a fait voir qu'il y a bien d'autres précautions à prendre pour y réussir, c'est-à-dire, pour lui faire acquérir le rouge qu'on souhaite, sans rien diminuer de la beauté que doit avoir le vin ; et ce sont ces précautions nécessaires à prendre, qui font dire qu'il y a de la façon à faire du vin.

On voit bien souvent des raisins d'un mérite égal, crus dans des vignes de différens propriétaires, situées dans un même terroir également bon et bien exposé, rendre du vin meilleur aux uns qu'aux autres, par la mauvaise façon qu'on lui a donné. Ainsi, pour éviter de pareils inconvéniens, il faut premièrement avoir égard aux années, qui étant plus ou moins chaudes, veulent que les vins qu'on veut rendre rouges, cuvent de même.

En second lieu, on doit considérer l'espèce de vin, c'est-à-dire, s'il est fin ou grossier. S'il est fin, et par conséquent beaucoup plus rempli d'esprits qu'un autre qui a plus de corps, quatre ou cinq heures de cuve suffisent quand on veut qu'il soit bien rouge ; c'est ainsi que se gouvernent les bons vins de Coulange et des environs : ils prendroient le goût de la grappe, si on les laissoit plus long-temps dans la cuve. Si néanmoins les années sont pluvieuses, on peut les y laisser passer une nuit. Les vins trop fermentés sont toujours grossiers, outre que plus la vendange cuve, moins elle rend de moût, parce qu'il s'en perd toujours beaucoup dans la fermentation.

Lorsque le vin est grossier, c'est-à-dire, moins spiritueux et moins sévé, on l'y laisse un jour entier ; et même au bout de ce temps, si l'on juge qu'il n'ait pas assez cuvé, on retarde encore à le mettre sur le pressoir : car ces sortes de vins n'acquièrent leur mérite que par le corps qu'ils prennent dans la cuve, n'ayant que très-peu de qualité.

Il y a des personnes qui, par une application particulière à façonner du vin, savent, pour ainsi dire, le temps et l'heure qu'il est à propos de l'entonner, et cela par une connoissance qu'ils se sont acquise du point de couleur et de séve que ces vins doivent avoir, suivant la différence des années ; secret qu'il seroit nécessaire qu'eussent tous ceux qui ont des vignes, et qu'ils apprendroient aisément, s'ils vouloient s'en donner la peine.

Une attention qu'il faut avoir pour le vin rouge, délicat ou autre, c'est d'en ôter le plus que l'on peut, soit avec le rateau quand il est dans la cuve, soit des mains ou autrement, avant que de l'y mettre : les grappes qu'on appelle en quelques

endroits la *rafle*, sont âcres, et diminuent la bonté et la beauté du vin. En général le vin est bon à tirer lorsqu'il commence à baisser dans la cuve.

Il y a des années si froides que le raisin ne fermente que peu ou point dans la cuve, ce qui fait, par ce défaut de fermentation, des vins foibles et verts : il faut alors aussitôt que la cuve a été foulée, tirer cinq ou six fortes chaudronnées de vin, les faire bien bouillir sur le feu, et les jeter toutes bouillantes sur la cuve; et pour le mieux, jeter une de ces chaudronnées sur le tiers de la cuve avant de la remplir, la seconde sur les deux tiers, et la troisième par-dessus le tout. On fera bien aussi d'égrapper le raisin, dans ces années-là particulièrement, avant de le jeter dans la cuve, que l'on couvrira parfaitement après ces opérations. Voilà toute la façon de faire le vin jusqu'à ce qu'on le tire : tout ce qu'on feroit au-delà, ne pourroit être que préjudiciable. Il y a des gens qui, à l'imitation des vignerons, attendent, pour le tirer, que la cuve soit tout-à-fait refroidie pour lui faire prendre couleur, mais il est plat, et n'est bon qu'à faire de la teinture, ou donner couleur à d'autre vin. Mais en le tirant dès qu'il commence à baisser, et avant de cesser tout-à-fait de bouillir, il contient plus d'esprits, il a moins de rudesse et d'âpreté, et il est plus fin et plus agréable à boire.

Vin à repasser sur le marc.

Lorsque le vin est tiré de la cuve, et entonné, et que l'on a quelques pièces de vin à repasser sur le marc, soit rouge, blanc, vieux ou nouveau, pressurage ou autres qui pèchent en couleur, et ont quelques autres défectuosités, il faut en même temps les survider dans la cuve sur le marc, bien brouiller le tout ensemble, et les laisser cuver; savoir, pour le nouveau, tout au plus vingt-quatre heures, et pour le vieux, douze heures; et quand on voit qu'il a pris couleur, qu'il n'a point de douceur et qu'il est agréable à boire, on le tire, et on l'entonne dans des tonneaux à part pour le reconnoître, ensuite on retrousse le marc, et après l'avoir fait égoutter tout le temps nécessaire, on le porte au pressoir.

Il ne faut pas attendre à tirer le vin de la cuve, lorsque le marc a baissé tout-à-fait; en user ainsi, c'est ôter au vin la plupart de ses esprits. Un vin trop cuvé est toujours bon à garder, et jamais à boire; ainsi, il est toujours dangereux de faire trop bouillir le vin.

Il y a des personnes qui appréhendent de perdre du vin quand il bouillonne, n'emplissent leurs tonneaux, pour la première fois, qu'aux trois quarts et demi; c'est une très-mauvaise maxime, car, empêchant qu'en bouillonnant il ne jette son écume par-dessus, ils lui ôtent les moyens de se purifier et de s'éclaircir comme il faut. Ainsi, pour éviter cette mauvaise façon, on observera, pour cette première fois, de remplir ses tonneaux jusqu'à ce qu'on touche aisément du doigt au vin.

Quand le vin a jeté sa première fougue, et qu'après qu'on a rempli les tonneaux, il ne dit plus mot, on commence à le couvrir de feuilles de vignes, sur lesquelles on met du sable, de crainte qu'il ne se dissipe trop d'esprits, et on le laisse en cet état jusqu'à ce qu'on veuille le bondonner au bout de six ou huit jours, quelquefois moins; alors on bondonnera les tonneaux à demeure, ayant eu soin de les remplir deux fois par jour, jusqu'à ce qu'il soit bondonné. On le tirera de dessus la lie au mois de décembre (frimaire), et pour une seconde fois, dans le courant de mars (ventôse).

Toute cuvée de vin doit avoir une égalité de couleur et de bonté; ce qu'elle acquiert

lorsqu'on a mêlé tout le vin dans la cuve, avant de l'entonner, ou bien en mettant également dans chaque tonneau autant de vin sortant de la cuve, que de celui qui sort du pressoir.

Ceux qui sont habiles dans l'art de faire du vin, et qui n'ignorent pas la grossièreté de celui du dernier pressurage, se donnent bien de garde de le mêler parmi d'autres, mais le mettent dans un tonneau à part.

Qu'on ne suive jamais la méthode de ceux qui, par certain esprit de ménage, tirent leurs vendanges en longueur. Il arrive de ce tripotage deux inconvéniens; le premier est que, si c'est du vin rouge, il est dangereux que la première vendange attendant l'autre, ne s'échauffe trop, et ne prenne le goût de la grappe; et si c'est du blanc, qu'il ne jaunisse; le second est que, soit vin blanc, soit vin rouge, les meilleurs et les plus subtils esprits s'en évaporent; par où ils gâtent leur vin, en interrompant à l'égard du vin rouge la fermentation qui s'en doit faire, et à l'égard du blanc, en le laissant jaunir; ils sont cause que ces vins prennent un goût mollasse qu'ils gardent toujours, et qui les rend de beaucoup moindre valeur qu'ils ne seroient, si l'on avoit suivi une meilleure méthode pour les faire.

Vin gris.

Dans la ci-devant Champagne on entend par vin gris, le vin que ceux qui ne sont pas du pays appellent *vin blanc de Champagne.* Ce vin gris se fait avec du raisin noir; sa belle couleur doit être celle de l'eau de roche la plus épurée. A l'égard du vin qu'on appelle vin blanc en Champagne, il ne se fait que de raisin blanc, mais on ne fait pas grand cas de ce raisin. On n'emploie pour le célèbre vin gris de Champagne que des raisins noirs; les meilleurs sont ceux qu'on appelle en Champagne morillon, en Bourgogne pineau, et à Orléans auvernas. On y mêle cependant un peu de fromenteau dont la couleur est d'un gris rougeâtre tirant sur le blanc. Aussitôt que les raisins sont arrivés de la vigne, on les arrange sur le pressoir, et l'on donne bien vîte la première serre. Le vin qui en sort s'appelle vin de goutte, ou mère-goutte; c'est ce qu'il y a de plus fin.

Vin blanc ordinaire.

Pour ce qui est du vin blanc ordinaire, il se fait avec les raisins qu'on appelle le mélier, le Beaune et le fromenteau; on les foule dans une cuve à part, on ne les fait point cuver, de peur que le vin ne devienne jaune, et on les porte sur le pressoir au sortir de la cuve.

Vin clairet, ou surmoût.

Pour faire du vin clairet, afin que la liqueur acquière le point de couleur qu'on lui demande, et qu'elle ait le relief et la délicatesse qu'on souhaite, il faut le tirer de la cuve, et le porter au pressoir trois ou quatre heures après que les raisins y auront été mis pour cuver. Les curieux d'avoir du vin de cette espèce, apportent de la vigne les raisins sans les meurtrir, et les mettent tout d'un coup sous le pressoir. La coutume de faire des vins clairets s'observe en bien des endroits; on en fait dans la ci-devant Gascogne, qui est excellent et très-vineux, pétillant toujours dans le verre par la grande abondance d'esprits dont il est chargé. La méthode de faire des vins clairets s'est néanmoins abolie en bien des vignobles; en France, on les fait ou tout rouges ou

ou tout blancs; ce vin clairet, ou surmont, est propre à boire depuis le mois de mars jusqu'au 20 de celui d'août (de ventôse à la fin de thermidor); il est plus capiteux que le vin qui a bien bouilli dans la cuve.

On appelle vin de *mère goutte*, celui qui provient des raisins qui n'ont point du tout été pressurés, ou très-peu. Il est constant que le vin le plus spiritueux et le plus délicieux de tous les vins, est celui qui sort par la canelle de la cuve, par le seul poids des raisins qui y ont été mis, ou par une légère pression. Le vin opposé au vin de mère-goutte, est celui de pressurage; car c'est celui où il y a moins d'esprits, et qui par conséquent est le moins estimé de tout; il provient du marc du raisin qui a été fortement pressuré, et il n'est du tout propre qu'à remplir les vins de l'arrière-saison.

Le véritable moyen de bien conserver toutes sortes de vins, est de prendre garde qu'ils ne s'éventent, et pour cela, d'en tenir le bondon bien fermé, et avoir soin de l'entretenir toujours plein, en le remplissant tous les deux mois.

Vin doux.

Voici une liqueur qui se fait assez ordinairement en bien des endroits; elle est assez agréable à boire. La manière de la faire n'est pas difficile; on se sert ordinairement de vin rouge, mais rouge ou blanc, il n'importe.

Il faut prendre le vin doux aussitôt qu'il est foulé dans la cuve, et ne point attendre qu'il commence à bouillir, parce qu'il perdroit de sa douceur; on prend de ce vin autant qu'on juge à propos d'en faire, et on l'entonne dans un tonneau grand ou petit; ensuite on délaie de la moutarde faite avec du vin doux, et non point avec du vinaigre, comme on fait ordinairement (il en faut une chopine, mesure de Paris, pour un quart); après quoi, on la verse dans le tonneau, et on la mêle bien avec le vin.

On met ensuite pour un quart environ un quarteron de bon beurre, qu'on jette par le bondon, coupé en morceaux; on ajoute à ces ingrédiens un sachet de toile fait en long, gros comme un boyau, pour qu'il puisse entrer par le bondon; on met dans ce sachet de la canuelle, du gingembre et des clous de girofle, après quoi on bondonne le tonneau; il faut qu'il soit tout plein, et comme il est de nécessité que le vin y fasse effort, on a la précaution de bien faire relier le tonneau avec de bons cercles; on doit laisser le vin en repos, et prendre garde de temps en temps s'il ne prend point vent.

Les ingrédiens mêlés avec le vin, en diminuent les esprits, et empêchent qu'il ne fermente; c'est pourquoi cette liqueur conserve toujours sa douceur naturelle jusqu'à ce qu'il soit bu. On peut commencer à percer le vin doux pour en goûter, six semaines après qu'il a été entonné.

Quelques-uns, à mesure qu'ils en tirent, et lorsqu'il y en a environ dix ou douze pintes d'ôtées, le remplissent de bon vin vieux; le vin doux ne s'en maintient que mieux dans la suite, et c'est ainsi qu'on trouve le secret de le faire foisonner; c'est le vin de liqueur de quelques provinces, et celui qu'on y sert au dessert. Le vin doux peut aller, quand il est bien conservé, jusqu'au printemps.

Vin muscat.

Il faut, lorsque le vin blanc bout encore, faire infuser dans le tonneau un sachet de fleurs de sureau, et retirer le sachet au bout de douze ou quinze jours. Les caba-

retiers allemands ajoutent de la fleur d'orval, mais la bierre et le vin où cette fleur a infusé, enivre aisément.

Vin de Tokai composé.

Les marchands, pour composer ce vin le plus cher et le plus rare, mettent de la lie de ce vin, ou une espèce de peau qui se forme dessus, avec du vin de Champagne et du Malaga, quatre parties du premier et une du second. Ce mélange donne le vin de Tokai qu'on sert sur la plupart des tables de Paris.

Vin Bourru.

Le vin bourru n'est autre chose qu'un vin doucereux qui a encore sa lie, parce qu'on l'empêche de bouillir; ce qu'on peut faire en le jetant dans de l'eau froide.

Mais pour avoir de bon vin bourru, on prend deux litrons de froment qu'on fait bouillir dans trois pintes d'eau, jusqu'à ce qu'il crève, et l'ayant bien remué, on passe la liqueur dans un linge blanc, ensuite on exprime un peu le froment pour faire passer la crême; on verse deux pintes de cette eau dans un muid de vin blanc dans le temps qu'il bout encore, et on y met un petit sachet de fleurs de sureau sèches.

Raisiné.

Le raisiné est une préparation de raisin, faite avec du vin doux, qu'on fait cuire et réduire à moitié pour le conserver. On y ajoute des poires de messire-jean ou de martin-sec, qu'on fait cuire ensemble; il est assez sucré de lui-même sans y mettre du sucre. C'est une confiture d'économie.

Manière de contrefaire le vin d'Espagne.

Il faut avoir un vaisseau de cuivre, approchant comme la poire d'un alembic, excepté que son ouverture doit être large d'un pied, et avoir, à trois doigts du fond, une cannelle; remplir l'alembic d'eau très-claire, à quatre pouces du bord; s'il tient un demi-muid, y mettre cent livres de bon miel; faire un bouquet de romarin qu'on pendra avec une corde dans l'alambic; faire bouillir cette composition à petit feu pendant une heure, jusqu'à ce qu'elle ne rende plus d'écume, qu'on aura soin d'ôter; le laisser bouillir en cet état pendant un quart-d'heure, ensuite retirer le feu, et le laisser encore un autre quart-d'heure; le retirer de l'alambic, et le verser dans un tonneau défoncé; mettre dans ce tonneau une poignée de lavande; étant froid, le jeter dans un tonneau où il n'y ait eu que des liqueurs; le lendemain, faire un sachet en long, gros comme un boyau, dans lequel on mettra des noix muscades, du gingembre, des clous de girofle, de la coriandre et de la cannelle; après avoir concassé le tout, on y ajoutera de l'écorce de citron jaune; on fera entrer ce sachet par le bondon, et on le tiendra suspendu pendant six semaines; après vingt-quatre heures, si la liqueur ne bout pas, on y mettra un demi-setier d'esprit-de-vin pour l'exciter à bouillir; il faut que le vaisseau soit toujours plein, pour que le vin jette son ordure pendant les six semaines; lorsqu'il cessera de bouillir, on bouchera le vaisseau; deux jours après qu'il sera bouché, on en tirera pour regarder s'il est clair; on le laissera en cet état pendant six autres semaines, sans y toucher, au bout duquel temps on le soutirera dans un autre vaisseau bien

méché ; on doit garder de cette composition pour remplir le vaisseau, et quand le vin sera bien reposé, on peut en boire.

Vin de Cerises.

On prend douze ou quinze livres de cerises aigres dans le mois de juin ou de juillet (en messidor), on en ôte les queues et les noyaux, puis on jette ces fruits et les noyaux cassés par la bonde d'une barique de bon vin blanc, et après qu'elles y ont été pendant un mois, et qu'elles ont communiqué au vin leur qualité rafraîchissante et apéritive, l'on perce la barique, et l'on en boit le vin avec plaisir. La couleur en est agréable à voir, le goût délicieux, et les effets surprenans; il n'y a peut-être point de remède plus excellent pour tempérer les reins, et pour en vider les sables, les glaires et les petite spierres.

Vin de Coings.

Il faut prendre dix ou douze livres de coins, les peler et couper par morceaux; puis les jeter dans cinquante ou soixante pintes de bon moût clairet, et les laisser bouillir dans le tonneau pendant trente jours; ensuite on coule la liqueur, et on la met dans un autre vaisseau que l'on scelle bien, et on la conserve pour l'usage.

On en fait aussi avec de l'eau : pour cela, on prend au mois d'octobre (vendémiaire) cinquante ou soixante pintes d'eau de fontaine, mesure de Paris; on y jette dix ou douze livres de coins préparés de la même façon dite ci-dessus; on les laisse tremper jusqu'à ce que l'eau ait une couleur jaune semblable à celle du vin d'Espagne blanc; après quoi on coule cette eau, et on la fait bouillir à petit feu de charbon jusqu'à la diminution d'un quart, en l'écumant souvent; et après l'avoir mise dans un vaisseau bien plein et bien bouché, on la conserve pour le mois de mars (ventôse) suivant. Ces deux boissons produisent de bons effets dans les personnes qui en usent; elles fortifient les parties internes, s'opposent aux flux de ventre et à la dyssenterie, nettoient les reins de leurs ordures, empêchent que la vapeur du vin ne fasse mal à la tête, et garantissent des vapeurs pestilentielles.

Vin d'Absinthe.

Prendre cent drachmes d'absinthe, c'est-à-dire, le poids d'un peu plus d'une livre, la piler et la bien lier dans un linge clair et net, la mettre ensuite dans un barril de moût ou de vin blanc, puis la laisser tremper l'espace de deux mois, et en boire. Ce vin est excellent pour l'estomac, pour la digestion, pour uriner, et c.

Vin de Genièvre, ou *Genevrette.*

Composition de la genevrette pour un tonneau de deux cent cinquante pintes de Paris. Cette boisson saine et peu coûteuse tient lieu de vin. La genevrette est une liqueur faite avec le genièvre, qu'on peut substituer au vin dans les disettes; ella est fort saine.

Prendre trois boisseaux, mesure de Paris, de grain de genièvre le plus mûre; c'est-à-dire, cueillie après les premières petites gelées de l'automne, c'est la meilleure; autant d'orge de mars (ventôse), et environ deux livres de fruits sauvages cuits au four; il n'importe quelle espèce, ni qu'elles soient mêlées ensemble.

Rr 2

On commence par remplir à moitié seulement le tonneau avec de l'eau de rivière ou de fontaine par préférence ; on fait bouillir l'orge dans un grand chaudron sur le feu, on y met à cet effet autant d'eau qu'il en faut pour la baigner. Après avoir jeté deux ou trois bouillons pendant une minute, on retire le vaisseau du feu, on y jette le genièvre et les fruits cuits, on introduit le tout mêlé ensemble dans le tonneau préparé, par l'orifice de la bonde, que l'on tient ensuite fermé, pendant deux jours, pour laisser infuser le tout ; après lequel temps, on versera chaque jour un seul seau d'eau dans le tonneau, et l'on continuera de même chaque jour suivant, jusqu'à ce qu'il soit entièrement rempli : on couvre alors l'ouverture de la bonde, sans la fermer exactement : la liqueur fermentera ; quelques jours après, elle bouillira comme le vin ou le cidre nouveau. Lorsqu'elle sera appaisée, on peut en faire usage.

Après le deuxième jour qu'on en use, on peut verser dans le tonneau autant d'eau qu'on en retirera de liqueur ; par ce moyen, on la perpétuera pendant plusieurs mois.

Quelques personnes y ajoutent un peu de miel, d'autres de la mélisse, selon leur goût ; d'autres concassent le genièvre : en ce cas il en faut moins, mais la liqueur se soutient moins long-temps.

Helvetius faisoit cette liqueur autrement, en substituant de l'absinthe à l'orge ; mais cette liqueur ainsi faite, qui peut être plus ou moins saine selon les tempéramens, est moins agréable à cause de la grande amertume de l'absinthe ajoutée à celle du genièvre, au lieu de l'orge qui l'adoucit.

Ou bien encore plus simplement avec six boisseaux de graine de genièvre piléa et concassée, qu'on met infuser et fermenter dans cent pintes d'eau pendant vingt-cinq à trente jours, au bout desquels elle est bonne à boire ; mais en vieillissant, elle acquiert plus de goût encore et de force. On peut laisser tomber le marc, et la tirer au clair : on ajoute de l'absinthe, si l'on veut, mais elle n'est pas si bonne.

Vin de Raisins secs.

C'est au mois de janvier ou de février (de nivôse à ventôse) qu'on les apporte d'Espagne. Pour faire cette espèce de vin, on prend quinze ou vingt livres de raisins secs, on en ôte les pepins, on écrase un peu les raisins, et on les met dans une barrique de bon vin blanc, pour en boire deux mois après. Ce vin a la couleur d'un vin d'Espagne; il est agréable au goût et a de très-bonnes qualités ; il adoucit la poitrine, appaise la toux, favorise la respiration, fortifie l'estomac et le foie, provoque l'appétit, s'oppose aux envies de vomir, arrête le flux de ventre ; en un mot, il est un remède excellent contre l'hydropisie, et il convient aux vieillards, aux valétudinaires, aux pituiteux, aux mélancoliques, et enfin aux femmes délicates.

Piquette ou demi-Vin.

Au temps de vendange on fait la petite boisson, qu'on appelle *piquette*, ou *demi-vin*.

Pour cela, avant d'ôter le moût de la cuve, il faut avoir fait provision d'eau autant qu'on juge devoir faire de cette piquette, afin qu'aussitôt le vin hors de cette cuve, on y jette cette eau, de crainte que le marc restant sans humeur,

n'acquière quelque goût désagréable, qu'il communiqueroit à la liqueur dont on l'arroseroit de nouveau.

L'aigreur est le défaut principal dans lequel on pourroit tomber, si l'on n'usoit de diligence à y mettre de l'eau, autant ou si peu qu'on veut que la piquette soit bonne.

L'eau mise ainsi, on la laisse dans la cuve pour y prendre couleur autant que les années plus ou moins chaudes le permettent; et lorsqu'on juge que la fermentation du vin qui reste, est suffisamment faite avec l'eau, on tire tout le moût de cette cuve dont on remplit une autre cuve; puis ôtant le marc de celle où il est, on le porte sous le pressoir pour y être pressé, et en exprimer la liqueur du vin qui est encore dans les grains : on porte ensuite ce vin pressuré dans la cuve où l'on a jeté le moût, et le tout ainsi mêlé ensemble, on le verse dans les tonneaux. C'est en hiver que la piquette se doit boire; si on la gardoit jusqu'en été, elle s'aigriroit.

Voici une autre manière de piquette, qui, à la vérité, n'est pas si bonne que la première, mais dont on se sert avec assez de succès pour la boisson; il ne s'agit, pour la faire, que de prendre un marc de raisins bien rouges, et qui ait été déjà mis sous le pressoir.

Au lieu de trois coupes qu'on devroit donner à ce marc, on ne lui en donne que deux; puis l'ôtant fraichement de dessus le pressoir, on le porte directement dans une cuve, après quoi on l'abreuve d'eau autant que la prudence le juge à propos.

Cela pratiqué, on le laisse cuver quatre ou cinq jours, pendant lesquels il se fait avec cette eau une fermentation du peu des esprits de vin qui restent encore aux grappes, et qui communiquent à cette eau la qualité qu'elle doit avoir, et lui fait acquérir la couleur qu'on souhaite.

Cette piquette, comme la précédente, est tirée de la cuve et mise dans une autre; et quant au marc qui reste, on le porte aussi sous le pressoir, où on lui donne seulement une serre pour en exprimer toute l'humidité qui convient, et qui est toujours plus substantielle que le moût qu'on ôte de la cuve, raison pour laquelle on ne le met point dans les tonneaux, que le tout ne soit mêlé ensemble, afin de mieux égaler cette piquette qui veut être bue promptement.

D'autres se contentent, pour faire de pareille boisson, d'enfoncer dans des tonneaux du marc qui soit bien rouge, jusqu'à un pied près du bord; et ensuite les remplissant entièrement d'eau, ils les couvrent, et les laissent en cet état un mois pour prendre couleur; puis au bout de ce temps, ils les mettent en perce et la boivent.

Rapés.

Pour faire un rapé, il faut avoir un tonneau bien relié, dans le fond duquel on met un lit de sarment de la hauteur de deux bons doigts, ensuite on prend de beaux raisins noirs bien mûrs tels que le samoireau, on coupe toutes les petites queues près des grains sans les crever, et on les met doucement sur ce sarment jusqu'au bondon; cela fait, on recommence un autre lit de sarment, sur lequel on met encore jusqu'à un pied près de l'extrémité d'enhaut, où on fait encore un autre lit de sarment; puis ayant soin de bien faire renfoncer ce tonneau, on le fait porter doucement dans le lieu où on veut qu'il reste, après l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge à trois doigts près du bord, pour lui donner la facilité de bouillir sans

qu'il s'en perde beaucoup; on l'entretient dans le commencement de même que le vin, et l'on prend garde qu'il ne s'évente.

Voici un autre rapé qui ne sert qu'à éclaircir promptement le vin; il se fait avec des copeaux de bois de hêtre neuf, bien secs et tirés le plus long qu'on peut avec une varlope de menuisier. On laisse d'abord tremper les copeaux l'espace de deux jours dans de l'eau, qu'on rechange deux fois au moins par jour, afin d'ôter le goût du bois, puis on les égoutte et on les fait bien sécher à l'air; ensuite on les met dans un tonneau qu'on remplit légérement jusqu'à un doigt près du bord, et on enfonce le tonneau de manière que le vin qu'on doit mettre dedans ne se perde point. Après qu'on a ainsi accommodé les copeaux et refoncé le tonneau, avant que de le remplir de vin, on verse par le bondon une chopine d'eau-de-vie; on bouche le tonneau d'un bondon, puis on roule le tonneau jusqu'à ce que l'eau-de-vie ait imbibé les copeaux, et aussitôt on porte le tonneau à la place qu'on lui a destinée; on le remplit sur le champ de vin, gouvernant au surplus ces rapés comme d'autre vin, quand il est nouvellement entonné.

Usage des Rapés.

Il est peu de marchands de vin qui n'ayent de ces sortes de rapés; celui de copeau pour éclaircir promptement du vin, et celui de raisins pour fournir toujours du vin d'un même goût à ceux qui en achètent.

Le dernier est encore d'un grand secours à ceux qui ont beaucoup de monde à nourrir.

Tous rapés doivent être remplis à mesure qu'ils se vident, parce que les raisins et les copeaux qu'on laisse long-temps en vidange, prennent l'évent et se gâtent.

Quand on s'aperçoit que les rapés de copeaux sont long-temps à s'éclaircir, on juge que la lie y est trop abondante; et c'est pour lors qu'il faut défoncer les tonneaux, et en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter la lie; on les met ensuite sécher à l'air comme auparavant, et pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie, ou bien on les lave dans du vin clair, après quoi on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavés, et ils servent, ainsi accommodés, comme auparavant; le vin étant jeté dessus le soir, doit être le lendemain clair et transparent.

Tartre, Lie de Vin, Cendres gravelées.

Le *tartre* est une matière grossière et terrestre, qui, s'étant séparée de quelque liqueur par la fermentation, s'attache aux parois du vaisseau; on trouve le tartre de vin adhérent aux tonneaux, en pierre fort dure qui est rouge ou blanche, selon la couleur du vin qui le produit.

Le tartre blanc est préférable au rouge, parce qu'il est plus dur et qu'il contient moins de terre; tous les deux se font en plus grande quantité dans les pays chauds, comme dans les ci-devant Languedoc et Provence, que dans plusieurs autres climats. Le plus beau tartre blanc est apporté d'Allemagne; il doit être pesant, blanc et cristallin. Le tartre est la matière de beaucoup d'opérations chimiques, et il entre dans beaucoup de remèdes.

La *lie de vin* est un tartre liquéfié; on la distille pour en tirer de l'eau-de-vie, ou bien on en fait du vinaigre.

Les vinaigriers séparent par expression la partie la plus liquide de lie de vin, et

ils s'en servent pour faire du vinaigre; mais ils mettent sécher le marc de cette lie, exprimé par pains, puis ils les brûlent et les laissent calciner à la campagne dans de grands creux qu'ils font en terre; cette matière calcinée est ce qu'on appelle *cendre gravelée.* Elle est en petits morceaux, blanc-verdâtres, ressemblant beaucoup au tartre ordinaire calciné, et elle est remplie comme lui d'un sel fixe alkalin très-âcre, mais elle est plus chargée de terre. La cendre gravelée doit être gardée dans un lieu bien sec, parce qu'elle s'humecte aisément et qu'elle se perd à l'humidité; on la vend au muid; elle sert principalement, mêlée avec de la chaux vive, à faire les pierres caustiques ou à cautère; les vinaigriers vendent aussi leur gravelée aux teinturiers et aux blanchisseuses.

La lie de vin brûlée sert encore aux peintres à faire le noir que les Italiens appellent *fescia di bota;* on l'emploie dans les peintures à fresque, après l'avoir broyée et détrempée avec de l'eau.

§. SECRETS CONCERNANT LE VIN.

Pour bien clarifier le Vin.

Prendre une once de colle de poisson, pour une demi-feuillette, la couper par morceaux, et la faire fondre dans de l'eau-de-vie, la remuant de temps en temps; étant fondue, la passer dans un linge blanc mouillé, la jeter dans un tonneau, et l'agiter avec un bâton sans atteindre jusqu'à la lie.

On se sert de colle de poisson pour les vins blancs seulement, et de blancs d'oeufs sans y mêler les jaunes ni les coquilles, pour les vins rouges.

On prend pour une demi-queue le blanc de cinq oeufs, qu'on coule dans une bouteille ou carafon par le moyen d'un entonnoir; on verse par-dessus de l'eau de puits fraîchement tirée, jusqu'à moitié de la bouteille; on agite bien le tout, on débondonne le tonneau, on agite le vin avec un bâton, on y verse les blancs d'oeufs, ajoutant un peu d'eau dans la bouteille qu'on agite encore pour bien détacher tout le blanc d'oeufs; on remue ensuite le vin avec le bâton, puis on le bondonne, vingt-quatre heures après il est clair; mais il vaut mieux attendre deux fois vingt-quatre heures.

On a dû, si le tonneau étoit plein, en tirer une bouteille pour faire place à la bouteille d'eau qu'on y verse avec les blancs d'oeufs.

On peut le mettre en bouteille huit jours après.

D'autres font bouillir deux pintes de lait, et l'écument bien pour en ôter la crême; quand il est reposé, ils le versent dans le tonneau, et au bout de vingt-quatre heures le vin est clair.

Dans les cas où les vins ne se clarifient pas promptement, l'addition d'un peu d'esprit-de-vin tartarisé en accélère l'effet.

Pour dégraisser le Vin.

On doit mêler dans six pintes de vin rouge ou blanc, six onces de tartre rouge de Montpellier, ou bien prendre le tartre ou gravelle sèche d'un tonneau frais vide, où il y ait eu du bon vin, qu'on ratissera, et on la pilera dans un mortier jusqu'à ce qu'elle soit en poudre, qu'on jettera dans le tonneau en remuant bien, et le

laissera reposer ensuite douze ou quinze jours ; il sera même potable au bout de vingt-quatre heures.

Il ne faut souvent qu'agiter le tonneau, et le laisser reposer.

Ou bien il faut prendre deux onces de belle colle de poisson, la couper en fort petits morceaux, puis la faire fondre dans une chopine de vin blanc, sans la mettre sur le feu, la remuant de temps en temps ; étant fondue, la passer dans un linge blanc mouillé, et la jeter dans le tonneau par le trou de la bonde ; ensuite attacher un linge au bout d'un bâton, le faire entrer dans le tonneau, le bien remuer dans le vin, tir r le linge, le tordre, et le remettre de même deux ou trois fois, pour en ôter tout ce qui s'y sera attaché ; et après laisser reposer le vin, qui se clarifiera et sera sec.

Il y en a qui, pour dégraisser le vin, prennent deux litrons de blé, et le fricassent dans une poêle jusqu'à ce qu'il devienne roux ; ensuite ils jettent dessus le blé un demi-setier de bonne eau-de-vie, et verse le tout dans le tonneau de vin, après quoi ils font faire trois ou quatre tours au tonneau, ce qui dégraisse très-bien le vin.

D'autres prennent deux livres de cire neuve, la font fondre et la jettent toute chaude dans le tonneau.

Quelques uns, pour dégraisser le vin, prennent un quarteron d'alun blanc bien pulvérisé, et deux à trois poignées de ciment ou de sable bien chaud et bien fricassé qu'ils mettent dans le tonneau ; ensuite ils remuent fortement le vin avec un bâton fendu en quatre, pendant un quart-d'heure. On peut, au lieu d'alun blanc, mettre dans le tonneau une livre de farine de pur froment.

D'autres encore prennent du sel commun, de la gomme arabique et de la cendre de sarment, de chacun une demi-once, ils mettent le tout dans un sachet qu'ils attachent à un bâton de coudrier ; et l'ayant fourré dans le tonneau, ils en agitent le vin, environ un quart-d'heure ; après cela ils retirent le sachet et bouchent bien le tonneau.

Le vin s'engraisse par la trop grande maturité du raisin, laquelle n'arrive que quand l'année est sèche et hâtive.

Pour empêcher le vin de tourner.

Au mois de mars ou d'avril (en germinal), on soutire le vin d'un tonneau dans un autre, il se conservera par ce moyen, parce que c'est la lie qui fait tourner le vin, et il n'y en a point quand le vin bout.

Ou bien lorsque le vin bout, on y met de la graine d'ache avec du son d'orge et des feuilles de laurier, ou des cendres de sarment avec de la semence de fenouil pilés ; ou bien encore on prend des racines d'armoise et de l'herbe nommée *quinte-feuilles*, réduites en poudre ; et quand le vin aura bouilli on en met dedans.

Pour rétablir le vin tourné, les prunelles vertes pilées dans un mortier de pierre ou de marbre, sont une ressource immanquable.

Pour ôter au Vin le goût de moisi.

Il faut faire un rouleau de pâte de froment, et le mettre cuire à demi au four ; ensuite le piquer de clous de girofle, et le remettre au four jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, puis mettre le rouleau par le bondon, et le suspendre dans le tonneau, en

en sorte qu'il ne touche point au vin ; on peut l'y faire tremper pour ôter la mauvaise odeur du vin, et ensuite le retirer.

Il y en a qui, pour ôter au vin le goût de moisi, prennent des nèfles bien mûries sur la paille, les ouvrent en quatre, les enfilent et les attachent au bondon du tonneau, de manière qu'elles trempent dans le vin ; au bout du mois ils les retirent, et elles emportent toute la mauvaise odeur du vin.

Pour rétablir le Vin gâté.

Il faut tirer le vin au clair jusqu'à la lie, le remettre dans un autre tonneau sur de bonne lie, y jeter trois ou quatre muscades en poudre, avec deux ou trois écorces d'orange aussi en poudre; ensuite boucher bien le muid et le laisser quinze jours fermenter : cela rendra le vin meilleur.

Il y en a qui, quand le vin est soutiré, suspendent au milieu du tonneau un sachet de toile, dans lequel il y a quatre onces de baies de laurier pulvérisées ; et afin que le sachet ne surnage pas, ils mettent au fond de ce sachet un peu de limaille de fer, et ils le baissent à mesure qu'ils tirent du vin.

D'autres, pour rétablir le vin gâté, en tirent un seau, ou bien ils prennent un autre seau de bon vin, le font bouillir, et le jettent tout bouillant dans le tonneau de vin gâté qu'ils bouchent aussitôt; et au bout de quinze jours, le vin est remis en sa première bonté.

Pour donner de la force et conserver un vin foible.

Il faut mettre de la fleur de houblon dans le tonneau par le bondon, et l'y laisser six jours, puis en boire promptement le vin.

D'autres agitent le vin par le bondon avec un bâton fendu en quatre, sans toucher à la lie; ensuite ils y versent une pinte d'eau-de-vie, et le laissent reposer dix jours avant de le boire.

Pour le vin qui sent l'aigre ou l'amer.

Faire bouillir un picotin d'orge dans quatre pintes d'eau, jusqu'à ce qu'il n'en reste que la moitié; puis couler l'eau par un linge, et la mettre dans le tonneau; ensuite remuer le vin avec un bâton sans toucher à la lie.

D'autres, pour corriger le mauvais goût et l'aigreur du vin, mettent une racine de raifort sauvage coupée par morceaux dans un sachet qu'ils descendent dans le vin, et l'y laissent deux jours; s'il n'est point rétabli, ils en remettent d'autres, et ôtent celui qui y étoit; et enfin ils en remettent jusqu'à ce que le vin soit rétabli. On prétend qu'un sachet de froment trempé dans le vin, le rétablit de même. Ou bien on fait sécher dans le four, lorsqu'il est chaud, une douzaine de vieilles noix; et les ayant retirées en même temps que le pain, on les enfile, on les fait tremper dans le vin, et on les ôte aussitôt que le vin est corrigé.

Pour adoucir un vin vert.

Il faut faire bouillir du miel, le passer par un linge double, et en mettre deux pintes dans un demi-muid, ce qui rendra le vin fort bon; ou bien quand le vin

est tiré de la cuve et éclairci, mettre un quarteron de beurre et un morceau de sucre gros comme le poing dans chaque demi-muid, et remuer bien le tout. Le lait adoucit aussi les vins trop acides, mais il ôte la couleur. Le vin du ci-devant Languedoc, en petite quantité, est le meilleur soutien et le plus sain pour les vins plats, verts et foibles.

Pour conserver le vin, et le rendre bon jusqu'à la dernière goutte.

Prendre une chopine du meilleur esprit de vin, et y mettre gros comme les deux poings de la seconde écorce de sureau, laquelle est verte; après qu'elle aura infusé pendant trois jours dans l'esprit de vin, passer la liqueur dans un linge et la verser dans un muid de vin, et on gardera ce vin pendant dix ans si on veut.

Pour rendre la couleur au vin blanc qui a jauni.

On prend du lait de vache, on le laisse reposer un jour entier; on le décrême ensuite, et on en met deux pintes, mesure de Paris, dans un muid de vin, qui contient deux cent quatre-vingt pintes, si ce vin n'est pas beaucoup jaune; mais s'il l'est beaucoup, on en met au moins quatre pintes, et on remue bien ce vin avec un bâton fendu en quatre; puis on verse dans le tonneau quatre ou cinq poignées de sable bien clair et bien sec, et un demi-quarteron de sel commun; ensuite on bondonne le tonneau, et on laisse reposer le vin.

Recette pour les Vins d'Espagne, troublés par une lie violente, etc.

On prend des blancs d'oeufs, du sel gris et de l'eau d'étang; on bat toutes ces choses ensemble dans un vase commode, et l'on répand le mélange dans un tonneau de vin, après en avoir tiré un peu pour faire de la place, et avoir ôté, en soufflant dessus, toute l'écume de ce mélange : au bout de deux ou trois jours, le désordre s'arrête, la liqueur s'éclaircit et devient agréable au goût; mais comme cet effet ne dure pas long-temps, il est à propos d'ôter le vin de dessus son fond laiteux, après l'avoir laissé reposer une semaine, de peur qu'il ne devienne encore trouble et ne change de couleur.

Si par hasard les *vins d'Espagne* et de *Canarie* viennent à fermenter et commencent à monter, il faut en tirer quinze ou vingt bouteilles, mettre ensuite dans ce vin huit pintes de lait bien écrêmé, battre le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé, y ajouter de la menthe sauvage ou de l'alun de roche calciné sur une poêle à feu, réduit en poudre et mêlé d'autant d'amidon blanc : on prend ensuite les blancs de huit ou dix oeufs, et une bonne poignée de sel gris; on bat le tout ensemble dans un baquet, on verse cette composition dans le vin, on remplit le tonneau, et on le laisse reposer deux ou trois jours; au bout de ce temps, le vin est beau, brillant à la vue et vif au goût; mais il faut le soutirer et le vendre promptement.

Pour remettre un vin clairet gâté par une lie violente.

Pour remettre un vin clairet gâté de même par une lie violente, on fait usage du moyen suivant.

On prend deux livres de poudre de cailloux cuits dans un four, les blancs de dix ou douze oeufs, une bonne poignée de sel gris; et après avoir battu le tout avec huit pintes de vin, on le verse dans le tonneau : deux ou trois jours après, on ôte le vin de dessus sa lie.

On se sert de la même recette pour les *vins blancs* troubles, et dont la lie est en mouvement.

Pour rétablir le vin du Rhin qui est en travail.

Pour rétablir le *vin du Rhin* qui est en travail (maladie à laquelle il est très-sujet un peu après la moitié de l'été, comme on l'a dit ci-dessus), on ne fait guère autre chose que de lui donner de l'air, en couvrant le trou du bondon avec une tuile ou une ardoise, en observant d'ôter exactement toute l'ordure que le vin rejette par sa fermentation : par ce moyen simple, le vin se purge de beaucoup de matières; on le laisse tranquille environ pendant quinze jours, et on le transvase ensuite dans un nouveau tonneau, après y avoir brûlé une mèche soufrée.

Pour rétablir les vins d'Espagne et d'Autriche, devenus jaunes ou brunâtres.

Pour rétablir les *vins d'Espagne* et d'*Autriche* devenus jaunes ou brunâtres, on ajoute quelquefois du lait seul, et quelquefois du lait avec du talc bien dissous, ou bien du lait avec de l'amidon blanc. Par là on force le soufre exalté à se séparer de la liqueur et à se précipiter au fond, et l'on rend au vin sa première netteté.

On obtient le même effet avec une composition de racines d'iris, et de salpêtre à la dose de quatre ou cinq onces de chaque espèce, les blancs de huit ou dix oeufs, et une quantité suffisante de sel commun, bien battus et mêlés dans le vin.

Pour remettre un vin de Bordeaux, dont la couleur est gâtée.

Pour remettre un vin de Bordeaux dont la couleur est gâtée, on le transvase d'abord sur une lie nouvelle d'Alicante ou d'un vin rouge de Bordeaux; ensuite on prend trois livres de tournesol que l'on détrempe pendant toute une nuit dans dix ou douze pintes du même vin : on passe cette teinture par la chausse, et on la verse dans le tonneau (quelquefois on la laisse se raffiner d'abord dans un petit barril); après quoi l'on couvre le trou du bondon avec une tuile, et on laisse reposer le vin deux ou trois jours, pendant lequel temps il devient brillant et bien coloré.

Quelques-uns se contentent de laisser fondre le tournesol dans le tonneau; d'autres prennent un demi-boisseau de baies de sureau bien mûres, les détachent de leurs tiges, les broient et en mettent le jus dans un tonneau de vin de Bordeaux décoloré; par ce moyen ce vin devient vif et brillant.

D'autres (quand d'ailleurs le vin rouge est sain et la lie bonne) en tirent quinze ou seize pintes, et les remplacent avec autant de bon vin rouge; ils roulent ensuite le tonneau sur sa couche, et le laissent renversé toute la nuit : le lendemain matin ils le retournent de manière que le trou du bondon soit en haut; ils le bouchent et laissent le vin se raffiner.

Mais, dans tous ces cas, il faut mettre en perce tous ces vins nouvellement rétablis, même dès le jour suivant, et les transvaser promptement pour les vendre.

Pour corriger les vins qui pèchent dans leur consistance ; c'est-à-dire, ceux qui sont lourds, troublés ou visqueux.

Les marchands font généralement usage de poudre d'alun brûlé, de plâtre, de chaux, de craie, de blanc d'Espagne, de marbre calciné, de sel gris, etc., qui précipitent les parties grossières et visqueuses qui nageroient dans le vin, par exemple : pour l'atténuation des vins d'Espagne, qui sont troubles et gras, après les avoir premièrement transvasés dans un tonneau frais, ils font un mélange d'alun brûlé, de sel gris et d'eau d'étang, et y ajoutent ensuite un quart de fleurs de fève ou de poudre de riz ; et si ces vins sont bruns ou sombres, ils y joignent du lait, mais dans ce cas-là seulement : ils battent bien tous ces ingrédiens ensemble et avec le vin ; après en avoir ôté en soufflant toute l'écume, ils couvrent le trou du bondon avec une tuile ; enfin ils transvasent le vin quelques jours après, et le mettent dans un tonneau qu'on parfume bien.

On prend quatre onces de soufre, une once d'alun brûlé, et deux onces d'eau-de-vie : on met le tout dans une terrine ou pot de terre qui souffre le feu ; on le tient sur un réchaud rempli de charbons ardens, jusqu'à ce que le soufre soit fondu et liquide ; ensuite on y trempe de petits morceaux de canevas neuf, et l'on jette aussitôt dessus des poudres de muscades, de clous de girofle, de coriandre et de semences d'anis ; on met le feu à ces morceaux de canevas, et on les laisse brûler dans le tonneau par le trou du bondon. Ce parfum est regardé comme le meilleur pour tous les vins.

Pour empêcher les vins de devenir troubles et visqueux.

Les marchands François et Anglois ont plusieurs recettes pour rétablir les vins rouges devenus visqueux, dont voici les plus communs :

Ils clarifient d'abord le vin comme on l'a dit plus haut ; ils le soutirent, et après avoir fait infuser pendant toute une nuit deux livres de tournesol dans un sac, ils répandent le lendemain cette infusion passée dans un tonneau de vin avec un entonnoir : ils laissent le vin se raffiner, et le vendent ensuite pour du vin excellent.

D'autres font une lie avec des cendres de sarmens de vigne ou de feuilles de chêne, versent cette lie chaude dans le vin, le remuent et le laissent éclaircir. Une pinte de cette lie suffit pour un muid et demi de vin.

Un troisième moyen est seulement de l'esprit de vin que l'on verse dans un tonneau de vin rouge trouble. Rien n'est plus efficace pour le raffiner promptement. La proportion est une pinte d'esprit de vin pour un muid. Mais il ne faut pas se servir de cette recette pour des vins âpres et aigres.

Pour corriger la mauvaise odeur, les vins piqués et les vins doux.

Pour rétablir les vins qui ont un mauvais goût, ils ont encore quelques autres correctifs qui servent à les clarifier, et se contentent de chercher des ingrédiens qui puissent rétablir leurs vins viciés, soit dans leur couleur, soit autrement.

Pour corriger la mauvaise odeur, l'acidité, les *vins piqués* et les *vins doux*, ils prennent vingt ou trente pierres de la chaux la plus blanche, les détrempent

dans quatre pintes de vin, ils y ajoutent encore du vin, et agitent le tout dans un petit caveau avec un bâton : ils répandent ensuite le mélange dans un muid, et après l'avoir remué, ils laissent le vin s'établir, et le transvasent après.

Ce vin peut n'être pas mauvais pour des corps robustes et attaqués de rhumatismes ; mais il doit être dangereux pour des personnes maigres dont le tempérament est chaud et sec.

Ils rétablissent les *vins piqués* de France avec une composition aisée et peu coûteuse, ils prennent une livre de ciment de tuiles de Flandres, et une demi-livre d'alun de roche ; ils les mêlent et les battent bien avec une quantité suffisante de vin, et versent le tout dans le muid.

Quand les vins du Rhin se piquent, ils les transvasent d'abord dans un tonneau ou cuve nette et fortement parfumée ; ils y ajoutent trente ou quarante bouteilles de miel clarifié, avec six ou huit bouteilles de lait écrémé, et battent le tout ensemble : après quoi ils laissent le vin s'établir.

Quelquefois il arrive que le vin rouge perd beaucoup de sa force et de son goût piquant ; alors ils le transvasent sur une bonne lie de vin rouge, et y ajoutent quatre pintes de prunelles : après un peu de fermentation et de repos, ce vin est bon à boire.

Pour améliorer la saveur des vins de Hongrie et des vins blancs trop aigres, ils en tirent quinze ou seize pintes, dans lesquelles ils font infuser trois ou quatre livres de raisins de Malaga, après en avoir ôté les pepins : ils broient le tout dans un mortier de pierre, jusqu'à ce que le vin se soit suffisamment chargé de la saveue et de la couleur du raisin ; ce qui exige un jour entier : ils passent ensuite ce vin à la chausse, et le mettent dans un tonneau frais bien parfumé, avec tout le vin du muid, après quoi, ils le laissent se perfectionner.

Pour corriger la mauvaise odeur des vins, le remède ordinaire est de les ôter de dessus les lies vieilles et corrompues : quelques-uns y joignent des substances odoriférentes, et suspendent dans le tonneau de petits sacs remplis d'épices, telles que gingembre, la zédoaire, les cloux-de-girofle, la cinnamome, les racines d'iris, la graine de paradis, de lavande, et autres aromates.

Quelques-uns font bouillir de ces épices dans deux pintes de bon vin sain de la même espèce, et entonnent cette décoction toute chaude. D'autres corrigent le mauvais goût des vins françois dont la lie est gâtée, en suspendant dans le tonneau quelques cannes de cinnamome. D'autres enfin, pour la même maladie se servent de fleurs de sureau et de sommités de lavande.

Pour remédier à la perte de la force et de l'esprit du vin.

Il faut observer que lorsque les vins sont dans un mouvement extraordinaire occasionné par l'excès et l'exaltation de leurs parties sulfureuses, le grand remède est de les tirer de dessus leurs lies : et, au contraire, quand ils déclinent et tendent à s'affoiblir par raison de l'évaporation des esprits, le préservatif le plus efficace est de les transvaser sur d'autres lies plus riches et plus fortes que les leurs propres, afin qu'ils y puisent de nouveaux esprits, et y reprennent un peu plus de vigueur et de vivacité. On dit préservatif, parce qu'il n'y a plus de remède pour des vins entièrement éventés et éteints ; car tout ce qui a perdu sa nature, et a passé le cours ordinaire de son existence, ne peut recevoir une nouvelle vie.

Mais outre le secours que les vins appauvris peuvent tirer des lies nouvelles et

plus spiritueuses, on connoît plusieurs remèdes au moyen desquels, en guise de cordiaux, on peut soutenir, jusqu'à un certain degré, les esprits languissans de ces sortes de vins.

Quand, par exemple, les vins commencent à s'affoiblir, ce qui n'arrive pas souvent, surtout dans leur acidité, qui est le moment de les boire, on les rétablit avec un sirop cordial composé du meilleur vin, du sucre et des épices.

Pour les vins du Rhin et autres vins blancs, on se sert d'une simple décoction de raisins de caisse, que l'on mêle, avec le vin malade, dans un tonneau fortement parfumé, ce qui produit ordinairement l'effet desiré.

On donne au vin rouge affoibli une lie nouvelle et spiritueuse, avec des copeaux de bois de sapin, afin que l'esprit, renforcé par la nouvelle lie, puisse se parfumer par l'esprit onctueux de la térébenthine.

C'est la méthode dont on se sert à Paris pour les vins de France les plus délicats et très-affoiblis. Cette recette est probablement la cause de l'ivresse et de la stupidité qui suivent toujours les débauches de tels vins.

Pratique des marchands dans la transmutation ou sophistration des vins.

Ils transforment, par exemple, de mauvais vins de la Rochelle en vins de Cognac et du Rhin, du vin du Rhin en vin d'Espagne, et les plus mauvais vins d'Espagne et de Malvoisie en vins muscats.

Ils contrefont le vin raspie avec des bulbes de lis; le verdée, avec des décoctions de raisins: ils vendent du xerès gâté, du vin de l'Andalousie pour des vins de Lusenna.

Quant à la métamorphose de blanc en rouge, en le mêlant avec du vin rouge, rien n'est plus commun et si connu.

On se sert de plusieurs moyens pour changer le vin blanc en vin du Rhin: et le plus ordinaire est de prendre un muid de vin de la Rochelle ou de Cognac, ou même de vin blanc de Nantes, de le transvaser dans un tonneau frais fortement parfumé, et de lui donner une couleur blanche, en y mêlant trente ou quarante pinte de vin clarifié, ou quarante livres de gros sucre: on bat bien le tout, et on le laisse clarifier.

Pour donner à ce mélange un goût délicat, on y ajoute quelquefois une décoction de fleurs d'Orval jaune ou de Galitricum, drogues dont on fait un usage incroyable chaque année à Dort, où est l'entrepôt des vins du Rhin; et c'est de cette boisson que les dames anglaises font ordinairement débauche sous le nom de vin du Rhin dans le moût.

Ce vin falsifié se fait de cette manière: on prend seize pintes de vin blanc, douze bouteilles de vin vieux de Canarie, et cinq livres de sirop bâtard, on bat bien le tout ensemble, on le met dans un petit baril bien parfumé, et on lui donne le temps de se raffiner.

Le vin du Rhin devient semblable au vin d'Espagne et de Canarie, ou par l'addition d'une forte décoction de raisins de Malaga, ou d'un sirop de vin d'Espagne ou de Canarie, du sucre et des épices.

Le muscadel se fait avec du Canarie ou Malvoisie, auquel on ajoute une quantité convenable d'eau de rose, deux onces de musc, une once de roseau aromatique en poudre, une demi-once de coriandre battue: on répand cette infusion toute chaude

dans un petit baril de vin vieux de Canarie, et l'on donne à cette composition le nom de muscadel.

Il y a plusieurs autres manières de falsifier les vins; mais, comme elles se rapportent toutes à celles dont on a parlé ci-dessus, et que l'usage n'en est pas général on les passera sous silence.

Manière d'améliorer les vins sains, et de corriger les défauts de ceux qui en ont.

On améliore les vins sains, ou l'on corrige ceux qui ont quelques défauts. Les vins sains s'améliorent: 1°. en les conservant; 2°. en les raffinant dans des temps convenables; 3°. en rectifiant leur couleur, leur odeur et leur saveur.

On améliore les vins sains en les conservant: il faut d'abord avoir soin, après qu'ils sont pressurés, de les faire bien fermenter; sans quoi ils deviennent troubles, épais, et d'une couleur brune, et ne se raffinent jamais comme les autres vins bien fermentés. Quand ils sont raffinés par art, il faut les vendre sur le champ; car ils se troublent bientôt de nouveau, et il n'est plus possible de les rétablir.

Pour conserver les vins d'Espagne, de Canarie, et surtout celui qui est razié, on y met une couche de raisins et de giesse, qui leur donnent plus de solidité et une couleur blanche fort agréable aux Anglais.

Le vin razié est celui que l'on fait avec des raisins de boutures de seps de vignes du Rhin quelquefois renouvelées. Les raisins de pareilles vignes sont charnus et peu succulens.

Les vins de France et du Rhin se conservent généralement par l'usage de la mèche.

On prend vingt ou trente livres de soufre, on le fait fondre, on y mêle des cloux de girofle, de la cinnamome, du macis, du gingembre, et des semences de coriambre; d'autres, pour épargner la dépense, emploient des restes d'hipocras, et après avoir bien mêlé le tout ensemble, ils y trempent des morceaux de canneva longs, carrés et étroits, que l'on allume et qu'on introduit dans les tonneaux par le tron des bondons, et l'on ferme ensuite exactement les tonneaux. Il faut avoir grand soin de proportionner le soufre à la quantité et à la qualité du vin; car si l'on en employoit trop, on rendroit le vin dur. Cette opération le conserve long-temps bon, et lui communique un goût agréable.

On emploie une autre méthode pour les vins de France et du Rhin; on allume de grands feux dans des réchauds autour des tonneaux, mais un peu éloignés, ce qui fait bouillonner le vin qui cependant ne coule jamais dehors; on peut le tirer bientôt après.

Secondement, pour raffiner le vin de bonne-heure. Tous les vins encore en moût, sont opaques et troubles. Le bon vin se raffine bientôt; sa lie s'établit tout de suite, et sa lie volante dans son temps.

Quand les grosses lies sont précipitées, on transvase le vin, c'est ce que l'on appelle raffiner; on fait cette opération vers le milieu de l'été ou à l'automne.

Manière dont les Hollandois et les Anglois débarrassent promptement leurs vins des lies volantes, surtout les vins de France et d'Espagne.

Ils prennent une demi livre de talc, le mettent dans une demi-pinte de vin de France le plus dur, de manière que le vin surmonte tout-à-fait; ils le laissent infuser vingt-quatre heures, brisent et triturent ensuite le talc, y ajoutent encore du vin, le battent ensuite quatre fois par jour jusqu'à ce qu'il soit réduit en gelée, et y ajoutent du vin à mesure qu'il s'épaissit. Quand ce mélange est parfaitement réduit en gelée, ils en prennent une chopine ou une pinte pour un muid de vin, et toujours suivant cette proportion; on tire quinze ou seize bouteilles du vin que l'on veut raffiner, on le mêle bien avec la gelée, on jette ce mélange dans le tonneau, on le bat avec un bâton, et on le remplit entièrement.

Il faut remarquer qu'il est nécessaire de bien boucher les vins de France, et non pas les vins d'Espagne, que le talc élève les lies dans les vins forts, et qu'il les précipite dans les foibles.

Pour réparer la couleur des Vins rouges.

Les marchands réparent la couleur des vins rouges sains, en y ajoutant du vin rouge, ou d'Alicante. Ils se servent aussi d'une infusion de tournesol dans dix ou douze pintes de vin, qu'ils mettent ensuite dans un tonneau; ils le ferment bien, et le roulent pendant un quart-d'heure ou une demi-heure.

Ils recommencent quelquefois cette opération deux ou trois fois, suivant que le vin a besoin de couleur. Mais alors il faut soutirer le vin, et le vendre aussitôt.

Le vin trop rouge reprend sa premiere teinte en y mêlant du vin blanc.

Pour rétablir des Vins blancs qui deviennent trop mûrs et qui prennent une couleur brune.

On prend de la poudre d'albâtre, on tire du tonneau quinze ou seize pintes de vin, on y jette cette poudre par le trou du bondon, on agite fortement le vin avec un bâton, et l'on y remet ensuite celui qu'on en a tiré. Plus le vin est remué, et plus il devient beau.

Pour rendre le vin d'Espagne blanc.

Pour rendre le vin d'Espagne blanc, on prend deux livres d'amidon blanc, et huit pintes de lait; on fait bouillir ce mélange pendant deux heures; et quand il est froid, on le bat fortement, en y jetant une bonne poignée de sel; après quoi, on le met dans un tonneau de cinq cents bouteilles. On bat exactement le vin avec un bâton, et il devient pur et blanc.

Une livre de gelée de talc ôte la couleur brune des vins de France et d'Espagne, en la mêlant avec dix ou douze pintes de vin, plus ou moins, suivant qu'il est plus ou moins brun et fort. On tire ensuite de la pièce de vin environ trente-deux pintes de vin, on se sert du bâton, et l'on remplit entièrement le tonneau; au bout d'un jour ou deux, ce vin devient beau et blanc; s'il est encore trouble, il faut y remédier.

Les



Les premiers boutons de groseilles noires, infusés dans le vin, surtout dans le vin du Rhin, le rendent diurétique, plus odorant, et lui donnent un goût agréable, de même que l'orvale. Mais cette méthode rend le vin fumeux; pour y remédier, on ajoute à l'orval des fleurs de sureau qui donnent aussi au vin une bonne odeur, comme on le voit dans le vinaigre de sureau; cependant ces fleurs rendent souvent le vin visqueux.

Pour corriger le brun des vins de Malaga et d'Espagne.

On prend quatre onces de poudre de racines d'iris, autant de salpêtre, les blancs de huit oeufs, et assez de sel pour en faire une saumure; on jette ce mélange dans le vin, et on l'agite avec un bâton.

Pour améliorer les vins rouges troubles et d'une couleur de tan.

On prend deux chopines d'eau de pluie, huit jaunes d'oeufs, et une grosse poignée de sel; on bat le tout ensemble, et on le laisse reposer six heures avant de le mettre dans le tonneau; trois jours après le vin sera rétabli.

Pour réparer l'état et l'odeur du vin de Malaga.

On répare l'état et l'odeur du vin de Malaga, en prenant quatre livres des meilleures amandes, dont on fait une émulsion avec une quantité suffisante du même vin malade; on y joint ensuite les blancs et les jaunes de douze oeufs, on les bat ensemble en y ajoutant une bonne poignée de sel; on verse ce mélange dans le tonneau, et on la remue avec un bâton.

Pour réparer l'odeur et la saveur des vins de France et du Rhin.

L'odeur et la saveur des vins de France et du Rhin se réparent avec une livre de miel, une grosse poignée de fleurs de sureau, une once de poudre d'iris, une noix muscade, et quelques clous de girofle, pour un baril de vin de cent soixante bouteilles; on fait bouillir toutes ces choses dans une quantité suffisante du même vin malade, et on le réduit à moitié. Quand cette composition est refroidie, on la verse dans le baril, et on la bat avec un bâton. Quelques-uns y ajoutent un peu de sel. Si le vin est assez doux, on y met encore une livre d'esprit de vin pour un muid, et l'on parfume exactement le tonneau. L'esprit de vin rend tous les vins vifs, et les raffine, sans qu'il soit nécessaire d'employer tous les mélanges précédens.

La lessive de cendres de sarmens de vignes, à la quantité d'une pinte de Paris, sur un muid et demi de vin, en détruit la viscosité; la lie de cendres de chêne produit aussi infailliblement le même effet.

On transvase le vin d'Espagne visqueux de dessus sa lie dans un tonneau nouvellement parfumé; on prend ensuite une livre d'alun, une demi-livre de racines d'iris en poudre; on mêle bien le tout dans le vin avec un bâton; quelques personnes y ajoutent du sable fin et bien séché, qu'ils jettent chaud dans le tonneau. Si, en outre, le vin est brun, on met encore trois bouteilles de ce mélange dans un tonneau d'un muid et demi; par ce moyen, le vin visqueux se rétablira avant de commencer à travailler.

Pour réparer et conserver les vins rouges.

On répare et l'on conserve la couleur des vins rouges avec des racines de betteraves; on les ratisse, on les nettoie, on les coupe en petits morceaux, et on les fait bouillir ensuite dans du vin malade, que l'on fait réduire d'un tiers, ayant soin de le bien écumer. Quand la liqueur est refroidie et éclaircie, on la jette dans le tonneau, et l'on fait usage du bâton.

Pour faire fermenter le vin de nouveau.

En Allemagne, on échauffe le vin avec du feu, et l'on place dans quelques caves trois ou quatre fourneaux ou poêles, que l'on échauffe fortement. D'autres allument du feu devant presque toutes les cuves. Par ce moyen, le moût fermente avec une telle véhémence, que le vin sort par toutes les fentes; quand ce travail est appaisé, on laisse reposer le vin quelques jours, et on le tire ensuite. On ne fait usage de feu que dans les années froides, et lorsque le vin est très-vert.

Pour faire fermenter de nouveau un vin vieux un peu éventé et d'un goût fade, on répand dans un muid de ce vin huit pintes de surmoût chaud, et l'on place ensuite devant le tonneau une terrine remplie de feu, pour le faire fermenter jusqu'à ce que toute la douceur du surmoût soit répandue dans le vin, qui par là devient vif et agréable.

Les uns se servent de ce moyen en tous temps, et d'autres seulement en automne, quand le vin est en disposition de travailler de lui-même; la quantité du surmoût doit être plus ou moins forte, suivant que le vin l'exige.

Du meilleur temps pour tirer le vin.

Le meilleur temps pour tirer le vin, est dans le déclin de la lune, quand il ne travaille plus, par le vent du nord-est ou nord-ouest, et non pas du sud, et par un temps serein, sans nuages, tonnerre ni éclairs.

Vin altéré ou frelaté.

Pour connoître si le vin est naturel, prendre une partie d'orpiment et deux de chaux vive, le faire dissoudre dans du vin, et filtrer cette dissolution qu'on gardera. Lorsqu'on voudra éprouver du vin, en mettre dans un verre, et y verser goutte à goutte de la dissolution susdite; si le vin est frelaté, il se troublera et prendra une couleur brune; si au contraire il est naturel, il ne se troublera pas.

Le vin altéré par la litharge, ou autre chaux de plomb très-pernicieuse, dont les cabaretiers se servent pour remédier à l'aigreur du vin, sans en altérer la couleur, se reconnoît en versant dans le vin un peu de foie de soufre en liqueur. Si le précipité, que ce foie de soufre occasionne, est blanc, ou n'est coloré que par le vin, c'est une marque que ce vin n'est point altéré; si au contraire le précipité est sombre, brun ou noirâtre, c'est une marque qu'il en contient.

De la concentration des vins, et autres liqueurs fermentées, où il est dit que de le conserver en gros volume, les rend plus inaltérables, plus parfaits, plus durables, et bons pour le service et l'exportation.

Le dessein du docteur Sthall, en traitant ce sujet, est; 1°. d'observer que les vins et toutes les liqueurs fermentées, avant et après la fermentation, ne sont point composées de parties similaires, mais d'hétérogènes jointes ensemble en un certain ordre déterminé. Qu'ainsi l'action et l'essence de la fermentation étant une séparation et une destruction de la première composition du mixte, qui donna un nouvel arrangement à ses parties, il y avoit avant un arrangement dans ces premières parties, qui a été rompu par la fermentation.

2°. Que, par exemple, les raisins, étant épars sur la paille sèche dans un lieu froid, conserveront long-temps, après qu'ils sont séparés de la vigne, cette texture qui leur donne la douceur saline, onctueuse et gluante, que le jus retient aussi après le pressurage, en devenant un moût clair et transparent, qui n'est point encore séparé des parties hétérogènes; sa composition et l'arrangement de ses parties sont encore les mêmes que ceux qu'il avoit dans le raisin: ces parties peuvent même rester unies dans le même ordre pendant plusieurs mois, si l'on en remplit un tonneau, que l'on tient dans un lieu froid; c'est ce qu'on éprouve tous les jours pour le surmoût.

3°. Que le vin chimiquement examiné paroît être une matière saline, visqueuse et huileuse, étendue et divisée dans une grande quantité d'eau; que les parties salines étant mêlées avec les terrestres et subtiles, forment un composé visqueux, capable de s'unir à l'huile, et de la rendre miscible à l'eau; qu'outre cela il y a d'autres parties huileuses et extrêmement subtiles, qui, par le moyen de la partie la plus atténuée de la liqueur, contractent une union avec les autres principes. Ces dernières sont ce qu'on appelle *parties spiritueuses*. L'adhérence de tous ces principes est si forte, qu'ils forment un composé très-durable, si le vin est exactement conservé.

4°. Que la partie spiritueuse étant une fois enlevée et séparée du vin par la distillation, on auroit beau la rendre entièrement et la remettre dans la masse d'où elle a été tirée avec quelqu'art que ce puisse être, le tout ne recouvreroit en aucune manière son premier goût, son odeur et sa durée, mais qu'il deviendroit un mélange confus, trouble, d'un goût différent et désagréable, et d'une odeur fade et extraordinaire.

5°. Que, si l'on méloit un esprit inflammable distillé d'un même ou de quelqu'autre espèce de vin dans une partie de vin trop salin ou pas assez spiritueux, cette seule addition ou ce mélange tumultueux, loin de donner de la douceur, de la finesse, et du cordial à un bon vin, y manifesteroit plutôt sa propre acrimonie brûlante, son goût sans odeur, et ajouteroit aussi une amertume désagréable à sa première âpreté et austérité.

6°. Qu'aussi une chaleur considérable, ou même un degré de bouillonnement ou de tiédeur occasionnée par une agitation intestine, qui trouble seulement les parties spiritueuses fort susceptibles de l'émotion de la chaleur, que cette chaleur détache

ces parties spiritueuses de la masse du vin, et occasionne une altération dans son goût, sa transparence et sa durée, autant que si l'esprit en avoit été tiré et remis.

7°. D'un autre côté, le vin, tenu dans une cave voûtée, fraîche, et bien à l'abri de l'air extérieur, sera moins sujet à l'altération, et conservera sa force pendant plusieurs années, comme on le voit dans les vins vieux et les autres liqueurs fermentées étrangères; particulièrement dans celles de la Chine, préparées avec une décoction de riz, lesquelles, étant bien bouchées et mises profondément dans la terre, restent, durant une longue suite d'années, riches, fortes et généreuses, ainsi que les histoires de ce pays l'assurent unanimement.

8°. La même chose doit aussi être entendue du vinaigre, après qu'il a rejeté les parties terrestres superflues, et plusieurs de ses particules qui y dominoient, tandis qu'il étoit encore vin : les parties salines prennent alors le dessus, soumettent, pour ainsi dire, et dominent les spiritueuses. Le vinaigre parfait est fort, étant bien bouché, se conservera sain pendant long-temps.

9°. Mais si on le laisse exposé à l'air, de manière que ses parties les plus subtiles se dissipent, il perd sa force et sa durée, devient fade et se corrompt.

10°. Si, par fraude ou par accident, une grande quantité d'eau se trouve mêlée dans le vin, ce qui est absolument contraire à sa consistance, cette eau superflue, non-seulement dépravera son goût, et affoiblira ses qualités, mais aussi le rendra moins durable : car l'humidité en général, et beaucoup plus encore un humide superflu, est le premier instrument de tous les changemens produits par la fermentation.

11°. C'est pourquoi il peut, sans doute, être utile, et quelquefois très-nécessaire de retrancher cette eau superflue : quant à la manière de le faire, il examine d'abord les méthodes proposées par d'autres, en montre les difficultés et l'insuffisance, et donne ensuite la sienne qui paroît plus commode.

Méthode pour condenser les vins par la chaleur ou l'évaporation.

1°. Il est prouvé par l'expérience que toutes ses liqueurs fermentées travaillent quand elles sont chargées d'une trop grande quantité d'eau, et qu'en en retranchant beaucoup, elles deviennent non-seulement plus riches, mais aussi plus durables, pourvu cependant que l'on retienne la quantité d'eau nécessaire pour conserver la consistance vineuse, et tenir en dissolution la partie saline, ainsi que les parties visqueuses et onctueuses.

2°. Comme on trouva abondamment dans le vin et le vinaigre une matière saline, effective et véritable, qui est de nature acide, austère ou tartareuse; quand la partie spiritueuse est enlevée, le vin devient d'une âcreté surprenante, et, si l'on dépouille encore ce qui reste d'une partie de son principe aqueux, cette matière saline et tartareuse superflue se réunira en cristaux, qui se précipiteront au fond, ou se fixeront sur les côtés du tonneau. La matière subtile et huileuse, qui forme l'esprit du vin, adoucit et émousse l'acidité tartareuse; de même que l'addition des esprits rectifiés du vin adoucit et dulcifie les esprits corrosifs et acides du nitre et du vitriol.

3°. Mais ce sel tartareux, qui contient aussi une trop grande portion de matière grasse et onctueuse, ne peut être dissous que dans un très-grand volume d'eau; et si cette eau est évaporée en partie, le sel tartareux forme bientôt des cristaux secs et solides, comme on le voit par la crème de tartre.

De là vient l'effet ci-devant observé, que la dureté et l'acidité du vin se manifeste le plus quand il est privé de sa partie spiritueuse. On observe communément dans les cuisines que le vin mis dans les sauces prend toujours par l'ébullition un plus grand degré d'acidité.

4°. Quand on a dépouillé le vin par la distillation d'une grande quantité de sa partie aqueuse; si ce vin est de nature tartareuse, et non crayeuse ou terreuse, on trouvera un bon tartre crystallisé dans la masse restante, qui ne conservera plus aucune propriété du vin.

5°. La portion spiritueuse est la partie active du vin et de toutes les liqueurs fermentées; non-seulement elle en lie et rapproche toutes les parties, les parfume, les rend durables, et en empêche la corruption; mais elle leur donne encore cette qualité aromatique, rafraîchissante et restaurante, et beaucoup d'autres propriétés que l'on reconnoît par leurs effets sur le corps humain.

6°. Tout cela prouve indubitablement que, lorsqu'on fait évaporer ou distiller le vin (ce qui exige toujours un degré suffisant de chaleur pour convertir l'eau en vapeurs), il arrive que la partie spiritueuse, étant beaucoup plus volatille que l'eau, s'élève avec elle, ou même avant elle, et par là laisse le vin dépouillé des parties essentielles à sa nature, et de tout esprit.

Après cette distillation, la masse saline, glaireuse et onctueuse qui reste, n'est plus qu'un composé informe et épais, susceptible d'une prompte corruption, et qui n'a plus après cela qu'un goût fade et visqueux.

Toutes ces circonstances démontrent suffisamment que la méthode de l'évaporation n'est point du tout convenable pour condenser les vins, puisqu'elle en détruit totalement la contexture vineuse.

Méthode pour condenser les vins par filtration.

1°. Le vin, proprement dit, est plus épais que l'eau, ses parties constituantes, séparées des parties aqueuses auxquelles elles se trouvent mêlées, sont plus grossières qu'elles.

2°. Car d'abord il est raisonnable de concevoir qu'une matière composée de parties salines, glaireuses et onctueuses, réduites en une masse, a plus de consistance que l'eau pure et simple.

3°. Cette solidité et épaisseur des particules propres et essentielles du vin se manifeste à la vue.

4°. Dans les maladies du vin, qui le rendent visqueux et gluant; ce qui lui fait perdre non-seulement sa transparence, mais le transforme encore en une espèce de mucilage, qui file sans pouvoir tomber en gouttes.

5°. Dans le vinaigre qui se charge d'une lie mucilagineuse, dure, et qui devient quelquefois une peau dense et coriace; ce qui ne peut pas être supposé venir de l'eau, mais des parties propres et essentielles du vin dont il a été fait.

6°. Comme il est possible que ces concrétions puissent être attribuées à quelque désordre surnaturel du vin, on dira que la méthode de concentrer produit cette grossièreté des parties à l'oeil, tandis que le vin reste dans un état parfait et libre de son aquosité superflue; car ici il paroît plus dense, plus foncé en couleur, moins fluide, moins léger, moins transparent, et, à tous égards, d'une consistance plus épaisse.

7°. Enfin, ceci est encore plus évident dans la drèche, qui, étant concentrée

à cette manière, devient grasse, épaisse, et coule presque comme de l'huile dans la bouche, ou comme un petit sirop, quoiqu'en même temps elle soit haute et concentrée en couleur.

Des phénomènes précédens, il devroit paroître naturel de conclure que ces différentes parties du vin, qui varient si fort en consistance et en légéreté, pourroient être séparées les unes des autres par une filtration facile; de manière que les parties aqueuses, qui paroissent les plus déliées, couleroient à travers les pores d'un filtre convenable, et se dégageroient des plus grossières.

Mais cette pratique présente de grandes difficultés.

Car premièrement, les liqueurs légères, qui contiennent beaucoup de sel, comme le vin, en seroient atténuées; car leurs parties grossières, si épaisses qu'elles puissent être en comparaison de l'eau, sont cependant assez déliées pour passer en même temps que l'eau par les trous ou ouvertures d'un filtre ordinaire, ou au moins leurs parties les plus fines et les plus délicates s'échapperoient avec l'eau, et laisseroient seules les particules plus grossières, et celles qui sont les plus sujettes à la viscosité.

Il faut aussi observer que la plupart des vins, outre leurs parties substantielles, riches et essentielles, réunissent constamment avec elles quelques matières étrangères, superflues, gommeuses, ou mucilagineuses; lesquelles, en condensant la partie la plus noble, s'épaississent aussi davantage elles-mêmes, et deviennent de plus en plus grossières : tandis que l'autre portion plus fine, dégagée de ces matières, devient plus pénétrante et plus active.

C'est aussi ce qui augmente la difficulté de condenser les vins par filtration, parce que cette partie subtile et spiritueuse passe et s'échappe avec l'eau à travers les pores d'un filtre.

Une difficulté contraire se trouve dans l'usage d'une passoire trop fine, à cause des particules grossières et mucilagineuses qui se trouvent accidentellement mêlées dans les vins, ou que l'on y a ajoutées exprès, ainsi qu'à d'autres liqueurs fermentées, et surtout à la drèche; car ces particules visqueuses, tenaces et gluantes s'accumulent bientôt, bouchent les trous de la passoire, et empêchent par là les particules plus déliées et plus aqueuses de s'échapper. Cette viscosité, que l'on observe dans les boissons faites avec la drèche, le miel, et c. se communique même à l'eau superflue, l'épaissit et l'empêche de couler.

Une troisième difficulté que cette méthode présente, c'est qu'en supposant la possibilité d'opérer la séparation, cette opération seroit si lente, que les parties subtiles et spiritueuses, d'où dépend la qualité de la liqueur, se dissiperoient et ne laisseroient qu'un vin éventé. D'ailleurs, quand il seroit encore possible de prévenir cet inconvénient, il ne seroit pas étonnant que, dans une opération aussi longue, il y survînt quelque nouvel obstacle, comme une fermentation, et c.

Après tout cela, il resteroit encore l'embarras de savoir quelle espèce de passoire on doit employer, surtout pour ceux qui n'en ont point l'usage; car tous les couloirs, ou passoires communs étant généralement de papier, de linge ou de quelqu'étoffe, ils communiquent et impriment un goût étranger et désagréable à toutes les liqueurs, et surtout au vin.

Il paroîtra peut-être surprenant qu'un passage momentané d'un vin à travers la toile la plus nette puisse lui communiquer un goût étranger et désagréable, qui se conservera plusieurs mois. Cet effet se remarque davantage dans les vins con-

centrés, dont les esprits réunis ont une qualité bien plus dissolvante qu'un esprit qui contiendroit la même quantité de flegme sur un dixième d'eau ; car ce vin concentré ou rectifié, comme on peut l'appeler, étant débarrassé de son flegme superflu, a un effet plus puissant et plus immédiat sur le drap et sur tous les autres corps, par le moyen de la concentration de ses parties spiritueuses et salines, que lorsque sa force est affoiblie par un mélange d'eau.

Cependant cette filtration, quoiqu'insuffisante dans tous les cas, pour débarraser le vin de son eau surperflue, peut être de quelqu'utilité, si l'on fait attention à la différence des liqueurs fermentées, surtout à leur degré de consistance. On peut faire usge dans quelques cas du papier ou de quelqu'autre filtre.

L'usage ordinaire des marchands est d'employer des morceaux de lisières de drap ; ce moyen peut être bon quand on le pratique avec adresse : ils prennent un cordon de laine long et épais, qu'ils trempent d'abord dans l'eau, et dont ils plongent un bout dans le vin, tandis que l'autre pend hors du vase. De cette manière, ils enlèvent quoiqu'imparfaitement, l'eau superflue que le vin peut contenir.

Tous ces essais peuvent être regardés comme peu importans ou même inutiles, en les comparant avec la méthode expéditive et facile qu'on va indiquer.

Méthode pour concentrer les vins et autres liqueurs salines et spiritueuses par le froid.

Après avoir démontré ci-dessus les effets de la chaleur et de l'actiond u feu sur toute les liqueurs fermentées, principalement sur les partics les plus déliées, et plus directement sur celles du vin, et combien cette chaleur contribue à rompre l'union particulière des fluides vineux, et à changer leur nature entière qui consiste dans cette union, on va passer à l'action du froid, qui, étant opposé à la chaleur peut être supposé avoir des effets différens, ou au moins suffisans pour produire le résultat que l'on désire.

En exposant un tonneau de vin naturel et sans mélange à la gelée, ou dans une glacière toujours remplie, ce vin se gêlera, c'est-à-dire, que l'eau superflue, contenue dans le vin, deviendra de la glace, tandis que la partie propre et vraiment essentielle du vin ne se gêlera pas, à moins que le froid ne soit très-vif ou le vin très-foible et de mauvaise qualité.

Quand la gelée est modérée, cette méthode réussit, parce qu'alors il n'y a que le tiers ou le quart de l'eau superflue qui gèle dans une nuit. Mais si le froid est excessif, le mieux est après quelques heures, quand il y a une quantité suffiante de gelée, de tirer le surplus de la liqueur, et de la faire geler de nouveau.

1°. Parce que plus il y a de parties glacées, plus le vin est concentré.

2°. Parce qu'autrement il faudroit plus de temps pour tirer le vin de la glace.

Si le tonneau, dans lequel on met par degrés les différentes parties du vin condensé, est tenu dans un lieu où la gelée puisse prendre, en cas que la quantité soit petite, il sera fort sujet à geler de nouveau. Si, au contraire, il est déposé dans un lieu chaud, quelques-unes de ces parties aqueuses dissoutes affoibliront le reste : ainsi, il est nécessaire de verser le vin condensé dans quelqu'endroit d'une température modérée, où la glace ne puisse se fondre, ni la substance vineuse, mêlée avec elle, se geler. Mais, pour obvier à tout, il sera convenable d'exécuter l'opération sur une grande quantité de vin, où l'on ne soit pas tenu d'y regarder de si près pour l'évaporation.

Par cette méthode, il y aura environ un tiers de la liqueur qui se gêlera, et ce sera précisément la partie la plus aqueuse : le surplus sera le fluide vineux, que l'on tirera pour l'exposer à une nouvelle concentration. Par là, il ne restera plus, après ce premier soutirage, que la glace que l'on fera dégeler doucement, et qui ne produira qu'un fluide parfaitement aqueux, qui ne conservera qu'un légère odeur, et un peu du goût et de la couleur du vin. Si alors le vin concentré est encore une fois exposé à un grand froid, et qu'il se gèle de nouveau, on enlèvera encore la partie qui ne sera pas glacée, et l'on trouvera au fond une grosse poudre de tartre blanc et luisant. Le premier vin concentré dépose une matière semblable après quelques heures de repos ; mais cela n'arrive pas si le vin est austère, naturel, net, et sans être mêlé de sucre, d'eau-de-vie, etc.

La glace de la seconde opération ne diffère point du tout de celle de la première, pourvu que la matière vineuse en soit parfaitement écoulée avant que la glace ait commencé à fondre ; et elle se trouve composée de la même espèce de flegme, à moins que le vin ne se trouvât moins spiritueux ; ce qui lui donneroit un goût un peu plus salin que l'eau séparée par la première opération.

La partie qui n'a point été gelée dans les deux opérations, est un vin réellement concentré, comme on s'en aperçoit par sa couleur, sa consistance, sa saveur et son odeur ; car alors il possède toutes ces propriétés en un plus grand degré, ses parties actives étant plus rassemblées que quand elles étoient mélées avec une grande quantité d'eau superflue. Ce vin est beaucoup meilleur et plus riche qu'avant cette opération ; car la meilleure espèce de vin étant par ce moyen dépouillée par là de deux ou trois parties de son flegme, et la plus foible de trois quarts, ce qui reste doit nécessairement être fort et épuré.

Cette opération, quoique très-bonne et parfaite pour le vin, ne réussit pas également sur les liqueurs riches et chargées de drèches.

Ainsi, par exemple, quand on a, par plusieurs concentrations, réduit un gallon ou quatre pintes de liqueur forte de drèche à la quantité d'une chopine et demie, la glace de la première concentration donnera une liqueur à peu près de la couleur et du goût d'une petite bierre, et la dernière pourra passer presque pour de la petite bierre, quoiqu'elle conserve toujours un goût fade et aqueux ; mais la partie qui n'aura point été gelée, sera extrêmement riche dans sa consistance et son goût.

Cette bierre a paru en force et en esprit extrêmement aromatique et d'une saveur excellente ; ce que l'on ne trouve pas communément dans les liqueurs ordinaires de drèches. Pour sa consistance, elle ressembloit à un sirop détrempé ; une douceur agréable couvroit l'âpreté et l'amertume du houblon qui auparavant se faisoit sentir fortement.

La nature mucilagineuse, qui domine dans toutes les liqueurs de drèche, ne permet pas à la partie aqueuse glacée de se séparer entièrement des parties étrangères ; mais comme cette liqueur est moins chère que le vin, la perte en est moins considérable. D'ailleurs, en exécutant l'opération en grand, la liqueur dégelée pourroit être brassée de nouveau, et avec un peu d'attention on pourroit réparer toutes ses pertes.

Il en est de même du flegme de vin séparé dans l'opération ; on pourroit très-facilement, par un ferment convenable, le convertir en bon vinaigre, et en tirer encore quelque bénéfice.

Les chimistes savent très bien que le vinaigre contient une très-grande quantité d'eau,

d'eau, et qu'il n'y a qu'une petite quantité d'acide ; c'est pour cette raison qu'il faut beaucoup de vinaigre pour dissoudre une petite portion de métal.

Une chopine de vinaigre le plus fort ne pourra dissoudre que deux drachmes de fer, ou saturer plus que la même quantité d'alkali du tartre ; la méthode de concentrer les liqueurs par le froid, remédie très-bien à cet inconvénient, elle retranche l'eau superflue du vinaigre, et en rapproche les parties actives, de manière qu'il devient extrêmement fort. Par cette opération l'on enlève cinq ou six parties de flegme inutile, qui à peine a le goût d'acide, et le reste acquiert une activité extraordinaire.

Avantages de la méthode de concentrer les vins par le froid.

Il est certain que les meilleurs vins et les plus spiritueux, étant exposés pendant plusieurs jours à un air chaud, et ouvert pendant l'été hors de la cave et des sellier, se corrompent et se gâtent, que leur surface se couvre d'une matière moisie et mucilagineuse, qu'ils prennent une odeur désagréable et fade, ou se changent en vinaigre.

Le contraire a lieu à l'égard des vins concentrés suivant cette méthode ; car ils ne souffrent aucun de ces changemens, même étant exposés à l'air ouvert et chaud ; mais ils s'y conservent long-temps, non-seulement sans essuyer de corruption, mais même sans altération, comme on l'a éprouvé pendant plusieurs années.

Et comme cet avantage n'a lieu que parce que le vin est débarrassé de son humidité superflue, on peut naturellement présumer que l'eau seule est le principal instrument de toutes les fermentations et changemens qui arrivent aux liqueurs vineuses.

Les vins concentrés paroissent avoir acquis plus d'austérité qu'ils n'en avoient originairement ; mais il n'est pas étonnant que cette concentration, qui rapproche leurs parties salines, augmente en proportion la dureté de leur goût. Peut-être que la fraîcheur mitigeroit cette dureté en divisant et en étendant ces parties salines.

On peut concevoir que ce changement vient de ce que tous les vins deviennent doux et mous en reposant long temps ; cet effet provient principalement de séparation successive de leur tartre, et d'une légère évaporation de quelques parties de leur eau superflue, ce qui met souvent dans la nécessité de remplir les tonneaux pendant les mois d'été.

Cet effet provient principalement d'une combinaison plus exacte de la partie la plus grasse avec la partie spiritueuse, qui, par ce nouveau mélange, retenant une plus grande quantité de la partie aqueuse, dépose son plus gros tartre ; outre cela il paroit se faire encore un autre changement remarquable dans les vins concentrés, non seulement dans leur goût, mais encore dans leur odeur.

Ce changement de parfum n'est pas particulier au vin seul ; car le vinaigre concentré le prend aussi ; mais on a observé qu'il le perdoit, étant seulement bouché avec du papier pendant un temps considérable, et souvent ouvert pour l'usage.

Ainsi, comme il est certain que les vins et toutes autres liqueurs fermentées deviennent beaucoup plus durables par la concentration, et comme cette durée a été reconnue sur de très-petites portions de liqueurs, il est clair que, si l'opération étoit exécutée en grand, un grand volume de vin ainsi concentré seroit toujours infiniment moins sujet à l'altération occasionnée par l'air et la chaleur, qui sont les deux grands moteurs de la fermentation.

Comme ces liqueurs concentrées, en raison de la quantité considérable de parties

salines, fines et spiritueuses qu'elles contiennent, sont à l'abri de toute dissolution et corruption ; par la raison contraire, la partie aqueuse séparée doit y être fort sujette ; car quoiqu'elle participe encore de la nature du vin, et qu'elle retienne quelques parties mucilagineuses et onctueuses, cependant elle ne doit être regardée que comme de l'eau pure, qui, étant le moteur le plus actif de la fermentation, ne peut que tomber bientôt dans un état de corruption.

Cette opération de la gelée n'est pas seulement applicable à l'utilité qui peut en résulter ; mais elle peut encore servir à des motifs de curiosité, et à la démonstration de certaines particularités qui anciennement étoient très-communes et familières, et qui aujourd'hui sont tombées dans un étrange oubli.

Quant à l'avantage que cette méthode procure, elle n'est point équivoque, car il faudroit être bien stupide pour ne pas concevoir que ces vins concentrés acquièrent quelques degrés de force et de perfection.

Par exemple, si un vin, d'une force modérée, est dépouillé d'un tiers de son eau superflue par la congellation, le reste aura acquis par là une force et une qualité double. Si l'on conçoit qu'il y a dans les meilleurs vins un tiers de parties vraiment vineuses sur deux tiers de parties aqueuses, on peut conclure que, si une des deux parties aqueuses est enlevée, la partie vineuse aura une force double, puisqu'elle ne sera plus mêlée qu'avec une partie aqueuse au lieu de deux.

Mais si cette concentration est portée jusqu'au dernier degré, et si on fait l'opération sur une grande quantité de vin et par un froid très-rigoureux, elle peut réduire les bons vins à un sixième ; ce vin, ainsi concentré, peut être regardé comme une quintescence propre à améliorer, à avancer et à fortifier les vins les plus foibles.

Futailles.

On se sert en France de neuf espèces de futailles ou vaisseaux, pour mettre les vins ou autres liqueurs. Toutes les futailles doivent être de bon merrain de coeur de chêne, bien cerclées, et de jauge.

Le muid de vin se divise en demi-muids ou feuillettes, en quarts et en demi-quart ou huitièmes de muid.

Le *muid* contient trente-six setiers, et chaque setier huit pintes, mesure de Paris, de manière que le muid est de deux cent quatre-vingt-huit pintes ; le demi-muid, le quart et le demi-quart à proportion.

Un muid et demi fait la *queue* d'Orléans, de Blois, de Nuits, de Dijon et de Mâcon, et une *pipe* d'Anjou qui est égale à la queue. Les trois quarts de muid font la demi-queue des lieux ci-dessus, ou un *bussard* ou *buffle* d'Anjou, qui est la moitié de la pipe.

Un muid et un tiers, ou quatre tiers de muid, font une *queue* de Champagne ; et par conséquent deux tiers de muid en font la demi-queue, et le tiers de muid en fait le *quartaut*, qui est le quart de la queue.

CHAPITRE V.

DU VIGNOBLE DE LA CI-DEVANT CHAMPAGNE,

OU

De la manière de cultiver la Vigne et de faire le vin en Champagne.

Pour produire un vin exquis, il faut que la vigne soit bien exposée au soleil, surtout au midi, et même en côteau, plutôt qu'en plaine; que les ceps qui la composent, soient bien choisis, et qu'ils ne fassent généralement que de petits raisins noirs; que le fond de terre soit bon, un peu pierreux, et non humide par lui-même. Le grain de terre de Champagne est très-fin; et il a une qualité si singulière, qu'on ne la trouvera jamais dans les autres pays.

Comme ces sortes de terres sont légères, on a soin d'y mettre de temps en temps du fumier et de la terre neuve. Il ne faut que peu de fumier, la trop grande quantité rendroit le vin mol et fade, facile à graisser. On met communément du fumier de vache, parce qu'il est moins chaud que celui de cheval et de brebis, pourvu que celui de cheval soit si pourri, qu'il soit réduit en poudre, et qu'on n'en mette que moitié de celui de vache, sans quoi il brûleroit les ceps. On le voiture dans une fosse, et on mêle un lit de fumier et un lit de terre neuve; on laisse bien pourrir le tout pendant l'hiver; et vers le mois de février (pluviôse), on en porte une demi-hottée à chaque cep, surtout aux nouvelles plantes, pour les aider à pousser. Il suffit de fumer ainsi tous les huit ou dix ans une vigne, ou une huitième ou dixième partie par chacun an. Dès que le fumier est porté, on doit l'étendre autour du cep, faire une petite fosse sur le derrière ou la partie élevée du cep, et l'enterrer s'il fait un temps propre. Bien des gens le laissent des semaines entières, avant de l'enterrer; et ce n'en est pas mieux, parce que l'air, le froid ou le soleil, en font dissiper la substance la plus subtile; mais quand il ne fait ni trop froid ni trop chaud, on peut le laisser découvert huit ou dix jours, pour qu'il exhale sa mauvaise odeur, surtout celui de brebis.

On donne à la vigne les quatre travaux ordinaires dans leurs saisons; mais il est bon de remarquer une chose qu'on n'observe presque plus dans la ci-devant Champagne, qui est de tailler les vignes dès le mois de février et même de janvier (de pluviôse ou même de nivôse); au lieu qu'on ne doit jamais commencer de les tailler qu'après le 24 de février (le 6 ventôse). Quand on taille la vigne avant, elle pousse plutôt, et elle est exposée à souffrir et même à mourir, s'il vient des frimats après qu'elle a été taillée. L'avidité de gagner, dans les vignerons, leur fait entreprendre plus de vigne qu'ils n'en peuvent façonner; ce qui les engage à tailler dès le mois de janvier (nivôse), et ce qui fait un tort infini aux vignes et à la plupart des plantes, qui s'en ressentent plusieurs années.

On cultive dans la ci-devant Champagne toutes sortes de vignes, qu'on appelle les vignes hautes et les vignes basses. Les vignes hautes sont celles qui ont quatre et cinq pieds de haut. Les vignes basses sont celles qu'on ne laisse élever qu'à la hauteur de trois pieds; on les enterre ou ravale, suivant le terme du pays, tous les ans;

en sorte qu'on n'en laisse paroitre qu'un petit bout, et qu'elles sont tous les ans renouvelées, pour ainsi dire. Les vignes hautes produisent beaucoup, et donnent souvent sept ou huit pièces de vin commun par arpent. Les vignes basses produisent peu, mais le vin en est bien plus délicat; elles ne donnent souvent que deux pièces de vin par arpent, quelquefois moins, rarement trois, bien plus rarement quatre.

Afin que le vin soit plus fin, on doit ôter tous les ceps qui donnent des raisins blancs, et ceux qui donnent des raisins noirs grossiers. On peut se dispenser de les arracher en les greffant; mais il y a des lieux où les greffes ne réussissent pas, et il est essentiel de les connoître: alors il faut arracher ces plantes, et en mettre de nouvelles à racines, qu'on achète et qu'on fait choisir dans les pépinières, qui sont communes dans le pays. On achète ordinairement ces plantes au millier. Un particulier qui a beaucoup de vignes, fait faire lui-meme ses pépinières.

Ces plantes à racines sont couchées dans terre; elles produisent plutôt que les autres qui n'ont point de racines. Une plante à racines commence à donner du vin peu à la vérité, à la troisième année, médiocrement à la quatrième et cinquième, mais abondamment dans les autres pendant plus de soixante ans. On doit *amender* ou fumer ces nouvelles plantes à la deuxième année, ensuite à la sixième; et après la huitième ou dixième année, comme les autres ceps.

Il seroit à propos de faire arracher tous les ans une petite partie des vieilles plantes qui occupent leur place, et qui ne produisent presque rien; ainsi une vigne se trouveroit toujours toute renouvelée, et parfaitement en bon état.

Quand il fait des rosées ou des humidités en mai et septembre (prairial et fructidor) il ne faut pas entrer le matin dans les vignes, parce que la rosée de ces mois étant ordinairement froide, si le soleil ne l'attire, elle fait brûler les feuilles des vignes que l'on touche, avant qu'elle soit attirée.

On doit de temps en temps faire arracher les herbes qui croissent dans les vignes; et s'il y vient des *bêches*, animaux pernicieux aux plantes, il faut les éplucher, les mettre dans des sacs, et les fait brûler un peu loin de la vigne, comme il a été dit ci-devant.

Sur la fin de juin (à la mi-messidor), on doit faire couper le bout de chaque sarment, afin que la plante ne croisse pas davantage par le haut, et qu'elle porte toute sa nourriture aux raisins: il suffit qu'elle ait deux pieds et demi ou trois au plus sur terre; il faut couper tout le reste.

Dans la saison, on met un échalas à chaque cep pour le soutenir, il est bon de les choisir autant qu'on peut de bois de chêne, et surtout d'en acheter de quartiers ou de coeur de chêne, quand on peut en faire la dépense; ils durent plus de vingt ans: lorsqu'ils sont une fois aiguisés, ils le sont pour toujours, parce que quand ils pourrissent, ils pourrissent également partout, et restent toujours pointus. Les autres ne durent guère que quatre ou cinq ans; encore faut-il avoir l'oeil sur les vignerons, lorsqu'ils les aiguisent tous les ans, afin qu'ils n'en coupent pas trop, et qu'ils n'en cassent pas plusieurs qui peuvent servir: souvent avec le pourri, ils coupent deux ou trois pouces de vif, ou du bon de l'échalas; ce qui en abrège la durée.

Quand on a ainsi bien cultivé et soigné la vigne pendant l'année, en la manière accoutumée, et que le temps de la vendange approche; quand on a choisi et préparé la futaille neuve qu'on croit pouvoir employer; et enfin quand on a lavé, nettoyé et graissé son pressoir, il faut être attentif à trouver le point de maturité

des raisins. Lorsqu'ils sont trop mûrs, le vin n'a pas assez de montant : s'ils sont trop verts, il est dur, le plus difficile et le plus tardif à boire. Dans les ci-devant Languedoc et Provence, les raisins ont les grains trop gros; il y en a trop de blancs; on les laisse trop mûrir, ce qui leur donne trop de liqueurs; on laisse trop vieillir les souches, et on ne les renouvelle pas assez souvent : elles sont plantées pour la plupart dans de trop bons fonds ou trop humides, et elles n'ont pas un assez bon aspect du soleil.

Vendange.

Pour faire une excellente cuvée, après avoir bien examiné le point de maturité des raisins, il faut tâcher de ne vendanger que les jours qu'il y a bien de la rosée; et dans les années chaudes, après une petite pluie, quand on est assez heureux pour l'avoir. Comme les raisins ne sont mûrs que vers la fin de septembre, quelquefois au commencement d'octobre (vendémiaire), on ne manque guère de rosée dans le temps des vendanges : cette rosée donne aux raisins une fleur en dehors qu'on appelle *azur*, et au dedans une fraîcheur qui fait qu'ils ne s'échauffent pas facilement, et que le vin n'est pas coloré.

C'est un bonheur lorsqu'on peut rencontrer un jour de brouillard dans les années sèches, ce qui arrive quelquefois; le vin en est plus blanc et plus délicat. Celui qui n'auroit que douze pièces de vin, en vendangeant un matin qu'il y a du soleil sans rosée, en auroit seize et dix-sept, si ce matin même il faisoit un brouillard; et quatorze ou quinze, si, sans brouillard, il y avoit une bonne rosée : la rosée, et surtout le brouillard, attendrissent beaucoup le raisin; en sorte que tout tourne en vin, qui n'étant pas échauffé dans ce moment, en demeure bien plus blanc; au lieu que quand le soleil a échauffé la substance du raisin, elle devient plus rouge par le mouvement des parties : la quantité diminue ou par la transpiration, ou parce que l'écorce étant plus épaisse et plus endurcie par le soleil, elle s'exprime plus difficilement. Cette expérience est d'autant plus intéressante, qu'elle est plus certaine.

On convient, dans la ci-devant Champagne, que le vin qu'on appelle *de rivière*, est ordinairement plus blanc que celui de montagne, et on n'en donne pas la raison. Il est à croire que les vignes qui sont auprès de la rivière, jouissent, surtout la nuit, d'un air de fraîcheur que la rivière exhale; au lieu que les vignes des montagnes ne respirent, même durant la nuit, qu'un grand feu qui provient des exhalaisons de la terre; et c'est ce qui fait le plus ou le moins de couleur. Aussi quand les années sont bien chaudes, on ne peut ni à la rivière, ni à la montagne, se garantir de la couleur; et lorsque les années sont froides, ni les vins de montagne, ni ceux de rivière, ne sont pas colorés : c'est cette même raison qui fait que les vins de rivière sont plus gracieux, plus entrans ou plus prêts à boire que les autres, qui sont plus durs, plus fumeux et plus tardifs à être bus. On appelle vins de rivière, *Hautvilliers*, *Aï*, *Epernay*, *Cumières....* *Pierry* est de la petite rivière, comme *Fleury*, *Damery*, *Vanteuil* et autres... Mais *Verzenay*, *Sillery*, *Saint-Thierry*, *Mailly*, *Rilly* et quelques autres, sont de la montagne. Ces vins plus tardifs se soutiennent aussi plus que les premiers; et dans les bonnes années, ils se conservent également bien dans les flacons pendant cinq ou six ans.

On ne cueille pas indistinctement tous les raisins, ni à toutes les heures du jour; mais on choisit les plus mûrs et les plus azurés. Les meilleurs sont ceux

dont les grains ne sont pas si serrés, et qui sont même un peu écartés, parce qu'ils mûrissent parfaitement; ceux-là font le vin le plus exquis. Ceux qui sont fort serrés, ne sont jamais bien mûrs : on les coupe avec un petit couteau courbé, avec le plus de propreté et le moins de queue que l'on peut, et on les pose très-délicatement dans les hottes, pour n'écraser aucun grain. On parcourt avec cent vendangeuses une vigne de trente arpens dans trois ou quatre heures, pour faire une cuvée de dix ou douze pièces. Dans les années humides, il faut bien prendre garde de ne pas mettre dans les hottes aucun raisin gâté; et dans tous les temps, on doit être attentif à couper les grains pourris ou écrasés, ou tout-à-fait secs; mais il ne faut jamais dégrapper les raisins. On commence à vendanger une demi-heure après le lever du soleil; et si le soleil est sans nuage, et qu'il soit un peu ardent sur les neuf ou dix heures, on cesse de vendanger, et on fait son *sac*, qui est une cuvée, parce que passé cette heure, le raisin étant échauffé, le vin seroit coloré ou teint de rouge, et demeureroit trop fumeux.

Dans ces occasions, on prend un grand nombre de vendangeuses, afin de pouvoir cueillir un sac dans deux ou trois heures; si le temps se couvre, on peut vendanger toute la journée, parce que tout le jour le raisin se conserve dans sa fraîcheur sur sa souche. La grande attention doit être de presser les vendangeuses et les pressureurs, afin que le raisin ne soit ni foulé, ni échauffé quand on le presse, et il faut faire en sorte que le raisin ait encore sa fleur sous le pressoir. Quand les pressoirs sont auprès des vignes, il est plus aisé d'empêcher que le vin n'ait de la couleur, parce qu'on y porte doucement et proprement les raisins en peu de temps; mais lorsqu'ils sont éloignés de deux ou trois lieues, comme on est obligé de mettre de la vendange dans des tonneaux, que l'on fait foncer dans la vigne même, et que l'on fait partir sur des charrettes, pour la pouvoir pressurer au plutôt, on ne peut guère éviter que le vin ne soit coloré, excepté dans les années humides et froides.

C'est un principe certain, que quand les raisins sont coupés, plutôt ils sont pressurés, plus le vin est blanc et délicat, parce que plus la liqueur demeure dans le marc, plus elle rougit; ainsi il importe extrêmement de hâter la cueillette des raisins et le pressurage.

Pressurage.

Les pressoirs de la ci-devant Champagne sont fort beaux : les particuliers qui ont beaucoup de vignes, ont le leur ou chez eux, ou auprès des vignes mêmes. Dans les petits lieux, les pressoirs sont bannaux : il y en a de diverses grosseurs et de différentes façons.

Les petits ont environ sept pieds en carré; les moyens, dix ou douze; les grands, quinze ou dix-huit. Les moindres, qu'on appelle *étiquets*, coûtent sept ou huit cents livres; les seconds, qu'on appelle à *cage* ou à *teissons*, environ deux mille francs; les plus grands, mille écus, et plus quelquefois, suivant que les bois sont plus ou moins chers dans certains lieux. Dans les ci-devant Languedoc et Provence, où les bois sont rares, ces sortes de pressoirs coûteroient beaucoup, et peu de gens seroient en état d'en faire la dépense.

Quand les raisins ont été posés sous le pressoir ou sur la *maie*, on met trois perches grosses de dix à douze pouces de tour, sur les raisins, une à chaque extrémité en long, et la troisième au milieu, dans le même sens; celles des extrémités servent à tracer les lignes que l'on doit suivre avec les pelles tranchantes,

en coupant le marc aux deux côtés, après la serre ou la taille faite : on pose sur ces perches et sur les raisins, des planches de la grandeur du pressoir ; et sur ces planches, des demi-poutres de huit ou neuf pouces en carré, qu'on appelle *moyaux*, à un pied de distance l'un de l'autre ; on met quatre ou cinq rangs de *moyaux* en travers les uns sur les autres, ce qui s'élève avec le *sac* d'environ quatre à cinq pieds; on fait peser sur le tout trois ou quatre grosses poutres d'un poids immense, qui sont posées au milieu du pressoir en travers, et soutenues d'un bout par deux fortes jumelles, qui entrent quinze ou vingt pieds en terre, et qui sont attachées à des racines qui les traversent : à l'autre bout, il y a une *cage*, qu'on appelle une *roue*, avec une vis pour élever et abaisser ensuite ces grosses poutres sur les *moyaux*, et presser ainsi fortement les raisins. On élève d'abord, au moyen d'une vis, le bout des arbres du côté de la roue ou de la cage, ce qui les fait baisser à l'autre bout des jumelles : on pousse alors avec une massa ou gros maillet, deux ou trois gros coins de bois entre l'entaille qui est aux jumelles, et ces mêmes poutres ainsi baissées, pour les tenir en état et les empêcher de s'élever lorsqu'après on les abaisse de l'autre bout, par le secours de la vis, qui a servi à les élever.

On use dans ces pressoirs de grandes pelles d'acier, larges de près d'un pied, hautes d'un et demi, assez lourdes et tranchantes par le bas, pour couper facilement le marc des raisins aux quatre côtés.

La première fois qu'on abaisse ces grosses poutres sur les raisins, on appelle le vin qui en sort le vin de *goutte* ; c'est ce qu'il y a de plus fin et de plus exquis dans le raisin ; ce vin est trop délié, et n'a pas assez de corps. On nomme ce premier pressurage l'*abaissement*; il faut le faire avec beaucoup de dextérité et de vîtesse, afin de relever d'abord les poutres, et remettre sans cesse les raisins qui ont coulé par les côtés tout autour, sur le milieu, charger vîte, et presser de même une deuxième et troisième fois. On appelle ces deux autres abaissemens de poutre, la première et deuxième taille; il faut qu'elle soit faite en moins d'une heure, si on veut que le vin soit bien blanc, parce qu'on ne donne pas le temps aux raisins de s'échauffer, ni à la liqueur celui de séjourner dans le marc.

On mêle ordinairement le vin de l'abaissement avec celui de la première et de la deuxième taille; quelquefois, mais rarement, avec celui de la troisième, selon que les années sont plus ou moins chaudes, et c'est ce qu'on appelle une cuvée de vin fin ; quelques-uns conservent un ou deux quartauts de la première goutte, qui est celui de l'abaissement seul; mais il est trop délié ou trop spiritueux, et il n'a pas assez de corps de vin.

Il y a des vignerons habiles qui prétendent qu'on ne doit mêler le vin de l'abaissement qu'avec celui de la première taille, parce qu'il est bien plus délicat que celui de la seconde et de la troisième, et qu'on est d'ailleurs assez à temps de les mêler dans la suite, si on les trouve assez fins et assez blancs; au lieu qu'il n'y a pas de retour quand on l'a fait au commencement.

A chaque taille, on élève les grosses poutres, on ôte tous les moyaux avec les planches et les perches qui sont immédiatement sur les raisins ou sur le marc ; puis, avec les pelles tranchantes, on met ce marc aux quatre côtés; on remet dessus, avec des pelles de bois, ce qui est coupé, et on l'étend également partout sur le carré, afin qu'il ne s'écarte pas si facilement, c'est-à-dire aux pressoirs qu'on appelle *étiquets*, attendu que la roua qui est sur le milieu, fait peser également le monton sur toute la largeur, de sorte qu'il faut que le sac soit égal, au lieu qu'aux pressoirs à cage ou

à teissons, comme les poutres pèsent plus du côté de la roue que du côté des coins, il est nécessaire qu'il y ait plus de marc, ou que le sac aille un peu en talus, en montant plus vers la roue que vers le côté des coins; ce qui se comprendra facilement en voyant les descriptions des différens pressoirs. Il est bon d'observer encore qu'à chaque fois qu'on coupe les raisins ou le marc, on resserre le sac, afin qu'il y ait toujours une certaine élévation; en sorte que sur la fin il soit un tiers moins grand qu'au commencement.

La seconde taille est plus abondante que l'abaissement et que la première, parce que les raisins commencent d'être bien écrasés, et qu'ils ne glissent pas tant sur les côtés.

Le vin, en coulant du pressoir dans un poinçon défoncé par le haut, ou dans un autre grand vase préparé et enfoncé dans la terre, sur le devant, pour le recevoir, paroît tirer un peu sur le rouge; mais il perd ce peu de couleur à mesure qu'il bout et qu'il s'éclaircit dans le tonneau, et il reste tout-à-fait blanc, surtout lorsqu'on presse les deux premières tailles avec beaucoup de vîtesse, mais principalement quand on a cueilli les raisins pendant la rosée, ou avec un temps couvert. Quoique ces vins soient blancs, on les appelle *des vins gris*, parce qu'ils ne sont faits qu'avec des raisins noirs.

Si l'année est chaude, et que le vin de la troisième taille ait de la chaleur, il faut le mêler, non avec celui des précédentes, mais avec celui de la quatrième, et quelquefois, mais rarement, avec celui de la cinquième. On ne se presse point tant pour ces tailles que pour les premières; on met une bonne demi heure d'intervalle de l'une à l'autre. Le vin qui en sort a de la couleur plus que celle qu'on nomme *œil-de-perdrix*; on l'appelle *le vin de taille*. Il est fort de vin, gracieux, coulant, bon pour un ordinaire, meilleur lorsqu'il est suranné.

Quand le vin de la quatrième taille est trop couvert, on ne le mêle pas avec le vin de taille, mais on le garde pour le mêler avec le vin de la cinquième, sixième et septième taille, qu'on appelle *le vin de pressoir*, qui est très-rouge, assez dur, mais propre pour la boisson des domestiques. Lorsqu'on n'est pas pressé, on met une bonne heure et demie d'intervalle entre chacune de ces trois dernières tailles, tant pour donner au vin le temps de couler insensiblement, que pour laisser aux pressureurs celui de se reposer; cette fatigue étant des plus rudes, puisqu'il faut la soutenir jour et nuit pendant environ trois semaines. Les pressoirs de la ci-devant Champagne pressent si fort les raisins, qu'à la fin le marc est dure comme une pierre. On met ce marc dans de vieilles futailles, que l'on fait foncer, et on le vend encore à des gens qui en tirent une eau-de vie très-mauvaise au goût, qu'on appelle *eau-de-vie d'aixne*, mais qui est utile à bien des choses, entr'autres pour les blessures.

Ceux qui ont beaucoup de vignes, font ainsi deux, trois, quatre cuvées de vin, en choisissant toujours les raisins les plus délicats et les plus mûrs pour les premières; elles sont certainement fort supérieures les unes aux autres pour la bonté et pour le prix; en sorte que si le vin d'une première cuvée se vend six cents livres la queue, celui de la seconde ne se vendra que quatre cent cinquante livre, et celui de la troisième deux cent cinquante livres, quoique tous ces vins ne soient que d'une même vigne.

Dans chaque cuvée il y a ordinairement les deux tiers de vin fin, un demi-tiers de vin de taille, et un demi-tiers de celui de pressoir; ainsi une cuvée de quinze ou seize pièces de vin, sera de neuf ou dix de fin, trois ou quatre de taille, et deux ou trois de pressoir.

Des raisins noirs communs qui restent après une seconde ou troisième cuvée, on en fait une avec ceux qui ne sont pas bien mûrs, qu'on appelle *verderons*; et on compose du

du toutun vin assez coloré, qu'on vend pour les gens de la campagne, ou qui sert pour les domestiques; on laisse même ces raisins deux jours entiers dans la cuve avant de les pressurer, afin que le vin en soit plus rouge, et on mêle tout ce qui provient des diverses tailles de cette vendange.

Les raisins blancs n'entrent point dans cette cuvée; on les laisse sur souche jusqu'à la Toussaint, et même quelquefois jusqu'au 8 ou 10 de novembre (la mi-brumaire environ), qu'il fait des matinées froides, pour en faire un vin qu'on appelle *bourru*, qu'on fait vendre et débiter presque tout chaud; ce vin est encore meilleur quand les raisins ont souffert, en octobre ou novembre (vendémiaire ou brumaire), des gelées blanches, ou du moins des matinées bien froides. Un peu de pourriture dans quelques-uns de ces raisins ne fait point de mal; il faut seulement avoir soin de bien laisser dégorger et purifier le vin. On peut mêler ce vin blanc avec le vin de taille, si on veut, au cas qu'on ne puisse pas le débiter d'abord après qu'il a bouilli; cela fait un assez bon vin de boisson, assez clairet, qui a bien du corps.

Tous les vins fins doivent être mis dans de la futaille neuve; on peut aussi y mettre ceux de la taille, mais les vins rouges de verderons et de pressoirs peuvent être mis dans de la vieille, mais bonne futaille. Il ne faut jamais soufrer les tonneaux; on doit seulement les laver avec de l'eau commune, peu de temps avant de les remplir, et les bien laisser écouler. On peut mêler dans cette eau quelques poignées de fleurs ou de feuilles de pêchers; on prétend que cela fait bien pour le vin.

Entonnage.

On ne se sert guère dans la ci-devant Champagne que de pièces et quartauts, ou caques. La jauge de la rivière est différente de celle de la montagne; les pièces de rivière contiennent chacune environ deux cent dix pintes, mesure de Paris, et le quartaut cent cinq; la pièce de montagne contient près de deux cent quarante pintes, ou au moins deux cent trente, mesure de Paris, et le quartaut cent quinze ou cent vingt.

On marque régulièrement chaque pièce et chaque quartaut avec de la craie, en faisant des lettres blanches qui dénotent la première, la deuxième ou troisième cuvée, le vin de taille, de pressoir, le vin blanc et celui de verderons; on marque aussi le nom du la vigne d'où sont venus les raisins.

Vin rouge.

Depuis quelques années, on a entrepris de faire dans la ci-devant Champagne du vin aussi rouge que celui de Bourgogne, et on a assez bien réussi pour la couleur; mais ces sortes de vins ne valent pas ceux de Bourgogne, et il s'en faut qu'ils soient aussi moëlleux, ni même aussi agréables au goût; bien des gens cependant les trouvent meilleurs; et comme les vins gris sont un peu tombés, il s'en fait depuis plusieurs années bien des rouges dans la ci-devant Champagne; ces vins sont bons pour la ci-devant Flandre où on les débite sans peine pour du Bourgogne. De tous les vins, il n'en est pas de meilleur, du moins il n'en est point de plus agréable au goût, qu'un vin gris de Champagne, couleur d'œil de perdrix, ou le vin des deux premières tailles d'une première cuvée dans les années un peu chaudes. Ce vin a un corps, une sève, un montant, un baume ou parfum, une pointe et une délicatesse qui effacent tout ce que la ci-devant Bourgogne a de plus exquis, et ce qui doit engager à en faire usage, c'est sa légéreté qui le fait couler et passer bien plus vite qu'aucun autre vin

en France. C'est une erreur de croire que le vin de Champagne puisse donner la goutte; on ne voit presqu'aucun goutteux dans cette province; il ne faut pas de meilleure preuve.

Pour faire du bon vin rouge dans la ci-devant Champagne, on doit cueillir les raisins noirs dans le fort de la chaleur, les bien choisir, éviter soigneusement d'y mêler des raisins de treille, ni de verderons, ou de ceux qui sont en partie pourris; ensuite les mettre deux jours dans une cuve où la liqueur rougit par la chaleur qu'elle y prend, et quelques heures avant de les mettre sous le pressoir, il est nécessaire de les fouler avec les pieds, et de faire mêler le jus avec le marc; sans cela, le vin n'est pas assez rouge. Quand on le laisse plus de deux jours dans la cuve, il sent la grappe, et lorsqu'on y mêle le vin du pressoir, il est trop grossier, trop dur et trop âpre. Si on veut, dans la ci-devant Champagne, continuer à faire du vin bien rouge, il faut prendre le parti de faire fouler les raisins comme dans la ci-devant Bourgogne, et de laisser le tout, trois, quatre ou cinq jours dans une cuve.

Vin gris.

On laisse bouillir les vins gris dans les tonneaux pendant dix ou douze jours, parce qu'ils se dégorgent ou purifient plus ou moins tard, selon qu'ils ont plus ou moins de chaleur, ou que les années sont plus ou moins chaudes. Après que le vin a cessé de bouillir, on bondonne les tonneaux; mais tant que les vins bouillent, il est essentiel de tenir les tonneaux presque pleins, pour leur donner moyen de jeter dehors tout ce qu'ils ont d'impur; on doit pour cela les remplir tous les trois jours, à deux doigts près du bondon. Après qu'on les a bondonnés, il faut les remplir tous les huit jours pendant deux ou trois semaines, ensuite une fois tous les quinze jours durant un mois ou deux, et enfin une fois tous les deux mois, tant que le vin reste dans la cave, y fût-il des années.

Quand les vins n'ont pas assez de corps, ou qu'ils sont trop verts, comme il arrive ordinairement dans les années humides et froides, et lorsqu'ils ont trop de liqueur, comme dans les années chaudes et sèches, trois semaines après que les vins sont faits, il faut les rouler dans les tonneaux, leur faire faire cinq ou six tours pour les bien mêler avec leur lie, et continuer ainsi de huit en huit jours, durant trois ou quatre semaines. Ce mélange réitéré de la lie avec le vin, le fortifie, l'adoucit, le mûrit, le rend plus entrant, et accélère le temps où on peut le boire, à peu près comme fait le transport des vins d'un lieu à un autre.

On laisse les vins dans le cellier jusque vers le 10 avril (20 germinal), qui est la saison de les descendre à la cave; dès qu'il commence à faire froid, il faut les remonter au cellier. Il importe d'observer pour ce sujet que les vins doivent toujours être dans les lieux frais, et ne souffrir jamais le chaud, car comme les caves sont fraîches l'été et chaudes l'hiver, dès qu'il commence à faire chaud, on doit les descendre, soit en pièces, soit en flacons, dans les caves; et lorsqu'il commence à faire froid, il faut les remonter au cellier.

Soutirage.

On n'a jamais rien imaginé de mieux et de plus utile que la manière de tirer les vins au clair. On est convaincu, par une expérience certaine, que c'est la lie qui fait gâter les vins, et qu'ils ne sont jamais plus beaux ni plus vifs que quand ils sont bien soutirés; soit qu'on veuille les mettre en flacons, soit qu'on veuille les

laisser dans les pièces, il faut toujours les transvaser au moins deux fois dans un autre tonneau bien lavé, et laisser la lie dans le précédent.

On doit soutirer les vins la première fois vers la mi-décembre (vers le 24 de brumaire), la seconde vers la mi-février (à la fin de pluviôse), et les coller en mars ou avril (en germinal), huit jours ou environ avant de les mettre en flacons. Pour chaque pièce de vin, il faut de la colle de poisson la plus blanche, du poids d'un écu d'or pesant deux deniers quinze grains, ou soixante-trois grains. On prend de la colle autant de fois le poids d'un écu d'or, qu'on a de pièces de vin à tirer au clair, et on met cette quantité de colle dans une ou deux pintes du même vin dans un seau pendant un jour ou deux, pour lui donner le temps de se dissoudre, d'autres la mettent dans un verre ou dans une pinte d'eau, selon la quantité, afin d'accélérer la dissolution qui est toujours assez difficile : quelques uns y mêlent une chopine ou une pinte d'esprit de vin, ou bien d'excellente eau de-vie; quand la colle est ramollie, on la manie bien pour la diviser et la faire distribuer : lorsque ses parties commencent à se séparer, on jette dans le seau, ou dans le vase où s'est faite cette dissolution, autant de pintes de vin qu'on a de tonneaux ou de pièces à soutirer ; on remanie bien encore cette colle, on la passe dans un couloir dont les trous doivent être des plus petits, on y rejette souvent du même vin pour la bien délayer ; et quand il ne reste plus rien dans le couloir, on passe toute cette liqueur au travers d'un linge qu'on exprime bien, on en jette ensuite une bonne pinte, au moins, dans chaque tonneau, et moitié dans chaque quartaut, puis on remue le vin de la pièce, en tournant avec un bâton jusque vers le milieu, sans faire descendre le bâton plus avant : il suffit de remuer ainsi le vin pendant l'espace de trois ou quatre minutes. Un particulier a imaginé nouvellement une manière plus prompte de dissoudre cette colle ; après qu'elle a trempé un jour dans de l'eau, il la fait fondre sur le feu dans un poëlon, et il la réduit en boule comme un morceau de pâte, il la jette ensuite dans le vin, où elle se distribue avec moins de difficulté. De quelque manière qu'on veuille la dissoudre, il faut prendre garde de ne la pas noyer d'abord, et ne la mettre que dans une quantité d'eau ou de vin proportionnée à celle de la colle.

La colle fait ordinairement son effet en deux ou trois jours, il y a des temps où elle est six ou huit jours sans avoir clarifié le vin; on doit cependant attendre qu'il soit clair pour pouvoir le transvaser. Dans l'hiver, les temps sont quelquefois si peu propres pour cela, qu'on est obligé de rejeter une seconde fois de la colle dans la pièce, mais alors on ne met que moitié du poids de la première. Lorsqu'il gêle ou qu'il fait un temps serein et froid, le vin se clarifie parfaitement et en moins de deux jours ; il a une couleur plus vive et plus brillante que quand on le colle et le tire pendant des temps mous et humides.

Dès que les vins sont clairs, il faut les soutirer et les changer de tonneau : il suffit de quatre ou cinq futailles neuves pour soutirer deux cents et trois cents pièces de vin, parce que dès qu'on a vidé une pièce, on en ôte la lie qu'on met dans de vieux tonneaux, on la lave bien, et elle sert pour y en transvaser un autre.

Rien n'est si curieux que le secret qu'on a imaginé dans la ci-devant Champagne, pour soutirer les vins sans déplacer les tonneaux. On a d'abord un tuyau de cuir comme un boyau, long de quatre à cinq pieds, gros par le tour d'environ six à sept pouces, bien cousu tout au long avec une double couture, afin que le vin ne puisse pas couler au travers ; il y a aux deux extrémités un canon ou tuyau de bois, long d'environ dix ou douze pouces, gros de six ou sept de tour par un bout, et d'en-

viron quatre par l'autre : le gros bout de chaque tuyau est enchâssé dans le boyau de cuir et bien attaché avec de gros fil en dehors, de sorte que le vin ne puisse pas s'enfuir : on ôte le tampon qui est au bout du tonneau qu'on veut remplir, et on y met, avec un maillet de bois, l'un des tuyaux qu'on frappe sur une espèce de mentonnière qui est à chacun de ces tuyaux, laquelle avance de près de deux pouces à un pouce au-dessous du gros bout, et qui se perd insensiblement en allant vers le petit. On met une grosse fontaine de métal au bas du tonneau qu'on veut vider, et on fait entrer de même dans cette fontaine, le petit bout de l'autre tuyau de bois attaché au boyau de cuir; on ouvre ensuite la fontaine, et, sans le secours de personne, presque la moitié du tonneau plein passe dans le vide par la pesanteur de la liqueur : dès qu'elle est parvenue presque au niveau et qu'elle ne coule plus, on a recours à une espèce de soufflet d'une construction toute particulière, pour forcer le vin à quitter le tonneau qu'on vide, et entrer dans celui qu'on veut remplir.

Ces sortes de soufflets ont environ trois pieds de long et un pied et demi de large; ils sont construits et figurés en la manière ordinaire jusqu'à quatre pouces du petit bout : mais à cette distance, le soufflet a encore trois ou quatre pouces de large, en dedans de cet endroit, l'air ne passe que par un trou grand d'un pouce : auprès de ce trou, du côté du petit bout du soufflet, il y a une pièce de cuir comme une languette ou soupape qui y est attachée, et qui se serre contre le trou et le bouche quand on lève le soufflet pour prendre de l'air, afin que l'air qui est une fois passé par ce trou et qui est entré dans le tonneau, ne puisse pas revenir dans le soufflet, lequel ne reprend un nouvel air que par les trous du dessous pour se remplir.

L'extrémité de ce soufflet est différente des autres, étant toute fermée par un tuyau de bois d'un pied de long, qui est emboîté, collé et étroitement attaché par de bonnes chevilles au bout du soufflet pour conduire l'air en bas : ce tuyau est arrondi et gros en dehors, d'environ neuf ou dix pouces de tour par le haut, et diminue insensiblement vers le petit bout, pour pouvoir entrer commodément dans le tonneau par le trou du bondon, et le fermer lui-même si bien, que l'air ne puisse entrer ni sortir tout autour. Ce tuyau passe pour cet effet de deux pouces sur le niveau du bout du soufflet, et est fait en demi-rond par le haut pour pouvoir être frappé avec un maillet de bois, et enfoncé dans le tonneau; il y a même deux doigts au dessous du bout d'en haut de ce tuyau, un crochet de fer d'un pied de long, passé dans un anneau de fer qui est cloué à ce même tuyau, afin de pouvoir, avec ce crochet, attacher le soufflet aux cercles du tonneau, sans quoi la force de l'air feroit ressortir le soufflet par le trou du bondon, et l'opération de la vidange du vin ne se feroit pas.

La mécanique de ce soufflet ainsi décrite, est facile à concevoir : l'air entre par les trous du dessous en la manière ordinaire; il avance vers le bout à mesure que l'on presse le soufflet, et il y trouve un tuyau qui le fait descendre en bas; mais pour l'empêcher de remonter comme il feroit quand on ouvre le soufflet pour lui redonner un nouvel air, il y a, à cette espèce de soupape ou languette de cuir que l'on a dit être derrière, un trou avancé à trois ou quatre pouces du bout du soufflet, qui ferme ce trou à mesure qu'on veut reprendre un nouvel air; ce nouvel air pousse facilement encore en pressant le soufflet dans le tuyau, parce que cette languette s'ouvre à mesure qu'elle est poussée par l'air; ainsi il entre toujours un nouvel air dans le tonneau sans en pouvoir sortir, parce qu'il se trouve bondonné par le même tuyau qui lui porte l'air que la languette empêche de remonter. La

force de cet air qu'on pousse continuellement en pressant fortement le soufflet, presse également la superficie du vin dans toute l'étendue du tonneau sans causer la moindre agitation dans le vin; et le force à passer par le bas dans le boyau de cuir, et de là dans l'autre tonneau qu'on veut remplir où il monte, parce que l'air est chassé par le trou du bondon qui est ouvert.

Ce soufflet pousse tout le vin du tonneau jusqu'à dix ou douze pintes près, ce qu'on connoît lorsqu'on entend siffler le vin à la fontaine : alors on ôte des deux tonneaux les deux tuyaux qui y sont enfoncés et qui sont attachés au boyau de cuir; on bondonne promptement par le bas la pièce, que l'on remplit avec un bondon de chêne fait autour un peu en talus, et on le force avec un maillet : à l'autre tonneau qu'on vide, on tire le canon ou le tuyau de bois de la fontaine de métal, et on laisse couler doucement encore quelques pintes de vin clair dans un vase qui le reçoit : on observe avec attention à tout moment, dans un verre fin, si le vin est bien net; dès qu'on y apperçoit la moindre chose, sans attendre qu'il paroisse louche, on ferme la fontaine, on l'ôte d'abord après, et l'on jette dans un baquet le peu de vin qui reste dans la pièce; ce qui a coulé de vin clair par la fontaine, on le met dans le tonneau que l'on remplit; on se sert pour cet effet d'un entonnoir de fer blanc dont la queue a plus d'un pied, afin que le vin qui en tombe ne cause point d'agitation dans celui de la pièce; et pour qu'il ne passe aucune ordure dans le vin, il y a vers le fond de l'entonnoir une plaque de fer-blanc aussi toute percée de petits trous, ce qui empêche qu'il n'entre rien de grossier dans la pièce. On ramasse dans un tonneau séparé tous ces petits restes de pièces vides : aussitôt qu'on en a vidé une, ce qui se fait en moins d'une demi-heure, on la fait laver avec un seau d'eau, on la laisse égoutter quelques momens, et on la remplit avec le vin d'une autre que l'on soutire.

Après que le vin a été ainsi transvasé une première fois, on le soutire une seconde dans le mois que l'on a marqué; quelquefois on est forcé de le faire une troisième, pour lui donner une couleur bien vive, s'il ne l'a pas; mais quatre jours avant de le changer de tonneau, il faut lui donner ce qu'on appelle une *frisure*, en y jetant seulement un tiers de la colle ordinaire.

Les personnes les plus expérimentées transvasent leurs vins fins autant de fois qu'ils les changent de place, tant pour les descendre à la cave, que pour les monter au cellier dans les différentes saisons : il y a des personnes qui, dans quatre ans, ont soutiré un même vin jusqu'à douze et treize fois, et qui prétendent que c'est ce qui a soutenu et conservé leur vin, qui n'en a été que plus beau et plus délicat.

Leur principe est que le vin forme toujours une lie fine qui lui donne de la couleur; que pour le conserver bien blanc, on doit le transvaser souvent si on ne le met pas en flacons, et qu'il ne faut pas craindre d'affoiblir le vin par là, parce que plus on le remue, plus on lui redonne de la vigueur; et plus on le soutire, plus la couleur en est vive et brillante.

Quoiqu'on ait dit qu'on ne doit pas soufrer les tonneaux, on ne laisse pas cependant que d'employer une mèche soufrée la première fois qu'on transvase le vin : on trempe un morceau de grosse toile dans du soufre fondu; on en coupe pour chaque pièce de vin fin, un morceau comme le petit doigt de la main, et une fois plus grand pour chaque pièce de vin commun; on l'allume et on le met sous le bondon de la pièce que l'on vide avant d'avoir recours au soufflet : à mesure que le vin descend, il attire après lui cette petite odeur de soufre qui n'est pas

assez forte pour se faire sentir, mais qui ne laisse pas de donner de la vivacité à la couleur : on peut en user de même une seconde fois quand on change le vin de tonneau, à moins qu'il n'ait pris de l'odeur à la première; alors il faudroit le soutirer sans mèche, pour lui faire perdre ce goût de soufre qu'il ne doit jamais avoir.

Les vins étant ainsi clairs-fiés, se conservent en futaille deux ou trois ans dans leur bonté, dans les caves et dans les celliers : surtout les vins de montagne qui ont bien du corps; ceux de rivière perdent de leur qualité dans le bois; ainsi, ou il faut les boire, dans la première ou seconde année, ou il faut les mettre en flacons. Le vin se conserve très-bien quatre, cinq et même six ans dans les flacons de verre.

L'usage des flacons ronds est très commun dans la ci-devant Champagne. Comme il y a beaucoup de bois, on y a établi bien des verreries qui ne s'occupent pour la plupart qu'à faire de ces flacons, hauts d'environ dix pouces, compris les quatre ou cinq du goulot : ces flacons contiennent ordinairement la pinte de Paris; ils se vendent communément quinze à dix-huit francs le cent : on en a une certaine quantité dans chaque maison; et avant d'entamer une pièce de vin de boisson, on la met dans des flacons bien rincés et bien écoulés, afin d'avoir toujours le vin d'une pièce également bon.

Quand on veut tirer une pièce de vin en flacons, on met une petite fontaine de métal au tonneau, qui a le trou recourbé par le bas, afin de pouvoir couler dans le flacon même, au-dessous duquel il y a une cuvette ou un baquet pour ramasser le vin qui pourroit s'écarter : on bouche à l'instant fort soigneusement chaque flacon avec un bon bouchon de liége bien choisi, qui ne soit pas vermoulu, mais qui soit bien solide et bien uni : ces sortes de bouchons fins coûtent cinquante ou soixante sous le cent. On ne sauroit avoir trop de circonspection à les bien choisir, car les vins ne se gâtent dans certains flacons, que parce que les bouchons sont défectueux. On doit être encore très-attentif à ce choix, quand on tire en flacons des vins fins qu'on veut garder ou envoyer. Lorsqu'on emploie des flacons qui ont déjà servi, il faut les laver et y jeter une demi-poignée de gros plomb de chasse avec un peu d'eau, afin de détacher, à force de les remuer, les ordures qui auroient pu rester au fond des flacons : il est encore mieux, au lieu de plomb, de se servir de très-petits clous ou broquettes, qu'on appelle *semence;* ils emportent absolument tout ce qui auroit pu s'attacher au verre. Lorsque tous les flacons, qui ont servi à vider une pièce, sont remplis, on lie d'une forte ficelle le bouchon avec le goulot; et même, si c'est du vin fin, on met ordinairement par-dessus un cachet avec de la cire d'Espagne, afin qu'on ne puisse pas changer le vin ni le flacon, et qu'on soit sûr de l'envoi et de la fidélité des domestiques.

Lorsque tous les flacons sont bien bouchés, ficelés et cachetés, il faut les mettre dans la cave ou dans le cellier, sur deux ou trois doigts de sable, à-demi-renversés les uns contre les autres : quand on les met debout, il se forme une fleur blanche sur le vin au haut, entre le petit vide qu'il y a du bouchon au vin : car on ne doit jamais remplir tout-à-fait un flacon; il est nécessaire qu'il reste toujours un demi-doigt de vide entre le vin et l'extrémité du bouchon; sans cela, lorsque le vin viendroit à travailler dans les différentes saisons de l'année, il casseroit une grande quantité de flacons : encore s'en casse-t-il beaucoup, malgré toutes les précautions que l'on peut prendre, surtout quand le vin a bien de la chaleur ou qu'il est un peu vert.

Il y a des années où le vin se graisse dans les flacons, dans les caves même,

en sorte qu'il file lorsqu'on veut le vider, comme s'il y avoit de l'huile, de façon qu'on n'en sauroit boire; mais c'est pour ainsi dire une maladie qui prend au vin, et qui passe au bout de quelques mois, même sans le déplacer : si on le met à l'air, il se dégraisse plutôt qu'en le laissant dans la cave; il se remet en huit jours dans un grenier bien aéré, ce qu'il ne fait pas quelquefois en six mois de cave. On peut encore, quand on est pressé de boire d'un vin gras, agiter fortement un flacon durant un court espace, et le déboucher promptement dès qu'on cesse de l'agiter, le flacon penché un peu sur le côté, rejette d'abord un demi-verre de mousse ou d'écume, et le reste du vin se trouve potable, au lieu qu'il ne l'étoit pas auparavant.

Vin mousseux.

Les sentimens ont été partagés sur les principes de cette espèce de vin; les uns ont cru que c'étoit la force des drogues qu'on y mettoit qui le faisoit mousser si fortement; d'autres ont attribué la mousse à la verdeur des vins, parce que la plupart de ceux qui moussent sont extrêmement verts, d'autres enfin ont attribué cet effet à la lune, suivant les temps que l'on met les vins en flacons.

Il est vrai qu'il y a eu des marchands de vin qui voyant le goût qu'on avoit pour ces vins mousseux, y ont mis souvent de l'alun, de l'esprit de vin, de la fiente de pigeon, et bien d'autres drogues pour les faire mousser extraordinairement; mais on a une expérience certaine que le vin mousse lorsqu'il est mis en flacons depuis la récolte jusqu'au mois de mai (prairial). Il y en a qui prétendent que plus on est près de la récolte qui a produit le vin quand on le met en flacons, plus il mousse : plusieurs nient ce fait. Il n'est aucun temps de l'année où le vin mousse plus qu'à la fin de mars (à la mi-germinal) : il ne faut point d'artifice. On en a une expérience réitérée : il est bon de savoir que le vin ne mousse pas aussitôt qu'il est dans les flacons; il lui faut au moins un séjour de six semaines, et même souvent de deux mois pour bien mousser : s'il est transporté, il est nécessaire de lui donner près d'un mois de cave, surtout dans l'été, pour reprendre son mouvement.

Mais comme les vins, surtout ceux de montagne, ne sont pas ordinairement assez fait dans ce temps-là, et qu'ils ont encore trop de vert ou trop de dureté si l'année a été froide et humide, ou trop de liqueur si l'année a été chaude, le parti le plus sûr et le plus avantageux, pour avoir du vin exquis et qui mousse parfaitement, est de ne le mettre en flacons qu'à la fin d'août (à la mi-fructidor). C'est encore une expérience certaine; et comme il a perdu alors ou son vert ou sa liqueur, on est assuré d'avoir dans ses flacons le vin le plus mûr et le plus mousseux.

On a fait une autre expérience, qui est de ne mettre le vin de montagne en flacons que dix-huit mois après la récolte; et on a trouvé qu'il moussoit encore assez, mais moitié moins que celui qui avoit été mis en flacons dans la sève de mars (à la fin de ventôse) de l'année d'auparavant. On ne croit pas que le vin de rivière, qui a moins de corps que celui de montagne, puisse autant mousser dans la seconde année.

Quand on veut du vin qui ne mousse pas, il faut le mettre en flacons en octobre ou novembre (en brumaire), l'année d'après la récolte : si on l'y met en juin ou juillet (en messidor), il moussera encore, mais très-légérement.

Comme les vins, principalement les vins de l'année, travaillent continuellement dans les caves et dans les celliers, plus encore dans les flacons que dans les pièces, suivant les différentes saisons et les diverses impressions de l'air, on ne doit pas être surpris si le même vin, surtout le vin nouveau, paroît quelquefois différent au goût. On trouvera potable en janvier et février (nivôse et ventôse), un vin qui paroîtra dur en mars et avril (de ventôse à floréal), à cause de la sève qui l'agite davantage : ce même vin en juin et juillet (de messidor à thermidor) paroîtra entièrement fait, et en août et septembre (de thermidor à vendémiaire), on y trouvera encore quelque chose de dur, qu'on n'avoit pu y appercevoir dans les mois précédens, parce que la sève d'août (thermidor) aura mis les parties dans un plus grand mouvement : ainsi le même vin de l'année, pour ceux de rivière, souvent de deux ans pour ceux de montagne, paroît plus ou moins dur, plus ou moins exquis, plus ou moins entrant, suivant les divers mouvemens qu'il reçoit par les différentes impressions de l'air qui varient plus sensiblement dans les différentes saisons de l'année.

On doit être d'une extrême attention à tenir toujours le vin dans des lieux frais, rien ne lui fait plus de tort que la chaleur : il importe infiniment d'avoir de bons celliers et d'excellentes caves. En nul endroit il n'y a d'aussi bonnes caves que dans la ci devant Champagne ; aussi ne trouve-t-on que difficilement ailleurs le vin aussi bon que dans ce canton.

Ceux qui veulent faire une provision de vin qui puisse se conserver deux ou trois ans, ou qui sont chargés d'en envoyer dans les provinces éloignées, et surtout dans les pays étrangers, doivent choisir du vin de montagne : comme il a plus de corps, il soutient bien mieux le transport que le vin de rivière : d'ailleurs, les Anglois, les Flamands, les Allemands, les Danois, les Suédois veulent des vins faits qui puissent supporter le voyage, et se soutenir deux ou trois ans dans leur bonté, ce que ne sauroient faire les vins de rivière. *Hauvilliers*, *Ay*, *Epernay*, sont les plus renommés de la rivière ; *Pierry* et *Cumières* sont de la petite rivière. Parmi ceux de montagne, ceux de Sillery, Verzenay, Taissy, Mailly, surtout saint-Thierry, ont le plus de réputation : ce dernier a même été pendant long-temps le plus renommé et le plus recherché, l'on peut dire aussi qu'il ne le cède en rien aux meilleurs de Champagne.

Par toutes les observations qu'on vient de faire sur ce qui se pratique dans cette ci-devant province pour cultiver et façonner les vignes, pour coller et tirer les vins au clair, les mettre en flacons, et les monter et descendre des caves aux celliers, et des celliers dans les caves, ceux qui seront assez curieux pour vouloir faire des vins, surtout pour leur provision, plus exquis que ceux qu'on a coutume d'y faire, trouveront moyen de les perfectionner ; ils éprouveront s'ils ne se conserveront pas davantage en les tirant de leur lie, qu'en les y laissant ; ils feront choisir et tirer le matin à la fraîcheur les raisins noirs les plus fins, et dont les grains sont les moins serrés, comme étant plus mûrs, en observant de leur laisser le moins de queue qu'ils pourront. Au défaut de pressoir, ils feront fouler d'abord chaque voiture de raisin successivement, dont ils en ramasseront le premier moût qu'ils mettront dans des tonneaux neufs, d'une moyenne grosseur, puis ils achèveront de fouler les restes de chaque voiture, et ils les mettront à l'ordinaire dans les cuves pendant moins de jours qu'ils n'ont coutume, afin de faire les vins communs moins grossiers et moins couverts.

CHAPITRE VI.

CHAPITRE VI.

Du vignoble de la ci-devant Bourgogne et de ses Vins.

LA ville de Beaune qui est le centre de la haute Bourgogne, est placée dans le territoire le plus fertile et le climat le plus serein de la France. Elle est environnée par tout de villes, au nombre desquelles sont Autun, Dijon, Nuits, Saint-Jean-de-Lône, Verdun, *Serre* ou *Bellegarde*, Châlons-sur-Saône, Arnay-le-Duc, Saulieu, Flavigny et Sémur.

Beaune est placée presque au centre de ces villes, qui n'en sont éloignées que de huit, neuf, douze, vingt-un ou vingt-quatre milles, et d'où l'on tire une grande quantité de vin.

Les montagnes de la haute Bourgogne, qui produisent le seul vin qu'on peut et qu'on doit appeler *vin de Bourgogne*, ne s'étendent que depuis Dijon jusqu'à Châlons-sur-Saône, et on ne doit regarder comme de très-bons vignobles, que les cantons qui se trouvent depuis Chambertin jusqu'à Chagny, et qui occupent environ vingt-quatre milles d'étendue. Les vins de Dijon et de Châlons ne jouissent pas de la même réputation que ceux qui sont en état d'être transportés dans la Grande-Bretagne, les Cercles de l'Empire et les Pays-Bas, et ceux qui sont resserrés dans les limites qu'on indiquera exactement.

La même chaîne de montagnes, la même situation et la même exposition s'étendent presque aussi loin que Lyon. Toutes ces petites montagnes sont entièrement couvertes de vignes; mais à Châlons le grain de terre est moins fin et moins léger qu'à Tournus, et plus gros à Mâcon, ce qui fait varier les productions de ces petites montagnes, qui ont cependant le même arrangement et la même exposition.

Derrière le premier rang des montagnes qui produisent de si bons vins, on ne voit que d'autres montagnes et des vallées; celles qui en sont les plus proches, sont entièrement plantées en vignes, et on les nomme *montagnes en arrière*. Dans les années les plus chaudes et les moins pluvieuses, les raisins qu'on y recueille donnent un très-bon vin, mais qui n'a jamais le parfum des vins que produisent les montagnes avancées. La plaine de cet ovale est en partie couverte de vignes.

On ne doit point passer sous silence que le soleil, qui se lève au-dessus des montagnes de la Savoie, éclaire les montagnes de la ci-devant Bourgogne pendant toute la journée, et que ses rayons vont frapper, à son coucher, celles de la ci-devant Franche-Comté qui y sont opposées, et que c'est à l'influence de cet astre qu'on doit ces excellens vins, et surtout celui d'Arbois, si connu dans toute l'Europe pour ses excellentes qualités.

Avant de parler de la qualité des vins de Beaune, il est à propos de donner un détail de la manière dont on y cultive les vignes, et dont on fait les vins; car quoique la ci-devant Bourgogne, par la qualité de son sol et son exposition au levant, produise naturellement des raisins délicieux, cependant la culture de la vigne contribue beaucoup à leur perfection.

Pendant l'hiver, les vignerons s'occupent à examiner le sol de leurs vignes, et par quelques charges de nouvelle terre qu'ils y portent, ils fertilisent les endroits

qui paroissent usés, et exiger de la subsistance ; ce qui néanmoins arrive très-rarement. Ils remarquent les places dégarnies, et ils observent s'il n'y en a pas quelques unes qui, par vétusté, ne produisent plus guère. Ils creusent alors de larges tranchées, d'un pied et demi à deux pieds de longueur sur un pied de profondeur. Si le sol est maigre, ils y mettent un demi-pied de bonne terre, et quelquefois un peu de fumier pourri; mais ordinairement ils n'y mettent rien, et ils se contentent d'y coucher une ou deux branches d'un cep voisin, qu'ils recouvrent ensuite avec la même terre, de manière qu'on puisse voir les deux extrémités de la branche couchée; savoir, celle qui tient au cep, et celle qui sort de la tranchée, et qui doit sortir de la longueur de trois ou quatre doigts. Ils font beaucoup de tranchées semblables dans une vigne, afin d'être toujours fournis de ceps, qui produisent une bonne quantité de raisins ; car il est certain que cette branche de vigne, pliée vers le bas en demi-cercle dans cette tranchée, étant de l'année précédente, et ayant de larges pores, reçoit deux sortes de nourriture; l'une de la vigne à laquelle elle tient, et l'autre de la terre où elle prend racine. Ils appellent ces branches *provins* ou *marcottes*.

Elles produisent une grande quantité de raisins qui mûrissent ordinairement les premiers, et qui sont bien nourris, gros et bien remplis, mais dont le suc n'est pas aussi bon que celui des raisins de vieux ceps. La raison physique en est que la sève n'est pas aussi épurée en passant par ces marcottes dont les pores sont fort ouverts, qu'elle l'est dans les vieux ceps qui sont plus serrés et moins spongieux.

Ils labourent la terre à la bêche ordinairement trois fois l'année, vers la fin de février, ou au commencement de mars (ventôse), pour la première fois, en même temps qu'ils taillent ou émondent leurs vignes.

L'adresse et l'habileté du vigneron se montrent dans le choix des plus belles branches qu'il doit tailler, de l'endroit et du nœud où on doit les couper, et des branches qu'il faut retrancher entièrement.

De quatre ou cinq branches de l'année sur un même cep, les vignerons n'en laissent qu'une ou deux des meilleures, et ils les taillent au troisième ou quatrième œil au plus.

On suit la même méthode pour les vignes de montagnes, qui donnent les vins les plus fins; mais dans les vignes en arrière ou de plaine, on ne laisse qu'un ou deux boutons, parce que les ceps y produisent trop de branches. Il est d'autant plus difficile de donner des préceptes certains sur cet art, que la variété qui se trouve dans le sol, l'espèce de vignes, l'exposition du terrain, exigent un traitement différent.

Quand la vigne est taillée, on fiche les échalas, auxquels on attache les branches à un pied et demi au-dessus de la terre et horizontalement. Quand les yeux ou boutons sont ouverts, et qu'ils ont poussé des branches d'un pied et demi environ de longueur, on les attache aux échalas pour les soutenir et leur faire porter du fruit.

Ces échalas ont trois ou quatre pieds de haut sur deux pouces d'épaisseur : on les fiche en terre sans ordre ni arrangement, à un pied de distance, plus ou moins l'un de l'autre, suivant que la vigne est plus ou moins garnie de ceps.

Cependant les extrémités des branches qui y sont attachées horizontalement, sont toutes du même côté. Cette manière de placer les échalas sans ordre, est d'une grande conséquence; elle fait qu'une branche n'est ombragée par une autre que le moins qu'il est possible.

Le temps le plus dangereux pour la vigne est lorsqu'il règne un vent du nord,

qui occasionne une petite gelée blanche. Si le soleil vient à paroître dans la matinée, il sèche et brûle toutes les jeunes feuilles, les boutons et les raisins, comme si le feu y avoit passé.

Quand la vigne a échappé au danger de la gelée, on laboure encore une fois, et ce second labour s'appelle *binage*. C'est après cela que les raisins commencent bientôt à fleurir, et ils répandent alors une odeur douce et agréable dans tout le pays.

Il faut observer que toutes les vignes des bonnes montagnes de la ci-devant Bourgogne passent de fleur en raisins ; c'est-à-dire, que la fleur des raisins se change en grain dans l'espace de vingt-quatre heures. Si, pendant ce temps, il survient un brouillard froid, comme pluie froide, les fleurs tombent au lieu de se changer en raisins, et ce second danger n'est pas moins fâcheux que le premier. Quand par malheur cet accident arrive, ils disent que les vignes ont coulé, c'est-à-dire, que les raisins sont tombés. La fleur se change en raisin à la fin de juin ou au commencement de juillet (messidor.) Après cela, la vigne ne craint plus que la grêle ou une trop grande sécheresse.

La grêle est d'autant plus à craindre dans la ci-devant Bourgogne, que les vins forment la plus grande partie du revenu de ce pays, et que les raisins qui sont frappés de ce fléau, communiquent, en quelque sorte, au vin le même goût et la même odeur que le tonnerre répand où il tombe, et qu'il est impossible de dissiper.

On laboure la vigne en juillet (messidor) pour la troisième fois, ce qu'ils appellent *rebinage*. Il y a des années où les vignerons labourent leurs vignes une quatrième fois au mois d'août (thermidor) ; mais cela n'a lieu que lorsque la saison n'est ni trop chaude ni trop sèche, car ils laissent ordinairement croître l'herbe dans les vignes pour abriter les raisins de la chaleur du soleil, leur procurer de l'ombre, et empêcher les vapeurs de la terre de les brûler.

Un mois avant la vendange, les notables de Beaune, accompagnés de plusieurs experts de probité, font trois visites, pour examiner l'état des raisins; et à la troisième visite, ils déterminent un jour pour la vendange. Aucun particulier, même dans sa propre vigne, n'ose cueillir, avant ce temps, un seul panier de raisins, sans craindre la confiscation et une amende considérable; car, s'il étoit permis à chacun de faire vendange suivant sa fantaisie, il y auroit des vins trop verts, et l'envoi qui en seroit fait dans les pays éloignés, en discréditeroit les vins. Aussi, de peur qu'il ne se répande quelques vapeurs sur les vignes, quinze jours avant la vendange ils ont soin de ne point brûler de paille ni de chanvre dans les rues, afin que la fumée ne donne point de mauvais goût à leurs raisins.

Dès que ces raisins sont parvenus à leur maturité, on publie, à son de trompe, le jour fixé pour faire vendange. Volnay commence le premier, et Pomard le jour suivant. Ensuite toutes les petites montagnes font leur vendange indistinctement ; car, après que la ville de Beaune a vendangé un seul jour, toutes les côtes de Bourgogne commencent. On verra bientôt pourquoi Beaune décide la vendange de Volnay et de Pomard. On ne pourroit concevoir comment on peut vendanger sur toutes les montagnes qui se trouvent depuis Chambertin jusqu'à Chagny, en quatre ou cinq jours, si l'on ne savoit pas qu'une multitude de montagnards viennent de tous côtés pour y travailler.

La récolte de ces montagnes produit, année commune, plus de deux mille queues ou tonneaux de vin. La queue est toujours divisée en deux poinçons, quel-

quefois en quatre feuillettes, et fort rarement en huit cabillons. Cette queue contient cinq cents bouteilles de vin, ou, pour parler plus exactement, quatre cent quarante pintes, mesure de Paris.

Il convient d'observer ici que dans toute cette grande étendue, il n'y a dans les vignes qu'une seule espèce de raisins, appelés *noirons*, dont les grains sont noirs à leur maturité, et tout-à fait ronds. La plaine et le derrière n'en produisent aussi qu'une seule espèce, dont les grains sont plus gros, et un peu plus longs, qu'ils appellent *gamet*.

Ceux qui veulent faire des vins excellens, ne coupent jamais leurs raisins, que le soleil n'ait dissipé la rosée de la nuit. Car, quoique cette humidité soit fort légère, elle rafraîchit cependant les raisins, et les empêche quelquefois de fermenter dans la cuve : ceux qui cherchent plutôt la quantité que la qualité, ne prennent point cette précaution. Pour faire de très-bons vins, ils ne mettent dans une cuve que les raisins d'une même vigne; mais presque tous les propriétaires qui ont cent perches de vignes en différens cantons, mêlent tous leurs raisins ensemble, parce que, suivant eux, le fort aide la foible, le bon répare le moindre, et enfin que la cuvée en est plus abondante.

Le choix des cantons d'où le vin est tiré, dépend du discernement que les commissionnaires apportent en goûtant les vins qu'ils doivent envoyer dans d'autres pays.

Lorsque les raisins fermentent dans la cuve, ils jettent leur écume avec tant d'agitation, que l'on entend un tremblement continuel; ils répandent aussi une odeur si forte, qu'elle est capable d'enivrer, et qui parfume la maison, et même toute une ville.

On ne laisse pas les raisins en repos dans la cuve, mais on les remue souvent. Les ouvriers les foulent vigoureusement à trois reprises, pendant l'espace de deux heures chaque fois. Pour avoir une juste idée de la manière dont ils foulent les raisins dans la cuve, il faut savoir qu'aussitôt qu'ils commencent à fermenter, on les piétine pendant deux heures au moins. Six heures après, on les piétine encore une fois aussi long-temps : après le même espace de temps, on recommence ce travail pour la troisième fois, et on les porte ensuite sur le pressoir.

Il faut observer que les raisins de Volnay, de Pomard et de Beaune, qui fermentent dans la cuve aussitôt qu'ils y sont déposés, ne peuvent y rester les premiers que douze ou dix-huit heures; ceux de Pomard, un peu moins, et ceux de Beaune aussi long-temps, ou un peu plus, suivant la légéreté de la terre, et la chaleur des raisins. Il y a des vignes derrière les montagnes de Beaune, dont les raisins ne commencent à fermenter dans la cuve, que le huit ou dixième jour. On a déjà remarqué ci-dessus, que la couleur du vin dépend du plus ou du moins de temps qu'on le laisse dans la cuve. Par exemple, les vins de Volnay n'ont qu'une couleur d'oeil de perdrix, parce qu'ils n'en laissent les raisins que peu de temps dans la cuve; mais pour peu qu'ils y séjournassent davantage, le vin perdroit de sa délicatesse, et prendroit un goût de grappe et de pepin.

Quand les raisins ont été, suivant leur qualité, plus ou moins de temps dans la cuve, et qu'ils ont été bien foulés, on voit surnager une liqueur, que l'on nomme *surmoût*. On a des tonneaux de cent vingt pots, ou des demi-muids de soixante pots, rangés sur des chantiers ou gîtes, dans lesquels on verse une portion égale de ce premier coulage, appelé *pied chaud*, ou *vin de cuve*. Après cela, on porte sous le pressoir les raisins; et quand la liqueur en est bien exprimée, on la répartit

également sur les tonneaux, où il y a déjà du vin de pied-chaud. Ensuite, on lève le pressoir, et avec des hachettes, on coupe trois ou quatre doigts d'épaisseur du marc autour du pain; on jette ces rognures dans le milieu, et on les presse de nouveau. On coupe ensuite une seconde et une troisième fois, et le produit de ces trois différens pressurages est également distribué dans tous les tonneaux, jusqu'à ce qu'ils soient remplis. On doit observer que le pied-chaud, ou le vin qui n'est pas pressuré, est la liqueur la plus claire, la plus délicate et la moins colorée; celle de la première coupe, est la plus spiritueuse; et celle de la seconde et troisième taille, la plus dure, la plus rouge, et du goût le plus vert. Ces trois espèces de vin étant mêlées par parties égales, sont un vin bien meilleur, plus durable, et mieux coloré.

Tous les tonneaux étant remplis, on laisse le trou du bondon ouvert, et le vin en fermentation tremble et s'agite de telle manière, qu'il répand dans la cave entière des vapeurs enivrantes. L'émotion est si forte, qu'elle éteint une chandelle alumée : si l'on met de ce vin dans un essai, et si on le secoue en le tenant fermé avec le pouce, l'essai se brise en mille morceaux.

Ce qu'on appelle en ci-devant Bourgogne *un essai*, est une petite bouteille ronde, de trois ou quatre pouces de longueur sur deux de circonférence, un peu plus petite au sommet, avec un petit bord, pour recevoir le vin et le bouchon. Dès que le vin contenu dans ces tonneaux a jeté son feu et son écume, on les remplit huit jours après, et on les bouche avec une feuille de vigne, que l'on étend sur le trou du bondon; et afin que les vapeurs du vin ne déplacent pas cette feuille, on pose dessus une petite pierre pour l'assujétir; parce que, si l'on y mettoit les bondons, le vin qui n'auroit point d'air, jetteroit dehors les fonds de tonneaux. Cinq ou six jours après, on les bondonne, et on perce un petit trou près du bondon, que l'on bouche avec un petit morceau de bois rond et pointu, qu'on appelle *broche* ou *faucet*, et que l'on ôte de temps en temps, pour donner de l'air, et laisser évaporer les vapeurs. Sans cette précaution, le vin feroit éclater le tonneau.

C'est alors que l'on voit à Beaune des marchands de toutes les parties de l'Europe, qui viennent s'assurer des meilleures caves. Les commissionnaires et leurs gourmets goûtent les vins, quoiqu'ils ne soient point encore potables. C'est à eux que s'adressent tous ceux qui veulent avoir du vin de Bourgogne : ils décident de toutes les cuves, connoissent les climats, les enclos, les cantons, et toutes les bonnes caves. Il suffit de leur écrire pour telle quantité de vin que l'on souhaite, en leur marquant le canton que l'on choisit.

Ces directeurs, ayant reçu toutes les commissions des particuliers, vont chez les propriétaires, où ils remplissent leurs essais du vin des différentes cuves qu'ils trouvent dans les bonnes caves. Ils y attachent des étiquettes, qui portent le nom de la cuve, et la quantité de tonneaux qu'elle contient : ils les emportent dans leurs maisons, et les laissent débouchés. Ils les examinent attentivement; et par les différens changemens de goût et de couleur que le vin éprouve, ils jugent de la qualité future du vin des différentes cuves. Ils font encore une autre épreuve avec ce vin, ils prennent des verres, sur lesquels ils étendent un papier gris, en y formant une cavité qui puisse contenir le quart du verre. La liqueur se filtre à travers, et s'écoule goutte à goutte d'une manière imperceptible dans le verre qui la reçoit. La simple vue du vin qui filtre, leur fait juger, par une longue expérience, de son goût, de sa couleur, et de la durée de cette couleur.

Les commissionnaires, après avoir goûté et acheté les vins, suivant les ordres qu'ils ont reçus, font mettre de nouveaux cercles sur les tonneaux, avec des barres et des chevilles de bois de trembla, et ils y impriment la marque de la ville. Et pour plus grande sûreté, ils impriment un *B* avec le feu sur chaque tonneau, avec le chiffre de l'année, avant d'envoyer de Beaune les tonneaux, en quelque endroit que ce soit.

Telles sont les précautions que l'on prend dans cette ville, pour assurer les vins qui en sortent; ce qui ne paroît pas fort nécessaire, puisqu'il est certain que leur délicatesse et leur qualité les distinguent de tous les vins de l'univers. Ils sont en outre fort salutaires pour la santé, et surpassent en cela les vins de Champagne, qui plaisent au goût et grattent le palais; mais qui affoiblissent, exténuent, énervent, et rendent stupides, pour ainsi dire, les corps les plus sains, et qui de plus, suivant une triste expérience, engendrent la gravelle, la goutte et la pierre.

Après avoir décrit la situation de la ville de Beaune, et des montagnes qui produisent les vins de Bourgogne; après avoir exposé la manière d'y cultiver les vignes, d'y faire le vin, de l'essayer, de le choisir, et de s'en procurer, on va parler des différentes qualités des vins que ces montagnes produisent. Pour cet effet, on divisera ce qui suit, en trois articles. On traitera premièrement des vins tendres, de *primeur* ou *hâtifs*; secondement, des vins de garde, ou qui peuvent se conserver; troisièmement enfin, des vins blancs; et on terminera par donner des instructions sur les différentes manières d'envoyer les vins de Bourgogne, et surtout les vins de Beaune à Londres.

Article Premier. *Des Vins de Primeur.*

On appelle *vin de primeur*, celui qui ne peut se conserver bon qu'une année, ou tout au plus encore quelques mois de la seconde.

Le premier vin de primeur croît à Volnay, village situé à trois milles environ de Beaune, sur le penchant d'une montagne d'un mille de hauteur au moins, et dont la pente a deux milles de longueur à l'exposition du soleil levant. Volnay et Pomard dépendent de la ville de Beaune.

Cette montagne produit le vin le plus fin, le plus vif, et le plus délicat de la ci-devant Bourgogne. Les grappes de raisin de Volnay sont fort petites, ainsi que les grains. Les branches des ceps ne s'élèvent guère qu'à trois pieds de haut pendant toute l'année. Les raisins en sont si délicats, qu'ils ne peuvent rester dans la cuve plus de douze, seize ou dix-huit heures; car si on les y laissoit plus long-temps, ils y prendroient un goût de grappe.

Ce vin est d'une couleur un peu plus foncée que l'oeil de perdrix; il est plein de feu, fort et clair, presque tout esprit, et enfin le plus excellent de la ci-devant Bourgogne. Sa violence se dissipe bientôt; car à la canicule, il décline communément, change de couleur, et se tourne : mais néanmoins on le conserveroit plus long-temps dans des caves bien froides. Le meilleur de cette commune vient d'un canton de vignes appelé *Champan*.

Pomard est la seconde pièce de vigne précoce; il est situé entre Volnay et Beaune. Cette montagne n'est pas tout-à-fait aussi élevée que la première, mais elle est un peu plus haute que celle de Beaune; elle produit un vin qui a un peu plus de corps, de couleur, de feu et de parfum que le précédent. Il se conserve quelques mois de

plus que celui de Volnay; le débit en est plus assuré, et il vaut mieux pour la santé. Quand on le garde plus d'une année, il se graisse, file, se décolore, et prend la couleur de pelure d'oignon. La meilleure cuve est celle de Commeraine; elle se conserve quelquefois dix-huit mois.

La ville de Beaune a dans son district une pièce de vignn considérable qui contient quatre montagnes d'environ quatre milles de longueur, depuis Pomard, jusqu'à Savigny. La première s'appelle *Saint-Desire*, la seconde la *Montée-Rouge*, la troisième *les Grèves*, et la quatrième *la Fontaine de Marconncy*. Ces différens sols produisent des vins qui participent de ceux de Volney et de Pomard, sans en avoir les défauts; car ils ont un peu plus de couleur, beaucoup d'autres bonnes qualités, et de la durée.

Les vins de Beaune durent les uns plus, et les autres moins; mais aucun ne va audelà de deux ans. Ils sont plus doux, plus agréables, d'un meilleur débit que les deux précédens, bien plus favorables à la santé. La couleur de ces vins n'est pas égale, parce qu'elle dépend beaucoup de la manière de la faire, et de leur plus ou moins de délicatesse. Il y a dans ces quatre montagnes certains clos en grande réputation; tels sont les Féves, le Gras, les Grèves, et c. qui produisent des vins délicieux.

Alosse, qui est la quatrième vigne de primeur, est située sur le penchant d'une montagne, à trois milles environ de Beaune. Ce terrain est en pente si douce, qu'à peine s'aperçoit-on que l'on monte jusqu'au sommet. Le canton de cette petite commune produit des vins d'une délicatesse extrême, moins vifs que les précédents, mais d'un goût très-agréable. La couleur en est un peu plus légère, plus pétillante, mais belle. La montagne qui produit ce vin, est un peu élevée, et en pente trop douce; il n'a ni la fermeté, ni la force des vins des montagnes escarpées. Il est tendre, et n'a point de vert; il est sujet à devenir gras en peu de temps, et à prendre la mauvaise qualité de la douceur. Malgré cela, on l'envoie dans les pays étrangers; mais il exige beaucoup de choix et de précautions.

Pernand, qui est entre la dernière vigne et la grande vigne de Savigny, est d'une plus grande étendue, mais peu estimé, les vins n'en étant pas fort délicats; car, quoiqu'ils ayent de la qualité des vins précédens, ils sont néanmoins plus durs et plus fermes, parce qu'ils sont produits sur une montagne plus haute et plus escarpée. Il y a cependant dans ce canton quelques cuves fort bonnes, dont le vin est exporté chez l'étranger, mais sous le nom de vin de Beaune.

Chassagne n'est pas fort considérable par son étendue, mais il est en grande réputation pour ses vins qui sont les plus propres pour l'Angleterre, parce qu'ils supportent mieux le transport par terre et par mer. Ils sont extrêmement forts, pleins de feu, fumeux, communément piquans, ce qui les rend plus durables que les autres; mais quand on les met en bouteilles dans le temps convenable, et qu'on les boit dès que leur acide commence à diminuer, ce sont les meilleurs vins du monde. C'est le seul vin qu'on puisse laisser en bouteilles, sans craindre qu'il se graisse, qu'il change de couleur, qu'il tourne ou devienne aigre; il est balsamique et nourrissant, mais sa durée n'est guère que de trois ans. Il est bon à boire sur la fin de la seconde année, quelquefois il se conserve quatre ans, quand la vendange a été très-bonne.

C'est le plus fort des vins de primeur, et celui dont la durée est la plus longue. Savigny est une grande étendue de terre, entre Beaune et Pernand, située dans une vallée, entre deux montagnes. Comme les montagnes qui sont aussi plantées en vignes, sont exposées au levant dans une grande étendue, et au couchant dans le point où elles se rapprochent, elles reçoivent les rayons du soleil obliquement

d'un côté, et directement de l'autre. Ce sol produit des vins excellens, forts et spiritueux, qui ont du corps et de la délicatesse, quand ils sont mis en bouteilles; mais il faut les visiter de temps en temps, pour connoître le moment où ils doivent être bus. Ils seroient très-bons pour l'Angleterre, et se conserveroient aussi-bien et mieux que le Chassagne, s'ils n'étoient pas si délicats, ni si vifs; ils sont bons pour la santé, mais sujets à se graisser.

Auxey est assez près de la même situation, dans un coin, entre les deux montagnes qui s'ouvrent à Mulceaux et à Saint-Romanes, où l'on voit de hautes montagnes surmontées de rochers très-élevés. Cette vigne produit des vins plus forts, et plus rouges que ceux de Savigny, mais ils n'en ont point la réputation. Ces vins ont plus de corps que les précédens, et sont plus sains que ces vins fameux et pétillans, dont l'excès est si dangereux.

Art. II. *Vins de garde, et qui se conservent long-temps.*

Nuits est une fort petite commune, à neuf milles environ de Beaune, sur la route de Dijon. L'étendue de son territoire est de quatre à cinq milles de terrain. Les personnes qui aiment les boissons les plus délicates et saines, préfèrent les vins de montagne de Nuits. Ils sont d'abord âpres, mordans et piquans; mais après la seconde, la troisième, la quatrième et la cinquième année, ils perdent leur âpreté et leur acide, et acquièrent un parfum délicieux. Ils sont d'une couleur veloutée et foncée, quoique nette et brillante.

Le clos de Vougeot est situé à une lieue de Nuits, près de Dijon. Le vin qu'il produit approche plus de celui de Chassagne, qu'aucun autre; il est excellent, et on l'exporte ordinairement chez l'étranger.

Chambertin produit le vin le plus estimé de toute la ci-devant Bourgogne; ce lieu est situé entre Dijon et Nuits. Ce vin a toutes les bonnes qualités des autres, sans avoir leurs défauts; on peut l'oublier dans la cave sans craindre qu'il se gâte. Il est quelquefois trouble et épais dans le verre; mais il s'éclaircit sur le champ, et par son émotion, il reprend son esprit, et la couleur la plus vive et la plus nette. Son prix est aussi double de celui des autres vins de Bourgogne.

Art. III. *Vins blancs.*

Avant de parler du vin blanc, il est à propos de remarquer qu'on le fait avec une espèce de raisins qui a deux qualités qu'on ne trouve point dans ceux d'une autre couleur. La première de ces qualités est que si la vendange est tardive, et qu'il survienne des gelées blanches et de grands froids, elle y résiste, tandis que le raisin noir s'aigrit, se fane et se ride.

La seconde est que, dès que ces raisins blancs sont coupés, il faut les mettre sur le pressoir, sans qu'il soit besoin de les déposer dans une cuve, et de les fouler comme les raisins noirs; car, si on les faisoit cuver, ils ne donneroient qu'une liqueur livide, rougeâtre et jaunâtre; c'est ce dont il faut que le public soit informé.

Après Beaune et Nuits, Mulceaux offre la plus grande étendue de vignes de la ci-devant Bourgogne. Ses vins sont généralement estimés en Allemagne, dans les Pays-Bas, et par toute la France. Ceux des années chaudes et sèches sont délicieux, pétillans, agréables, chauds, et de bonne qualité. Ils ne sont pas chers, et quand ils

ils sont bien choisis, ils forment une boisson très-agréable. Ils se conservent plus d'un an et demi, mais après cela, ils deviennent quelquefois jaunes, et s'aigrissent.

Puligny est une vigne voisine de Mulceaux, mais beaucoup plus dans la plaine; elle produit les meilleurs vins blancs, qui approchent peu des vins de Mulceaux. Leur renommée n'est pas établie, et leur nom est presque inconnu.

Alosse, dont on a parlé dans l'article des premiers vins, produit aussi des vins blancs excellens.

Morachet est un petit canton situé dans la plaine, entre Chassagne et Puligny; il est formé par une veine de terre qui rend son sol tout-à-fait uniforme. Il produit le vin blanc le plus délicat et le plus recherché en France. Il n'y a point de vin de Côte-rotie, ni Muscat, ni Frontignan, qui en approche. Ce canton n'en produit qu'une très-petite quantité qui, pour cette raison se vend fort cher. Il faut le recommander une année d'avance, parce qu'on le retient toujours avant qu'il soit fait; mais on doit prendre bien des précautions pour n'être pas trompé, car les vins du voisinage de ce clos tiennent un peu de sa qualité, et passent souvent pour Morachet, de manière qu'on ne peut espérer d'en avoir du véritable que par le moyen d'un bon correspondant. Ce vin a des qualités supérieures à tout ce qu'on peut en dire.

On va actuellement parler de toutes les vignes de la ci-devant haute Bourgogne.

On vante les vins de plusieurs montagnes des environs d'Auxerre, auxquels on donne le nom de *vins de Bourgogne*. Il est vrai que ces montagnes sont en Bourgogne, mais situées à quatre vingt-dix milles des meilleurs cantons, qui seuls produisent les bons vins de Bourgogne. Ces bons vins, qui parfument l'odorat et embaument la bouche, en même temps se font connoître pour véritables vins de Bourgogne: les autres parties de la ci-devant Bourgogne n'ont point ces qualités: tels sont ceux de Chably et d'Auxerre, quoique ces endroits soient réellement dans la ci-devant Bourgogne.

Il reste à exposer la manière d'exporter les vins en Angleterre. La coutume a toujours été d'y envoyer les vins de Bourgogne en tonneaux; mais le transport en est long, et l'on court souvent des risques, les messagers de terre et de mer n'étant pas toujours fidelles: car, malgré toutes les précautions que l'on peut prendre pour les empêcher de boire le vin, ils trouvent des moyens pour en goûter. S'il est emballé dans de doubles futailles, et empacté de paille et de toile, ce n'est qu'un foible obstacle à leur industrie; et si par hasard le tonneau coule en route, la perte doit être supportée par l'acheteur, d'ailleurs, les tonneaux causent beaucoup de préjudice aux vins délicats, parce que les esprits s'évaporent facilement à travers leurs parois: ce qui diminue insensiblement la qualité du vin.

Aussi le vin devroit être envoyé en bouteilles de Beaune à Londres: ce qu'il faut faire faire par les commissionnaires, après qu'ils ont acheté, en leur ordonnant de le mettre en bouteilles, de les emballer dans des caisses, de les envoyer par terre jusqu'à Auxerre, qui en est éloigné de quatre-vingt-dix milles, et de les embarquer là sur la rivière d'Yonne, qui tombe dans la Seine, d'où les vins seront portés à Paris; et de là à Rouen, où il y a des vaisseaux qui vont fort souvent à Londres.

CHAPITRE VII.

Méthode de faire le Vin dans la ci-devant Provence.

La délicatesse du goût des raisins n'est pas toujours une preuve certaine de leur bonté pour faire du vin : ce n'est pas aussi toujours avec ces raisins si agréables au goût, que l'on fait les meilleurs vins.

Il est certain que le jus de raisins de différentes espèces ne peut produire qu'un mélange confus sujet à des altérations différentes dans les tonneaux, occasionnées par les fermentations que les particules sulfureuses des raisins y excitent, et qui se mettent aisément en mouvement à l'approche de la chaleur : c'est ce qui arrive aux vins qui ont été faits avec un mélange de plusieurs espèces de mauvais raisins. L'expérience apprend que le vin fait avec de pareils raisins, est fort sujet à fermenter, à se gâter aux premières chaleurs du printemps. Cette fermentation n'a pas lieu en hiver, parce que le froid de l'air y met obstacle.

Il faut d'abord connoître les raisins propres à faire du bon vin, qui puisse se conserver sans se troubler, ni se piquer, et savoir comment il doit être fait.

Il est certain qu'on ne peut faire d'une même vigne, une grande quantité de vin qui soit également bon. Une vigne doit être plantée sur des terrains élevés, ou montagnes, à l'exposition du sud ou sud-ouest.

On doit choisir de préférence les raisins qui croissent dans des terrains pierreux.

Quant à la culture, il est certain qu'on ne peut faire du bon vin avec des raisins trop nourris, et dont la sève n'a pas atteint le moindre degré de coction ou de maturité.

Les raisins de vieilles vignes valent mieux que ceux des jeunes. Les vignes en état de donner de bon vin, ont vingt-cinq ou trente ans. Plus elles sont vieilles, et plus leur produit est estimé. Jusqu'à ce qu'une vigne ait sept ou huit ans, on ne doit pas espérer de bon vin.

Quand on veut avoir un vin d'un rouge plus foncé, on doit avoir une grande quantité de raisins noirs, et les laisser plus long-temps dans la cuve, si l'on a occasion de changer le vin de temps en temps.

Pour faire du vin blanc, on prend des raisins appelés *aubier*, *uni*, *roudeillat*, *aragnan*, *pignolet ;* et pour avoir un vin qui résiste aux chaleurs de l'été, il ne faut avoir que des raisins *uni*, *aubier et aragnan.*

Tout le monde sait qu'il y a des vins d'une seule espèce de raisins, comme le muscat et le clairet. Pour le muscat, on ne prend que des raisins muscats rouges et blancs ; et pour le clairet, des raisins appelés *clareto.*

En Provence, on conserve ces raisins pendant tout l'hiver, en les suspendant à des lattes dans une chambre. Toutes les espèces ne pourroient pas se conserver ainsi. Il n'y a que le pendoulan, ou rin de panse, le land de pouëre, le verdau, qui soit bons à garder ; l'aragnan et l'estrani peuvent être mis aussi dans la même classe. Le Clareto, le muscat, l'uni rouge, le barberoux, l'espaguin, le taulier et le roudeillat ne se conservent pas aussi long-temps. Ils doivent être cueillis en pleine maturité, et avant les pluies ; mais il ne faut choisir pour cela, que ceux qui croissent sur de vieux ceps.

On conserve aussi ces raisins pour faire ce que les Latins appeloient *uvae passae*, non parce qu'ils sont séchés au soleil, mais parce qu'en les suspendant, on les expose au soleil, on les appelle en France, *raisins secs*. Les provençaux les nomment *panses*. Ils ne prennent que des raisins appelés *rin-panse muscats*, pour faire le meilleur panse. Ils emploient aussi des raisins aragnans, qui font le panse commun dans les endroits les plus chauds.

Ils font aussi usage des raisins roudeillats et du plan estrani; mais on n'emploie jamais le raisin-land de Prouëre, quoique dans les pays chauds, sur les côtés de la mer, on le fasse sécher. Voici la manière dont on fait les panses en Provence: on attache les raisins à un cordon, dont les deux bouts tiennent à un autre cordon; on les plonge dans l'eau bouillante, où l'on a jeté un peu d'huile, et on les y laisse jusqu'à ce qu'ils soient ridés : on les tient ensuite exposés au soleil pendant six ou sept jours; après quoi, on les range dans des caisses, en les pressant doucement.

Les vins de Provence diffèrent entre eux par leurs vertus et la délicatesse de leur goût; et cette différence vient presque toujours de la nature des raisins que l'on emploie, de leur degré de maturité, de la diversité des sols où les vignes sont plantées, de la manière dont on cultive, de la préparation du vin, et la différence du climat plus ou moins chaud.

CHAPITRE VIII.

Méthode de planter les Vignes dans le ci-devant Orléanois; de la distance entre chaque rang; de la largeur des sentiers, quand une Vigne est plantée; des différentes espèces de Plants; de la distance entre chaque Plant; de la manière d'enlever et de replanter les vieux ceps.

On ne doit point ouvrir les tranchées avant d'avoir tracé le terrain destiné à être planté, afin que l'on puisse donner, autant que l'emplacement pourra le permettre, à tous les rangs et aux sentiers, une longueur et largeur proportionnées et uniformes. Comme le cep de vigne prend sa nourriture dans la tranchée, elle doit avoir quelques pouces de largeur de plus que les sentiers.

L'usage ordinaire est de donner cinq pieds de largeur aux tranchées, et autant aux sentiers, quand on plante des vignes de raisins noirs, surtout des auvernats, dont les branches doivent toujours être attachées en longueur. Cette méthode est la meilleure pour ces sortes de vignes, et il faudroit planter les ceps à deux pieds six pouces de distance les uns des autres. Quelques personnes n'observent pas exactement cette proportion, et ne donnent que quatre pieds et demi aux tranchées et aux sentiers.

Plusieurs ne laissent qu'un pied et demi de distance entre chaque plant, quand la tranchée et le sentier n'ont pas plus de largeur que dans les vignes dont on va parler; mais les ceps plantés si près les uns des autres, doivent nécessairement être contournés circulairement; et comme, au bout de quelques années, leurs racines s'entre-mêlent, ils ne doivent pas durer aussi long-temps: d'ailleurs, ils exigent

des engrais plus fréquens, et plus abondans que ceux que l'on plante à une plus grande distance.

D'autres, au contraire, donnent à la tranchée et aux sentiers près de six pieds de largeur, et quelquefois davantage; mais cette distance est trop forte: cependant, si elle étoit beaucoup moindre, il seroit difficile de cultiver le milieu de la tranchée, qui doit néanmoins l'être comme le reste.

Malgré ce qu'on a dit, les vignerons de la ci-devant Bourgogne ne cultivent pas tout le terrain, quand les distances sont aussi grandes: ils se contentent de remuer légèrement le milieu de ces tranchées, et de labourer la terre seulement le long des rangs de plants. En suivant cette méthode, il est avantageux pour les cultivateurs de donner une pareille largeur aux tranchées.

Les vignerons qui achètent ou louent des vignes avec des tranchées aussi larges, les arrachent souvent, pour en replanter d'autres à une moindre distance, sans se mettre en peine si les ceps dureront moins de temps.

Mais les propriétaires doivent suivre une meilleure méthode, en donnant cinq pieds de largeur aux tranchées, autant aux sentiers; et de deux pieds six pouces de distance entre chaque plant, surtout quand on emploie des ceps de vignes auvernats, parce qu'ils fournissent des marcottes. La tranchée étant plus large, et les plants plus éloignés les uns des autres, ils se procureront une nourriture plus abondante, et les branches pourront être mieux étendues.

Une vigne plantée suivant cette méthode, dure plus long-temps, résiste mieux aux gelées de l'hiver, et produit de meilleur et de plus beaux fruits; et ces fruits qui parviennent plus aisément à leur maturité, donnent de meilleur vin. Aussi les vignerons de la ci-devant Bourgogne trouvent-ils beaucoup d'avantage en plantant leurs vignes de cette manière, parce qu'ils ont d'ailleurs moins de ceps à attacher, à émonder, à tailler etc.; mais comme il y a moins de plants, et qu'ils sont trop éloignés les uns des autres, la plupart des vignerons pensent différemment.

Quand on dit qu'en plantant des auvernats, on doit donner cinq pieds de largeur aux tranchées, autant aux sentiers, et deux pieds six pouces de distance entre chaque pied de vigne, on n'entend parler que des vignes plantées dans un très-bon fonds de terre, parce qu'alors elles dureront plusieurs années sans être renouvelées.

Quand aux terres où l'on est obligé de renouveler la vigne après vingt ou vingt-cinq ans, il suffira de donner quatre pieds et demi de largeur aux tranchées, ainsi qu'aux sentiers, sur vingt pouces de distance entre les plants. Les ceps n'y dureront pas long-temps, parce que les racines qui s'étendent au loin dans la terre, se nuisent réciproquement. On suppose cependant que cette terre est passablement bonne; sans quoi, la largeur des tranchées et des sentiers, ainsi que la distance entre les plants, devroient être plus grandes, ou bien l'on seroit obligé d'y mettre plus souvent des engrais.

Il y a deux sortes de plants; celui de boutures et celui de marcottes. La bouture est une jeune branche de l'année, qui n'a point de racines, et au gros bout de laquelle on laisse toujours un noeud du bois de l'année précédente. C'est de la bouture dont on fait communément usage, en se contentant d'en ôter les tendrons et les sommets. Lorsqu'on les prend sur les ceps, on en fait des paquets, que l'on met en terre avant l'hiver, et on les y laisse jusqu'à ce qu'on puisse les planter au printemps.

Ces boutures réussissent ordinairement quand elles ont été bien choisies, plantées

dans un sol bien préparé, et qu'elles sont bien cultivées. Il est cependant dangereux de s'en servir dans des terres naturellement humides, et qui retiennent l'eau. Si on les plante de bonne heure, et s'il survient des pluies froides et abondantes, elles se remplissent d'eau, se dépouillent de leur écorce, et périssent au lieu de prendre racine. Si au contraire on les met en terre trop tard, et s'il survient de fortes chaleurs et de grandes sécheresses, avant qu'elles ayent poussé des boutons assez forts, elles sont bientôt brûlées. Pour obvier à ces inconvéniens, il vaut mieux faire usage de la seconde espèce de plant, non-seulement dans les terres humides, mais aussi dans toutes les autres.

Les marcottes sont des branches longues de trois ans, que l'on a couchées en terre, et qui ont poussé des racines. Ces plants sont meilleurs, et moins sujets à manquer. On peut les planter en tout temps pendant l'hiver, et dans toutes sortes de terres, pourvu qu'elles ne retiennent pas l'eau; car, dans ce cas il vaudroit mieux attendre jusqu'au mois de mars (ventôse) pour les planter, ou au moins jusqu'à ce que la terre fût en bon état.

On doit émonder les marcottes avant de les mettre en terre, c'est-à-dire, couper quelques-unes de leurs branches; et quand elles sont foibles à l'endroit où elles étoient pliées, il faut les retrancher toutes, à l'exception de celles qui ont le plus de racines, et les plus fortes.

Les marcottes sont beaucoup moins sujettes à s'abreuver d'eau que les boutures, parce qu'ayant des racines avant d'être plantées, elles poussent de nouvelles fibres, plutôt que celles qui n'en ont point.

Ces marcottes, il est vrai, sont plus rares que les boutures; mais il est aisé de s'en procurer pour des acres entiers, en prenant les précautions nécessaires, et en marcottant d'avance toutes les branches d'une vigne. On les plante sur une nouvelle terre, ou dans les places vides d'une vigne déjà établie.

Quand on les destine pour une pièce de terre nouvelle, il faut les coucher dans les rangs, entre les ceps de vigne, et entre chaque rang, de manière qu'elles soient à une distance suffisante les unes des autres, afin qu'elles ne se nuisent pas réciproquement, et que le vigneron puisse passer entr'elles pour les émonder; car il est nécessaire de les houer trois fois l'année pour détruire les mauvaises herbes qui les étoufferoient et les priveroient d'une partie de leur nourriture. Cette portion de terre est une espèce de pépinière dont on peut tirer des plants, pour remplacer ceux qui ont manqué.

Il est prudent qu'un propriétaire ait toujours un canton rempli de marcottes, puisque les boutures prennent difficilement, afin de pouvoir remplacer les plants qui viennent à manquer, ou qui sont mal choisis; ce qui est un soin particulier qu'exige la culture de la vigne.

On dira, à la fin de l'article suivant, de quelle manière on doit planter les marcottes en rigoles.

Il est de l'intéret d'un propriétaire d'ordonner que sa vigne soit toujours garnie entièrement de plants, afin qu'elle puisse produire une bonne quantité de raisins; mais il arriva souvent que, malgré toutes les précautions imaginables, une vigne se trouvera fort dégarnie par la quantité de plants qui périssent de temps en temps, et que l'on ne peut pas toujours remplacer, faute de marcottes. Quelquefois aussi il n'y a pas assez de bois sur les ceps du voisinage, et on ne peut employer le sommet des branches, qui n'est point propre à cet usage. Dans ce cas, il faut garnir ce vide avec un autre plant.

Quelques vignerons diront peut-être qu'il est fort rare de voir réussir de nouveaux plants au milieu d'une vigne. On répond à cela, qu'à la vérité des plants placés dans le milieu d'une vigne, ne réussissent point, quand la terre n'a pas été bien préparée auparavant, ou lorsque la culture en est négligée; mais que ces plants manquent rarement, quand on prend soin, après la vendange, d'ôter les tiges mortes, et d'ouvrir la terre à une bonne profondeur avant l'hiver, non-seulement pour l'ameublir, mais aussi pour ne pas couper et endommager au printemps les racines des ceps voisins, ce qui leur nuiroit beaucoup. Il faut aussi mettre dans chaque trou un panier de terre nouvelle et fraîche, avec environ la douzième partie d'un panier de fumier bien consommé, surtout si la terre est pierreuse, mêlée de glaise, ou graveleuse.

On a vu dans une pièce de vigne très-forte en bois, et de l'âge de cent ans, un plant du milieu très-fort, jusqu'au troisième oeil, et qui continue à être en bon état, quoique ces ceps soit plantés dans des terres aussi fortes qu'on puisse en trouver dans aucune des pièces de vigne. Ainsi, si les plants du milieu réussissent, même dans les terres fortes, comme les légères leur conviennent encore mieux, on peut conclure qu'il n'y a point de terrain où l'on ne puisse remplacer ces plants.

Les vignerons pourront dire encore qu'un plant du milieu ne réussira pas parmi de jeunes ceps, qui, poussant avec force, l'étoufferont de leurs branches.

Cela peut arriver; mais alors on sera assuré, l'année suivante, de trouver dans la vigne assez de bois pour coucher des marcottes; et alors il est inutile de remplir le vide avec un plant nouveau, qui vraisemblablement ne réussiroit pas si bien, et ne produiroit pas aussitôt du fruit que la marcotte qui en donne dès la même année qu'elle est faite.

Ce raisonnement est plus juste que la conséquence qu'ils en tirent; savoir, qu'il est inutile de mettre des plants dans ces milieux: car un vigneron coupant chaque année tout le bois de la vigne, qui pourroit servir à faire des marcottes, et n'y mettant point de plant, le vide ne se trouvera jamais rempli. C'est au contraire une raison pour placer chaque année des plants dans les milieux vides, pour s'y assurer des marcottes.

Article Premier. *Du temps de planter une Vigne, et des différentes manières de le faire.*

Les terres qui peuvent servir à la culture de la vigne, étant de différente nature, on doit aussi planter en différens temps. Dans les terres sablonneuses, et remplies de cailloux, dont le fond ne retient pas l'eau, on peut planter un entre-plant après les plus grands froids de l'hiver, sans aucun risque; parce que ces terres ne retenant point l'eau, sont toujours bonnes au fond, et que les plants n'y manquent jamais.

On ne plante pas ordinairement dans les terres d'Olivet, saint-Menin, et c., des pièces de vigne entières, dans les endroits où il y en a déjà eu; parce que l'usage est de ne pas arracher les plants que l'on trouve bons, quant aux bois et à l'espèce. Ces mélanges de vieux et de très-jeunes plantes font le plus mauvais effet dans une même pièce de terre.

Dans les terres fortes, et dans toutes celles qui retiennent l'eau, on ne doit planter qu'au mois d'avril (germinal), ou au commencement de mai (à la mi-floréal), parce que la vigne n'y prend pas aisément racine, surtout si l'année

est fort chaude et sèche, ou fort pluvieuse; deux inconvéniens également à craindre pour les plans qui y sont nouvellement placés.

Dans un canton de peu d'étendue, il arrive souvent que les terres sont de nature différente, et que par conséquent une espèce de vigne réussiroit d'un côté, et manqueroit de l'autre; parce qu'il arrive communément que les saisons sont ou trop chaudes ou trop froides et pluvieuses, et que les différentes espèces de plants sont bonnes ou mauvaises, suivant leur nature, celle de la terre dans laquelle elles sont, et la température des saisons. On pense qu'il est plus prudent de ne planter que les cantons qui sont véritablement propres à cette culture, et qu'il est bon d'employer plusieurs espèces de vignes sur les terrains qui leur conviendront le mieux; surtout quand on n'est pas assuré qu'une espèce réussira mieux qu'une autre; car, dans le cas contraire, il ne faut planter que celle qui convient le mieux à la nature du sol.

Quand on a dit qu'il étoit souvent dangereux d'avoir différentes espèces de plantes dans une certaine étendue de terre, on n'a pas prétendu que l'on mît plusieurs espèces dans la même rigole, ou dans le même rang, comme les vignerons le font ordinairement, quand ils plantent des vignes pour ceux qui sont obligés de ne faire qu'une sorte de vin avec toutes espèces de raisins, qu'ils veulent cependant faire passer pour du pur auvernats, quoiqu'il n'y en ait tout au plus qu'un tiers; mais il est essentiel de ne mettre qu'une espèce de plante dans chaque différente espèce de terre, afin que toutes soient séparées, et qu'au temps de la vendange, on puisse faire tel vin qu'on voudra: ce qui seroit fort difficile, si toutes les espèces de raisins étoient mêlées confusément les unes avec les autres; car aucun ouvrier ne pourroit jamais parvenir à les démêler, et d'ailleurs on perdroit beaucoup de temps si on vouloit le tenter.

On plante une vigne de deux manières, ou sur une terre unie, non défoncée, ou en rangs défoncés.

On plante sur une terre unie, quand elle a été nivelée et tracée; on creuse un trou avec la bêche, et on y met le plant, pourvu néanmoins que cette terre ait été bien préparée.

La méthode de planter une vigne en rangs ouverts, est presque la seule qui soit en usage dans le ci-devant Orléanois; et c'est sans contredit la meilleure parce qu'il est certain qu'en plantant de cette manière, la terre a été ouverte et remuée jusqu'au fond: ce qui la rend plus meuble, et facilite aux racines le moyen de s'étendre.

Le meilleur temps pour planter les boutures qui ont été empaquetées et enterrées avant l'hiver, est lorsque leur écorce se gonfle; ce qui peut se connoître par une espece de protubérance qui s'élève autour de la blessure, ainsi que par les boutons qui sont prêts à s'ouvrir: mais il ne faut pas que ces boutures soient trop sèches. On doit les mettre dans un baquet d'eau, et ne les en retirer que pour les planter; lorsque la chaleur ride celles qui sont plantées, elles ne prennent pas aisément et plusieurs mêmes sont en danger de périr.

C'est par cette raison qu'il vaut mieux planter une vigne dans une saison pluvieuse et humide, ou au moins par un temps couvert, que pendant les chaleurs et par un vent sec.

On se sert communément de deux différens outils de fer, pour creuser le trou qui doit recevoir la bouture, ou d'une bêche, ou d'une grosse besaiguë ou pioche. La bêche est préférable pour cela, pourvu que la terre soit ameublée dans toute la longueur et la largeur de la tranchée, et qu'elle soit défoncée assez profondément.

Les mauvais ouvriers se servent communément de la pioche ; aussi ne font-ils que de mauvais ouvrage, comme les vignerons, qui se contentent de creuser un trou, pour y planter la bouture, sans labourer le reste de la terre. De cette manière, il arrive souvent que les jeunes racines ne trouvant qu'une terre dure, dans laquelle elles ne peuvent pénétrer, ne s'étendent point, comme elles le feroient, dans une terre défoncée, ameublie par l'air et les gelées, etc., et telle qu'elle se trouve dans une tranchée bien travaillée avec la bêche, dans toute sa longueur.

Art. II. *Temps de cueillir la Vendange.*

La vendange du raisin auvernat, étant la plus précieuse de toutes celles que l'on a à recueillir dans une pièce de vigne, il faut attendre la maturité de ces raisins, si l'on veut faire de bon vin.

Et comme il y a certains sols où les raisins trop coupés verts fermentent trop dans la cuve, et d'autres au contraire qui, étant coupés fort mûrs, ne fermentent que très-peu, et se conservent mieux, il est absolument nécessaire que ceux qui ont de pareilles vignes, s'appliquent soigneusement à connoitre la qualité de leurs terres.

Mais on peut dire en général de tous les bons auvernats de ce pays, qu'ils doivent toujours avoir une pointe de vert quand on les cueille, surtout dans les années chaudes, et lorsque les terres sont grasses, ou qu'elles ont été fumées; car, il ne suffit pas, pour avoir de bon vin, de couper le raisin au degré de maturité nécessaire, mais il faut encore choisir une saison convenable pour vendanger. Par exemple, on ne doit commencer, ni continuer à cueillir par un temps de pluie, quoique bien des gens ne soient pas scrupuleux sur ce point, en prétendant que le vin ne s'en vendra pas moins.

Cela peut quelquefois arriver ainsi; mais ils donnent par là une qualité inférieure à leur vin. On doit aussi attendre que la rosée, souvent fort abondante dans cette saison, soit entièrement dissipée, et qu'il n'y ait plus d'humidité, soit sur les raisins, soit sur les feuilles; car l'expérience apprend que la moindre quantité d'eau qui entre dans cette espèce de vin, lui fait perdre beaucoup de sa bonté.

C'est pourquoi, on ne peut pas choisir un temps trop serein pour couper le raisin auvernat. Dans un grand nombre de vignobles de la France, comme dans la ci-devant Bourgogne, et dans d'autres pays dont les vins ont une grande réputation, on ne cueille la vendange que pendant la plus belle partie du jour; c'est-à dire, que les vignerons commencent leur ouvrage fort tard, et finissent quelque temps avant le coucher du soleil.

Il est vrai qu'il est quelquefois bon de ne vendanger qu'après la pluie; mais ce doit toujours être quelques semaines, ou au moins plusieurs jours après, et l'on ne doit jamais cueillir le raisin pendant qu'elle tombe.

Quand, par exemple, il n'est pas tombé de pluie depuis long-temps, que les raisins sont ridés par la chaleur, qu'à peine ils contiennent autre chose que les pepins, et que la peau en est épaisse et coriasse, si on les cueilloit alors, ils ne donneroient que très-peu de vin, et ce vin même tourneroit bientôt à l'aigre; dans ce cas, on ne doit vendanger qu'après une pluie. Mais il faut donner le temps aux raisins d'en profiter; ce que l'on reconnoît, quand les grains sont devenus gros et qu'ils tombent.

Pour ce qui regarde les autres espèces rouges ou blanches, on peut les cueillir avec

avec moins de précautions, pourvu qu'elles ayent le degré de maturité qui convient aux différentes terres sur lesquelles elles sont plantées.

Art. III. *Des Vins de l'Orléanois.*

Il y a dans ces vignobles tant de différentes espèces de plants, et elles croissent sur des sols si différens, qu'il seroit difficile de donner des instructions particulières pour la manière de faire les vins de chacune. On dira seulement en général, que pour faire de bon vin, le sol doit être propre aux vignes, bien exposé au soleil, en pente aisée, tourné au sud, et plutôt sec qu'humide; que les plants doivent être d'une bonne espèce; que la vigne soit plutôt vieille que jeune, peu fumée, toujours bien cultivée, et labourée dans des temps convenables; qu'on doit laisser assez mûrir les raisins avant de les couper, et les mettre dans des tonneaux après qu'ils sont foulés, si l'on veut faire du vin rouge, et ne pas le boire tout de suite.

On fait dans ces vignobles, ainsi que dans plusieurs autres, des vins rouges et blancs. On parlera d'abord des vins rouges, et ensuite des blancs, sur lesquels il y a peu de chose à dire. Le meilleur, et le plus précieux de tous les vins de ces cantons, est l'auvernat, dont il y a six espèces; savoir, l'auvernat teint, le noir, le rouge, le gris; et deux espèces de blancs, qui sont l'auvernat blanc de Soler, et celui du Pays-Bas.

L'auvernat teint est le plus rouge; et comme c'est toujours la qualité qui donne la couleur et le corps aux auvernats, et les empêche de se graisser, quand on ne les mêle qu'avec le raisin rouge, on ne doit les laisser que peu de temps dans la cuve, surtout dans les années où il est probable que les vins prendront aisément de la couleur, et quand ils croissent sur un sol où ils ont d'ordinaire assez de couleur, en fermentant peu.

Quelques personnes prétendent qu'un quart de vin ou environ de teint ou de gros-noirs dans une cuve de quinze poinçons d'auvernat rouge, doit produire un bon effet.

Ce mélange peut donner au vin une belle couleur, sans lui donner d'âpreté, pourvu qu'il ne reste pas trop long-temps dans les tonneaux; mais comme cette couleur ne lui augmente point sa qualité, la teinture d'auvernat, qui est fort rouge, substantielle et vineuse, produit un meilleur effet. Dans ce cas, il est nécessaire de mettre plus de ce teint que du gros-noir, parce que les couleurs d'auvernat sont beaucoup plus foibles que celles des deux autres espèces de raisins. Plus les raisins de l'une et l'autre espèce sont mûrs, plus ils rendent de vin, et plus ils ont de couleur; c'est pourquoi il ne faut jamais les cueillir qu'ils ne soient parvenus à leur parfaite maturité.

Le teint d'auvernat ne doit pas être planté indifféremment dans toutes sortes de terre, car il n'y réussiroit pas également. Il ne faut d'abord en planter que peu pour essayer le terrain, et ne pas le mêler tellement avec d'autres, qu'on ne puisse les distribuer aisément dans chaque cuve; ce qui seroit difficile, s'il étoit planté confusément avec d'autres espèces d'auvernats.

Quoique le teint auvernat soit un très-bon raisin, cependant, si l'on en mettoit trop dans l'auvernat rouge, il en altéreroit la qualité; car, ce dernier vin n'est jamais meilleur, que lorsqu'il est fait sans mélange d'autres raisins. Il a ordinairement assez de couleur et de force, non-seulement pour se soutenir par lui-

même, mais aussi pour faire débiter les autres vins d'une qualité inférieure avec lesquels on le mêle. On suppose cependant que cet auvernat rouge ait été recueilli sur de bonnes terres; car il y en a qui, par leur nature, ne rendent pas assez de vin, et dans ce cas, il est bon d'y planter de l'auvernat teint.

A la vérité ce vin, ainsi mêlé, ne sera pas aussi fin que celui qui n'est fait qu'avec de purs auvernats rouges; mais il se conservera mieux, si l'on veut en faire un auvernat d'une forte acidité, et d'une saveur agréable et sans couleur. On mêlera à l'auvernat rouge environ la septième partie de mélier ou de bons auvernats blancs, tels qu'ils croissent dans les vignes de Blois; mais pour faire ce mélange, il est nécessaire que ce mélier ou auvernat blanc mûrisse en même temps que l'auvernat rouge.

Un vin fait suivant cette méthode, est si bon, qu'il pourroit passer pour du vin de Bourgogne. On le donne pour tel, dans des bouteilles couvertes d'osier, et les meilleurs gourmets y sont souvent trompés.

L'auvernat sans distinction est rouge. On attribue cette couleur à sa peau brune; car elle n'est pas d'un rouge aussi foncé que celle de l'auvernat teint, mais plus foncée que l'auvernat gris, qui est presque tout-à-fait blanc. Cette espèce d'auvernat est la plus commune parmi les noirs, et elle produit aussi un des meilleurs vins de ces cantons.

L'auvernat noir est aussi fort commun dans ces pays, quoiqu'il soit connu de peu de gens. Ses grains sont plus ronds que ceux des autres auvernats, et sa peau qui est aussi noire que le jais, est la seule chose à laquelle on puisse le reconnoitre. Il y a aussi une autre espèce, que quelques vignerons appellent *auvernat de Tours*, et qui ne diffère du rouge, qu'en ce que son bois est fort gros, ainsi que son fruit. Ce raisin est long et bien rempli, et il seroit à désirer que cette espèce ne fût pas si rare dans ces pays, car elle est la plus belle et la meilleure de toutes.

L'Auvernat gris n'est ni blanc, ni noir, ni rouge, mais d'un gris perlé, quand il est parvenu à sa plus grande maturité. On a cependant observé que dans certaines terres, cette couleur devient noire douze ou quinze ans après que la vigne a été plantée, sans cependant que le vin perde sa qualité. Ce changement de couleur n'est pas universel; car on a vu de vieilles vignes d'auvernats qui n'avoient éprouvé aucune altération.

Quand cet auvernat gris est fait tout de suite, sans avoir été trop travaillé, et qu'il est une fois sorti du lieu où il a été recueilli, il est aisé de le faire passer pour quelque vin que ce soit, en le vendant tel qu'il est, ou mêlé avec d'autres vins plus colorés; mais la proportion de ce mélange doit être telle, que la quantité de l'auvernat gris ne soit jamais surpassée par le rouge.

ART. IV. *Manière de faire les Vins dans l'Orléanois.*

Les raisins, étant coupés, on les foule dans une auge ou dans une cuve, ou dans la pierre même du pressoir. Quelquefois aussi on les porte tout de suite sous le pressoir; mais cette méthode n'est employée que quand on veut faire du vin bon à boire dans le moment, et qu'on ne veut pas le laisser fermenter du tout dans la cuve.

Ceux qui se servent d'une auge pour broyer leurs raisins, ne peuvent le faire exactement sans beaucoup de peine et de temps, et ils sont obligés de soulever

avec beaucoup d'efforts ces poinçons, pour jeter les raisins foulés dans la cuve, où ils doivent fermenter.

La manière de broyer les raisins dans la cuve quand elle est remplie, est pire que la première, en ce que, malgré toutes les précautions que l'on puisse prendre, et le temps que l'on puisse y employer, il est absolument impossible que l'ouvrage soit bien fait; car, après que le vin aura cuvé autant qu'il est nécessaire, et qu'il aura été porté sur le pressoir avec son marc, il se trouvera encore une partie des raisins qui ne sera pas à moitié broyée. Dans ce cas, le marc rendra moins de vin, et le vin n'aura pas toute la couleur qu'il doit avoir. Ainsi, les raisins ne doivent jamais être broyés de cette manière, quand on peut le faire autrement.

Mais si c'est une perte pour le propriétaire de ne pas tirer du marc tout le vin qu'il auroit pu produire, ce sera un avantage pour le vigneron, qui tirera du marc une meilleure boisson. Comme il y a de l'inconvénient à piétiner les raisins, soit dans une auge, soit dans une cuve, il sera mieux, sans contredit, de faire usage d'une presse qui broyera mieux les raisins.

D'ailleurs, cette presse servira pour quatre paniers, tandis qu'une auge n'en peut contenir que deux. Cette presse doit être placée de manière que le vin puisse tomber dans la cuve, et qu'en levant la trape, on puisse pousser tout le marc avec le pied; ce qui n'est pas aussi aisé avec une auge.

Après que les raisins ont été foulés, on jette le marc dans la cuve avec le vin, ou on les sépare l'un de l'autre, suivant la manière dont on veut faire le vin.

Quand le vin a cuvé pendant un temps considérable, il est moins vert, moins sujet à se graisser, et plus en état de se garder, que s'il étoit fait tout de suite, et pour être bu aussitôt.

Mais si on le laisse trop cuver, on lui ôte beaucoup de sa qualité, parce qu'il perd une partie de son acide, qu'il ne se conserve qu'une année, lorsque le raisin a été recueilli sur de certaines terres, et qu'il prend toujours un goût de grappe et de pepin sur d'autres. Quand, pour avoir séjourné trop long-temps dans la cuve, il prend une couleur de sang de boeuf, on lui donne le nom de *gros vin*, et ce vin est communément meilleur à garder qu'à boire. Quand ce vin a ce défaut, on ne peut le rendre potable, qu'en le mêlant avec d'autres vins blancs secs et nouveaux.

C'est cet excès de fermentation qui rend les vins d'Orléans durs, et qui les discrédite sans aucune distinction, quoiqu'ils ne soient pas tous faits de cette manière; mais il est aisé de prévenir cet inconvénient.

Ceux qui mettent dans la cuve le vin avec les marcs, et ne le laissent pas trop cuver, pour savoir s'il n'est pas trop fort, en tirent de temps en temps par quelques petits trous qu'ils font dans la cuve; mais cette méthode est vicieuse, par les raisons qu'on donnera dans l'article suivant.

D'autres font usage d'un échalas, ou de quelque morceau de bois qu'ils jettent dans la cuve; ils l'en retirent promptement, laissent couler dans un verre le vin qui s'y est attaché, et l'examinent pour juger s'il a assez de couleur, s'il fait un cercle d'écume, et s'il bouillonne: ce qu'ils appellent *faire la roue*. D'autres enfin attendent que le marc soit monté à une certaine hauteur, pour juger du degré de la fermentation.

Une méthode plus sûre seroit d'enfoncer la main assez avant dans une cuve en fermentation, d'y prendre une poignée de marc, et de la porter au nez, comme font les

teinturiers ; pour juger de l'état de la cuve ; on pourroit connoitre aussi par là si le vin est fait, et s'il a assez de couleur.

S'il a encore de la douceur, il faut le laisser travailler, jusqu'à ce qu'il ait changé de goût, et que son odeur soit devenue assez forte pour affecter vivement l'odorat.

Un vin pris dans la cuve, au degré où il doit être, ne sentira jamais la grappe; il sera toujours bon à boire, et se conservera plusieurs années.

Un vin trop long-temps cuvé, devient âpre, acide, et perd de sa qualité. Comme c'est le pepin et non la peau qui cause cette âpreté et cette acidité, on empêche ce défaut, en ne le laissant pas trop cuver. Mais comme on peut se tromper souvent, en laissant trop ou trop peu cuver le vin, il est à croire que le plus sûr seroit d'ôter les pepins, en foulant le raisin avec les pieds, avant de le mettre dans la cuve. Cet ouvrage n'est pas aussi difficile qu'on pourroit l'imaginer; car un ouvrier suffiroit pour détourner les pepins de ce que fouleroit un autre, aussi vîte qu'il puisse travailler.

Quand on broie les raisins dans une presse, on pourroit employer plusieurs personnes pour ôter les pepins, et les mettre dans un panier couvert, de six pieds environ de longueur, sur quatre de large, et dix ou douze pouces de hauteur; ce qui ne feroit point d'embarras, en le plaçant dans le milieu de la presse. Deux hommes, avec des cribles, en sépareroient les peaux. Un crible seroit plus expéditif, et tiendroit moins de place; un homme suffiroit même pour faire cet ouvrage.

Il doit être fait avec du fil de cuivre, qui est plus souple, moins sujet à se rouiller, et plus durable que le fil de fer. Les mailles ont un pouce de largeur, et sont presque d'une figure octogone ; il est monté sur deux cerceaux joints ensemble, l'un sur l'autre, et quand il est fini, on le couvre d'un troisième cerceau ou bande, de quatre pouces environ de hauteur.

A mesure que le marc piétiné se remplit, on met desssous un ban pour le supporter, ou un petit cerceau, de deux ou trois doigts de haut, qui tient autour du fond du crible, et outre cela, quatre barres de fer, de la grosseur du petit doigt seulement, afin qu'elles ne retiennent pas les peaux des raisins. Ces quatre barres doivent être mises en croix pour se soutenir. Les bouts traverseront les deux cerceaux, et couvriront le troisième, et le treillage de fil d'airin y sera attaché en plusieurs endroits. On entaille le bois du cerceau en deux endroits opposés, à un pouce environ de profondeur, sur trois de largeur, suivant les bâtons qui doivent le supporter, et être placés sur un panier posé au-dessus de la cuve où l'on foule les raisins. Il est aussi à propos que ces entailles soient recouvertes de fer assez épais et rond, pour qu'elles ne fassent pas mal aux mains de ceux qui manient le crible, qui est lourd, et qu'il faut quelquefois transporter d'une place à l'autre, ou remuer fortement. Ce crible peut avoir un pied de hauteur, sur huit ou neuf de circonférence, un pouce d'épaisseur au sommet, et quelque chose de plus au bas, à cause d'une bande de bois placée autour, pour soutenir le treillis, comme on l'a dit avant.

Celui qui foule ayant broyé les raisins, au lieu de pousser le marc dans la cuve avec le pied, comme on le fait ordinairement, le prend avec un baquet, ou avec les deux mains, et le jette dans le crible. Un ouvrier sépare ensuite les pepins des peaux, aussi-bien qu'il est possible, jette les pepins dans un seau, et vide de temps en temps dans la cuve le marc et le vin dont on a ôté les pepins. L'ouvrage fini, on lève la trape, pour tirer le vin qui se trouve dans la presse.

Quelques-uns broient les marcs encore une fois; mais cet ouvrage est fort inutile,

car il ne peut pas donner beaucoup de vin, et ce que l'on en tire, n'a rien de bon; cependant, si peu qu'il y ait, on peut le mêler avec ce qui est dans la cuve. Un marc de raisin qui a pu produire dix poinçons, donne environ cinquante pintes de vin, ce qui dépend de la grosseur des raisins, et de la chaleur du temps pendant la récolte.

Lorsque le vin fermente avec les peaux, il est nécessaire d'observer de temps en temps s'il a assez de couleur, et s'il est suffisamment fait pour le tirer. Quand on trouve qu'il n'est pas assez rouge, il faut jeter le marc dans la cuve pour le colorer, et ne jamais le forcer. On doit aussi couvrir la cuve avec une toile de lin double, et mettre la planche de la presse par dessus, si l'on craint qu'il ne perde une partie de sa force.

Il n'en est pas de même quand on laisse les pepins avec le vin dans la cuve, parce qu'alors il fermente plus fortement, ce qui n'arrive pas quand on les a retranchés. C'est par cette raison qu'on doit toujours les ôtrr; on est sûr alors d'avoir du vin bien fait, et qu'il se conservera plusieurs années sans se gâter, s'il a assez fermenté.

Si tous les vins rouges d'Orléans étoient faits de cette manière, on ne diroit pas que ce sont de gros vins âpres, car les pepins seuls leur donnent cette mauvaise qualité. On ne doit donc regarder ce défaut que comme accidentel, puisqu'on donne une méthode aisée pour y remédier.

Comme les vins faits sans pepins sont sujets à se graisser, il est bon de prévenir cet inconvénient, en cueillant les raisins avant leur pleine maturité, et de les faire peu fermenter. Ils ne pourront alors devenir trop épais, parce que les pepins n'y étant pas, il est impossible qu'ils soient trop forcés.

Pendant que la vin fermente dans la cuve, il faut échauder les tonneaux, en y mettant environ une pinte d'eau bouillante, pour les nettoyer et les rendre plus propres. On bouche le trou du bondon aussitôt que l'eau y est introduite, on le secoue et on le retourne sur chaque côté, afin qu'il soit humecté partout. Quand les tonneaux ont été bien rincés et égouttés, on les place sur des gîtes ou chantiers, et on les y affermit avec des pierres ou autres choses pour les empêcher de rouler, tandis qu'on les remplit.

On suspend un panier pour recevoir le marc tombé du pressoir, et l'empêcher d'entrer dans les tonneaux quand on les remplit, parce que le vin, en bouillant, rejette l'écume, la lie, les peaux et les pepins, pour se purifier, et quelquefois un peu de ce marc suffiroit pour boucher entièrement les trous des tonneaux. Pour prévenir cet accident, on peut clouer sur les trous une petite grille de fil d'airin, à très-petites mailles, qui arrêtera les peaux et les pepins. On peut aussi, pour plus grande sûreté, attacher une autre petite grille au dedans de l'entonnoir, mais il faut lui donner trois ou quatre doigts d'élévation, pour qu'elle n'empêche pas le vin de passer.

Avant de commencer à mettre les marcs sur la maie du pressoir, on doit rassembler tous les outils nécessaires, car il seroit imprudent de s'exposer à manquer dans ce moment de ce dont on ne peut se passer.

La vis étant la partie la plus fragile et la plus essentielle d'un pressoir, on doit toujours en avoir une de réserve en cas de nécessité. On doit aussi examiner, avant la vendange, si les vergues ne sont pas pourries, car c'est ce qui manque ordinairement, et alors il n'est pas aussi aisé d'y remédier qu'à la vis cassée. Pour que les solives ou vergues d'un pressoir puissent durer long-temps, quand elles sont origi-

nairement bonnes, il faut que le pressoir soit aéré, surtout par les extrémités de ces pièces, et qu'il n'y ait autour ni marc ni terre. Plusieurs personnes élèvent un ouvrage de maçonnerie autour de chacune de ces vergues, et c'est ce qu'il y a de mieux imaginé pour les faire durer long-temps.

Quand le pressoir est mis en ordre, et que le vin a cuvé assez long-temps, on le porte sur la maie du pressoir. Quand il est éloigné de la cuve, on fait usage d'un panier; et s'il est près, on prend un seau qu'on laisse écouler sur une planche soutenue sur les bords de la cuve à un bout, et à l'autre sur le milieu de la presse. Cette planche doit être garnie sur les deux côtés d'un rebord d'un pouce de hauteur, pour empêcher le vin qui coule du panier de tomber à terre. Une pièce de bois, creusée d'un pouce environ de profondeur, seroit préférable, parce que les rebords de la planche ne sont jamais assez bien joints pour que le vin ne puisse pas s'échapper.

Plusieurs, pour vider leurs cuves plus aisément, y mettent une anche, par laquelle ils tirent le vin clair dans une cuvette, où ils le prennent ensuite avec un seau, pour le vider dans des tonneaux. Pour cela, la cuve doit être mise sur un chantier, et la terre doit être creusée à l'endroit de l'anche. Avant de tirer le vin au clair, il faut toujours commencer par ôter la couverture de la cuve, pour empêcher le vin de la forcer, et cela doit être fait de manière que celui qui vide ne soit pas obligé de lever si haut pour remplir le seau. Cette manière de vider une cuve est fort commode; mais on parlera dans l'article suivant de l'inconvénient qui peut en résulter.

Le marc étant placé sur le milieu de la maie du pressoir, on le couvre d'une planche avec des *meaux*, dont on met deux ou trois rangées, suivant le plus ou le moins d'épaisseur des marcs, parce que moins on tourne la vis, et moins elle est en danger de se casser. Plus le marc est épais, plus il faut retrancher de *meaux*; car il suffit qu'il y ait une certaine distance entre la roue et la vis, ce qui n'auroit pas lieu si le marc étoit fort épais, ou si l'on mettoit plusieurs rangées de *meaux*.

Il n'est pas nécessaire de mettre l'anneau de la corde dans le crochet, avant que la roue ait été abaissée sur les *meaux*, et qu'on ait examiné si le tout est droit, et si aucun des *meaux* ne s'est pas dérangé. Avant d'abaisser la roue sur les *meaux*, il faut bien frotter la vis avec du savon. Le savon blanc sec et peu huileux est le meilleur pour graisser les vis; car, lorsqu'il est trop gras, il attire les rats qui rongent la vis, ou cette huile forme une substance épaisse, qui en rend le service plus pénible. Le pivot doit aussi être placé à une distance raisonnable du milieu du pressoir, sur l'axe de la roue, et bien frotté de saindoux, pour le faire tourner plus aisément; d'autres font usage d'un lévier de fer, qui réussit pour le moins aussi-bien que le moyeu. Quand les perches sont plus longues que courtes, et que le pivot est percé à une hauteur convenable, on a plus de force et d'aisance pour pressurer le marc.

Lorsque tout est préparé, on fait le premier pressurage, que l'on réitère à trois fois différentes, à peu de distance l'une de l'autre, parce que l'auvernat contenant beaucoup de feu, son marc se sècheroit tout de suite, et donneroit beaucoup moins de vin, si on laissoit écouler trop de temps entre chaque pressurage.

Ce n'est pas assez de graisser la vis du pressoir à la première opération, avant que le corps du pressoir soit abaissé; si c'est un pressoir à roue, on doit recom-

mencer de temps en temps, surtout quand on s'aperçoit que la vis est rude, ou qu'elle craque lorsque l'on tourne le pivot.

Quelques-uns, avant de donner au marc la dernière façon, qu'ils appellent *le barbageat*, le percent avec un instrument de fer, sans toucher les côtés, pour l'empêcher de tomber sur le milieu. Ils prétendent que, par cette opération, le marc produit environ deux pintes de vin de plus par poinçon. Cela ne se pratique guère que sur les marcs de vin blanc, parce qu'ils sont plus épais et beaucoup moins chauds que ceux de vins auvernats. Le dernier pressurage fait, on peut attendre douze ou quinze heures avant d'enlever le marc, pour le laisser égoutter et sécher, à moins que l'on ait besoin du pressoir pour faire d'autre vin.

Quoique le vin tiré de la cuve soit le même que celui du pressoir, cependant on le distingue, en nommant celui de la cuve *pied chaud*, et l'autre *vin de pressoir*. Le premier est celui qui vient des raisins rouges ou blancs, après qu'ils ont été foulés, soit qu'ils ayent été mis dans la cuve ou non; et le second est ce qui découle des marcs par le pressurage. Comme ce dernier a toujours beaucoup plus de couleur et de qualité que le premier, on les mêle ensemble, afin que le tout soit égal; sans quoi une partie du vin de la même cuve seroit trop délicat et foible en couleur, et l'autre trop rouge et trop âpre, ce qui ne conviendroit pas à ceux qui aiment un vin égal.

Quand on dit que le vin doit être de même qualité, on n'entend parler que de celui d'une même cuve, et non d'une cave entière; car, comme tout le vin qu'un marchand achète, ne peut être entièrement débité en même temps, et qu'il cherche souvent des vins bien colorés et un peu fermes, et quelquefois des vins plus délicats et potables dans le moment, un propriétaire doit avoir des tonneaux de différens degrés de couleur et de fermentation, afin que le vin délicat puisse être bu le premier, et le plus ferme, quelque temps après ou l'année suivante; car, pour l'ordinaire, on aime mieux le vin vieux que le nouveau. En général cependant, il est plus avantageux pour un propriétaire d'avoir du vin plutôt un peu ferme, qu'un vin trop délicat, qui peut se graisser ou même se gâter, s'il n'est pas vendu tout de suite; tandis que le premier, qui est plus ferme, se conserve beaucoup de temps, et peut se vendre long-temps après.

Par avarice et pour ne pas perdre un peu de vin, des personnes ne remplissent entièrement leurs tonneaux, que quand le vin a jeté son plus grand feu; ils le laissent bouillir jusqu'à ce qu'il n'ait plus de force, et ils y mettent un seau de vin le jour suivant ou deux jours après, afin qu'il ne soit pas assez réchauffé pour bouillir une seconde fois. Cette manière de traiter le vin est fort mauvaise; car par là toute l'ordure du vin reste au fond du tonneau, ce qui en augmente la lie, contribue souvent au dépérissement du vin et le trouble. Il est beaucoup mieux de remplir tout de suite jusqu'au bondon avec du vin de pressoir, parce que les tonneaux étant toujours pleins, le vin se purifie davantage, devient clair en moins de temps, plus agréable au goût, et peut être vendu plutôt.

Ce n'est pas assez de remplir les tonneaux jusqu'au bondon une première fois; on doit recommencer souvent cette opération, et aussitôt qu'il a cessé de bouillir, afin de l'exciter à continuer, et faire la même chose le jour suivant, et recommencer ensuite chaque deux jours, pendant une semaine ou plus long-temps.

Ceux qui ont beaucoup de vin doivent toujours prendre le dernier fait pour remplir tous les tonneaux; et quand on n'en a qu'un tonneau, on doit avoir du vin dans un baril destiné au remplissage. Aussitôt que le vin a cessé de bouillir,

ce qui reste de ce baril doit être bien bouché, afin qu'il ne s'évapore point et ne perde pas sa force.

On dira aussi, en passant, que plusieurs se trompent en faisant peu fermenter leurs vins dans les années chaudes, parce qu'ils bouillonnent aussitôt que le raisin est foulé; mais ce n'est qu'une fausse fermentation, qui ne provient que de la chaleur qui est dans le raisin: c'est pourquoi on doit, malgré cela, le laisser cuver assez long-temps. C'est dans de pareilles années qu'il est essentiel d'ôter les pepins des raisins, et de laisser suffisamment fermenter le vin.

Il y a, à la vérité, quelques inconvéniens à remplir les tonneaux jusqu'au bondon, dès que le vin est entonné, parce qu'il est impossible de n'en pas perdre, et qu'il se mêle avec l'écume et la lie qui sortent par le trou du bondon; mais on peut y remédier, en plaçant des conduits au-dessus du bondon, et des terrines ou baquets au-dessous, pour recevoir ce qui tombe. Comme l'on prétend que le plomb communique une qualité pernicieuse au vin, le plus sûr est de faire ces conduits en étain, et de manière que leur extrémité soit de la grosseur du trou du bondon; car si ce trou étoit plus large que le conduit, le vin se répandroit dehors et passeroit entre le bois et la bobèche. On doit avoir des tonneaux ou barils pour y vider ces terrines à mesure qu'elles se remplissent; on les ferme avec une toile de lin épaisse et double, pour empêcher ce vin de perdre sa qualité. La lie se précipite peu à peu au fond des tonneaux, avec l'écume à laquelle elle s'incorpore.

Quelques jours après, le vin devenu clair, on vide les tonneaux, et la lie reste au fond. Ce vin ne doit point être mêlé dans les autres tonneaux d'où il est sorti. Les uns disent cependant que ce vin recueilli est le plus fin et le plus fort; et d'autres prétendent le contraire. Quoi qu'il en soit, il est toujours vrai qu'il est fort bon, pourvu qu'on le tienne bien bouché dans le tonneau où il a été recueilli: on peut s'en servir pour remplir les tonneaux.

Le vin ayant jeté toute son écume, il sera à propos de goûter celui de tous les tonneaux, pour reconnoître s'il n'y en a point qui ayent un mauvais goût; car ceux qui les achèteroient tels, mettroient le mauvais sur le compte du vendeur.

Quand le vin a cessé de bouillir, il faut le couvrir avec le gros bout du bondon, pour l'empêcher de s'évaporer; et huit ou dix jours après, le remplir et le bondonner.

Quelques-uns se servent de bondons d'environ six pouces de longueur, parce qu'on peut les ôter sans barbouiller les tonneaux d'écume; mais les bondons larges sont meilleurs, en faisant deux trous à côté, l'un à peu près du diamètre d'un petit fosset, et l'autre de celui du petit doigt, de manière qu'on puisse y introduire un petit entonnoir d'étain, garni en dedans, à deux pouces de l'extrémité d'une grille à petits trous, comme ceux d'une rape à tabac, qui empêchera, en remplissant les tonneaux, les pierres, les peaux, les pepins et la lie, d'y entrer. Le grand trou servira à introduire l'entonnoir, et le petit à donner de l'air au tonneau pendant qu'on y versera le vin.

Le petit trou doit être fait en même temps qu'on perce le tonneau, pour y mettre le vin avec le grand entonnoir de bois; car la bobèche remplissant exactement le trou du bondon, le vin couleroit lentement, si l'air contenu dans le tonneau, n'avoit pas une issue pour s'échapper. De cette manière, les tonneaux ne seront point barbouillés d'écume; le vin ne sera pas troublé, comme il arrive quelquefois en enfonçant le bondon, et le vin sera moins exposé à l'air.

Il

Il ne faut pas manquer de remplir les tonneaux chaque quinze jours, après qu'ils ont été bondonnés, jusque vers la saint-André (le 10 frimaire); ensuite il n'y a plus rien à faire jusqu'au fort de l'hiver, c'est-à-dire, vers le milieu de février (vers la fin de pluviôse), parce que la gelée peut faire gonfler le vin.

L'auvernat n'est pas le seul vin rouge que produisent ces vignobles; on y en fait aussi d'autres qui ont la même couleur, mais qui sont de qualité différente : le bon lignage, par exemple, et le vin fait avec toutes sortes de raisins : le premier se fait avec l'auvernat rouge, le teint, le gris, le blanc, le tendre samoireau, le mélier et toutes les meilleures espèces de raisins rouges : le second est composé de toutes sortes de raisins bons et mauvais, mais plus des derniers que des premiers, ce qui fait comprendre aisément pourquoi l'un a moins de qualité que l'autre. Comme ce dernier est généralement consommé dans le pays, on le fait de toutes manières, tendre pour le boire sur le champ, ou plus ferme pour le conserver plus long-temps. Quant à l'autre, ils y apportent plus de soin, en l'envoyant à Paris.

Toutes ces espèces de raisins ne sont pas cueillies avec la même attention que l'auvernat rouge, qui ne supporte point l'eau; cependant le vin en est meilleur quand ces raisins sont coupés dans une saison plutôt chaude et sèche, que froide et humide.

On connoît, dans quelques endroits de ces vignobles, trois espèces de vins rouges, qui portent le même nom, qu'on distingue cependant les uns des autres. Les raisins qui donnent ces vins, sont le *samoireau rouge*, le *dur* et le *fourchu*, qui ont tous trois des qualités differentes.

Le samoireau tendre réussit fort bien dans les terres d'Olivet, saint-Mesmin et Cléry, où il est plus abondant que dans aucun autre endroit. On en fait un vin particulier, qui se conserve long-temps, pourvu qu'il ne soit pas mélangé, et qu'on le laisse peu fermenter dans la cuve, pour le rendre ferme, et l'empêcher de se graisser. On peut mêler ce raisin avec l'Auvernat rouge, parce qu'ils mûrissent tous deux en même temps. Le samoireau donne de la couleur à l'auvernat, le soutient et le rend durable; mais il n'en faut mêler qu'une petite quantité, de peur qu'il ne change ou ne détruise entièrement la qualité de l'auvernat, qui, en la perdant, perd aussi son nom, et n'est plus regardé que comme un bon vin de lignage, ou un composé de toutes sortes de raisins, et fort différent de celui des propriétaires, qui est regardé comme un auvernat pur. Si l'on veut rendre ce vin de lignage encore meilleur, on peut y mettre un quart de bon mélier.

Le samoireau dur est un peu plus coloré que le tendre, quand il a fermenté à un degré convenable. On peut y mêler un ou deux poinçons de vin blanc, ou un peu moins, en le mettant en tonneau. Quand cela est fait, on doit prendre une meilleure espèce de mélier, ce vin n'ayant pas beaucoup de feu; car, quand il est pur, et qu'il a passé l'année, sa qualité va toujours en diminuant : alors on fait usage de rapé et non de copeaux, ou telles maies de grains, sans y mettre de raisins; ce qui le rendroit dur et désagréable à boire. Il suffit d'y mettre un tiers ou au plus la moitié de grains dans le poinçon, et l'on remplit ensuite le tonneau jusqu'au bondon. On fait usage de ces rapes, pour se défaire des fonds de tonneaux et des vins affoiblis mêlés.

Le samoireau fourchu est le meilleur des trois: il donne de la couleur aux autres, raffermit ceux qui sont foibles, et corrige ceux qui ont quelques défaut. Pour en connoître la couleur, on en jette contre une muraille; et sur l'impression qu'il fait, on décide de l'effet qu'il produira. Un seul poinçon de ce samoireau fourchu

colorera six poinçons de samoireau blanc, et quelquefois plus, suivant la chaleur de la saison, et la quantité de vin que la vigne aura produit. Ce vin est non-seulement bon à boire quand il est pris à temps, mais il est encore un remède contre le flux de sang, et autres maladies. Son marc a la propriété de guérir les rhumatismes.

Ce vin a une qualité que n'ont pas les autres. Plus il est vieux, meilleur il est, car il vaut mieux après douze ou quatorze années de garde, qu'à deux ou trois ans. On le met quelquefois en bouteilles; mais il se conserve également bien dans des tonneaux, pourvu qu'on ait soin de les tenir toujours pleins, et qu'ils soient même cerclés de fer à chaque bout.

On vendange ces deux espèces de samoireau beaucoup plus tard que la première, qui mûrit en même temps que l'auvernat.

Le territoire de Mardié est le plus propre pour ces plants, et ceux qui produisent le plus de ces samoireaux, dur et fourchu, sont Bou et Chéri. Il y en a très-peu dans les autres cantons de ce vignoble.

Comme il n'y a pas beaucoup de choses à dire sur la manière de faire le vin blanc, et qu'on en a déjà parlé au commencement de cet article, on s'étendra peu à ce sujet. Quoiqu'il y ait plusieurs sortes de raisins blancs, on ne fait cependant guère que de deux espèces de vin: l'un *doux* et l'autre *sec*.

Le premier, tel que le muscat ou le gendin de saint-Mesmin. Ceux de Marigny, de Rebrechein, et autres cantons voisins, peuvent être regardés comme les plus précieux, car on les envoie en Hollande, en Flandres, en Angleterre, etc. Pour rendre ce vin meilleur, on ne se contente pas que les raisins soient parvenus à leur parfaite maturité, et qu'ils soient à moitié pourris; on attend souvent que la gelée ait passé dessus, pour avoir du vin que l'on appelle *bourru*. Il y a des années où l'on diffère la vendange jusqu'au 15 ou 20 novembre (à la fin de brumaire). Alors le froid est si vif, que la glace pend après les raisins, qui sont tout-à-fait flétris, et les vendangeurs sont obligés de porter du feu dans les vignes pour se réchauffer. Il est vrai qu'en retardant aussi long-temps la récolte, la quantité du vin est beaucoup moindre; mais il en est meilleur, et se vend beaucoup plus cher: ce qui peut revenir au même, à peu de chose près.

Les vins dont on parle, quoique doux de leur nature, n'ont cependant pas toujours le même degré d'agrément, cela dépend de la saison, c'est-à-dire que plus l'été et l'automne sont chauds, et plus le vin a de liqueur, et qu'il en a moins dans des saisons contraires.

On sait par expérience que les bons raisins font presque toujours de bon vin. Parmi les raisins blancs, les meilleurs, sans contredit, sont le mélier et l'auvernat blanc des pays plats. Les formentes ou bourguignons, le malrdevaux, la framboise, le gnis blanc, etc., font un vin plus propre à jeter qu'à boire. Cependant les vignes sont remplies de ces mauvais plants, parce qu'ils donnent plus de vin, et que la plupart résistent mieux aux accidens. Comme ils n'ont égard qu'à la quantité, ils retirent moins de bénéfice de leurs vignes que les propriétaires.

On ne peut trop laisser mûrir les raisins blancs; car, plus ils sont mûrs, plus ils rendent de vin. La pourriture ne leur donne aucun mauvais goût; mais quand elle a commencé avant leur pleine maturité, ils sont sujets à devenir jaunes: on doit aussi remarquer les terrains qui produisent presque toujours des vins graissés, et les soigner en conséquence.

Ainsi, quand on cueille les raisins, ils doivent avoir encore un peu de vert, afin que le vin qui en provient, se conserve sec, à quoi l'auvernat blanc des pays plats

et le mélier contribuent beaucoup. Le dernier empêche le vin de se graisser, et le premier le rend clair : ainsi, il est bon d'en planter avec le mélier, et si l'on mêle ces deux espèces ensemble, on obtient de très-bon vin.

Il faut faire en sorte de ne cueillir les raisins blancs, que par un beau temps, car la pluie qui y seroit mêlée, seroit très-contraire à la qualité du vin. Il est vrai que cet inconvénient n'est pas grand à l'égard des auvernats; cependant, comme on doit toujours tendre à la plus grande perfection, il est bon de choisir pour vendanger un temps sec et chaud.

Comme l'on ne fait pas cuver le vin blanc, on porte le raisin dans des paniers, directement sur le pressoir, où les vignerons le foulent avec leurs sabots, qu'ils choisissent pour cela larges et unis. On foule les raisins tout de suite, à mesure que l'on apporte les paniers de la vigne ; sans quoi le vin seroit jaune, couleur désagréable à la vue, et encore plus au goût, parce qu'elle donne au vin une mauvaise qualité.

A mesure que l'on presse les raisins, et que la pierre se remplit, on met le vin dans les poinçons ou quarts de poinçon, que l'on emplit, à un seau près ou environ, suivant la grosseur du tonneau. Pour le faire bouillir, on les remplit jusqu'au trou du bondon avec le vin des deux premières tailles; et ce qui reste, avec ce que produisent les autres tailles, sert à remplir les vins après la diminution du premier bouillonnement. On doit toujours presser le marc quatre fois, soit pour du vin rouge, soit pour du blanc, sans y comprendre le premier pressurage.

Quelques personnes, à la troisième taille, hachent le milieu du marc avec un harpon de fer ou pioche, en laissant tout autour un demi-pied de largeur, pour contenir ce qui est pioché en-dedans, et à la quatrième taille, elles coupent les bords, et les rejettent sur le milieu. On prétend qu'un pain, ainsi travaillé, donne plus de vin. Comme le marc du vin blanc est plus épais, et qu'il a moins de feu que l'auvernat, il ne se dessèche pas si tôt, et exige par conséquent qu'on le laisse égoutter plus long-temps entre chaque coupe. On presse communément ceux-ci pendant la nuit, quand l'ouvrage du jour est fini, et que les pressureurs ont soupé.

Lorsque le vin blanc est froid, on le remplit, on y met le bondon, et l'on tient toujours les tonneaux pleins, à moins que ce ne soit dans le coeur de l'hiver ; car, lorsqu'il y a du vide dans les tonneaux, le vin devient jaune dans presque tous les pays : mais quand cela arrive, il est aisé d'y remédier, ou en le remuant avec un bâton de noisetier fendu en quatre, qu'on fait entrer par le trou du bondon, ou en secouant fortement le poinçon, qu'on laisse quelquefois sur le bondon, pour y faire descendre la lie, que l'on mêle ensuite encore une fois en retournant le tonneau; ce qui suffit pour ôter au vin cette couleur jaune.

L'autre méthode paroît être la meilleure ; car, outre que le vin ne prend point air, elle se fait encore en bien moins de temps. On n'est pas obligé d'ôter le bondon de chaque tonneau et de le remettre, et l'on se contente de le remplir avec un très-petit entonnoir.

Il est inutile de nommer les cantons qui produisent les meilleurs vins blancs ; car les marchands ne prennent pas la peine de distinguer les vins qui ont le plus ou le moins de qualité : d'ailleurs, ils y sont souvent trompés eux-mêmes par les propriétaires qui ont des vignes dans différens cantons, et qui mêlent leurs mauvais vins avec les bons.

Quand la vendange des vins rouges et blancs est entièrement terminée, on doit avoir soin du pressoir, et empêcher que les rats ne rongent la vis en la frottant

d'ail, dont ces animaux ne peuvent souffrir l'odeur, et en la couvrant d'une vieille futaille pour empêcher la poussière de tomber dessus ; car on ne peut la tenir trop nette.

CHAPITRE IX.

Des Vignes d'Angleterre.

CE qu'il y a de plus important à considérer en plantant des vignes, c'est de choisir le sol et l'exposition; car, si ce choix est mal fait, on ne doit point espérer de réussir : le succès de la plantation dépendant entièrement de ces deux choses. Le meilleur sol pour planter une vigne en Angleterre, est une marne légère et sablonneuse, sur un pied et demi ou deux pieds au plus de profondeur, jusqu'au gravier ou à la craie, dont les fonds sont bons pour la vigne. Mais si le sol est profond, et le fond de glaise ou de marne fort, il ne sera point du tout propre à cette culture ; car, quoique les vignes y poussent vigoureusement, et y produisent beaucoup de raisins, cependant ils y mûrissent tard, et leur jus est plus rempli d'humidité, mal digéré, et abondant en crudités, qui, en fermentant, rendent le vin aigre et d'un mauvais goût, ce qu'ont éprouvé tous ceux qui ont fait du vin en Angleterre.

Un sol riche, léger et profond, tel qu'on le trouve près de Londres, ne convient donc point à la vigne, parce que les racines pénètrent trop avant dans la terre, pour profiter des influences du soleil et de l'air; ce qui fait que la séve en est crue, le fruit moins bon, et qu'il mûrit tard, ce qui lui est très-nuisible; car, comme il puise une partie de sa nourriture dans l'air, l'automne, qui est naturellement humide, doit contribuer beaucoup à le rendre moins parfait.

On doit encore avoir égard à l'emplacement, qui doit être, s'il est possible, au nord d'une rivière, sur une élévation inclinée au sud, et d'une pente graduée, afin que les eaux puissent mieux s'écouler; mais si le terrain est trop escarpé, il ne convient point du tout. Il est à désirer qu'il se trouve à une certaine distance de quelques montagnes plus hautes, qui défendent la vigne du nord et nord-ouest; d'ailleurs, au moyen de cette disposition, les rayons du soleil sont réfléchis avec plus de force, et l'exposition est beaucoup plus chaude. On ajoute à cela qu'une terre de craie, comme il y en a beaucoup en Angleterre, augmente la chaleur, en réfléchissant plus vivement les rayons du soleil.

Le voisinage de ce terrain doit être ouvert et montagneux ; car, s'il étoit couvert de bois, bas et marécageux, l'air seroit toujours rempli de particules humides, qui proviennent de l'abondante transpiration des arbres et des exhalaisons des marais ; ce qui est très-nuisible aux fruits, comme on l'a observé ci-dessus. Ces vignes doivent aussi être exposées au levant, afin que le soleil du matin puisse sécher de bonne heure l'humidité de la nuit, qui, en restant trop long-temps sur les vignes, retarde beaucoup la maturité des fruits, les rend crus, et de mauvais goût. Il n'y a d'ailleurs rien à craindre de cette exposition ; car les vents d'orient nuisent rarement aux vignes. Les vents du sud-ouest, du nord-ouest et du nord sont les plus fâcheux en Angleterre, tant pour les vignes, que pour la plupart

des autres fruits; et il est nécessaire, autant qu'on le peut, de les en garantir. Quand on a fait choix d'un sol favorable et bien exposé, on le pépare à être planté, en s'y prenant de la manière suivante.

On laboure le terrain au printemps, aussi profondément qu'on le peut, en retournant le gazon dans le fond du sillon. On herse exactement la surface; on brise les mottes, et l'on enlève toutes les racines des herbes nuisibles. On recommence le labour, et l'on herse souvent pendant le cours d'une année au moins, pour ameublir la terre et la rendre légère; ce qui la fertilise aussi, en présentant successivement ses différentes parties à l'air, dont elle absorbe les particules nutritives, surtout si elle y reste long-temps exposée avant que l'on y plante. Au mois de mars suivant (ventôse), on donne encore un labour; et, après avoir nivelé le terrain, on y trace des lignes du sud-ouest au nord-ouest, à la distance de dix pieds l'un de l'autre. Ces lignes sont coupées par d'autres, dont la distance est de cinq ou six pieds; et c'est dans le point où ces lignes se croisent, que chaque pied de vigne doit être planté. De cette manière, les ceps se trouveront à dix pieds, de rang en rang, et à cinq ou six pieds dans les rangs; ce qui est la véritable distance : car ils ne doivent jamais être plus rapprochés. C'est cependant en cela que la plupart des cultivateurs se sont considérablement trompés. Quelques-uns n'ont laissé que cinq pieds entre chaque rang, et trois pieds entre les plants; d'autres ont cru beaucoup faire, en mettant six pieds en tout sens : mais ces distances sont insuffisantes, comme on le démontrera; car lorsque les rangs sont trop rapprochés, les rayons du soleil et l'air ne peuvent plus y pénétrer pour dessécher l'humidité, qui produit de mauvais effets quand elle est retenue sur les plants. Quand les ceps sont placés en carré exact, et à six pieds seulement, l'air ne circule plus dès que les branches ont poussé de tous côtés, et l'humidité de l'automne y séjourne au grand préjudice du fruit. En Angleterre, les automnes étant souvent pluvieux, ou accompagnés de rosées froides et de brouillards, il faut prendre toutes les précautions possibles pour dissiper cette humidité, ainsi que les vapeurs qui s'élèvent de la terre.

Les habiles vignerons des autres pays, qui veulent avoir de bonnes vignes, laissent une grande distance entre les rangs; et ceux mêmes qui préfèrent la qualité à la quantité du vin, ne plantent leurs ceps qu'à dix pieds de rang à rang, et quelquefois à douze. Toutes les plantations serrées, de quelque espèce que ce soit, ne produisent pas des fruits aussi bien colorés, d'une maturité aussi prompte, ni d'aussi bon goût que ceux qu'on recueille sur des plantations où l'air et les rayons du soleil ont un libre accès.

Après avoir prescrit la distance que l'on doit donner aux ceps, il faut passer à la manière de les planter; mais auparavant, il faut choisir avec discernement les espèces de raisins convenables. Les raisins, agréables au goût, ne sont pas propres à faire du vin, à cause de la forte fermentation que leur jus doit subir. Ainsi, il faut commencer avant toute chose, par se procurer les bonnes espèces des pays étrangers, et les choisir suivant l'espèce de vin que l'on veut avoir. Celle qui doit le mieux réussir en Angleterre, est l'auvergnat, ou le vrai raisin de Bourgogne, que l'on ne rencontre guère dans les vignes angloises, quoiqu'elle soit commune en treilles dans les jardins : c'est celle que l'on préfère dans les ci-devant Bourgogne, Champagne, Orléanois, et dans la plupart des autres vignobles de la France. Ce raisin réussit fort bien dans plusieurs cantons au nord de Paris, où l'on prend un soin particulier de sa culture. On conseille donc à ceux qui veulent essayer de

planter des vignes en Angleterre, de se procurer des boutures de cette espèce dans ces pays; mais pour cela il faut y employer des gens honnêtes, afin d'être assuré de n'avoir que de cette espèce, qui est très-rare à trouver, à moins que ce ne soit dans quelques vignes de propriétaires, qui ont à coeur de conserver la réputation de leurs vins. Rien n'est plus ordinaire aux vignerons, que de planter trois ou quatre espèces de raisins dans la même vigne, et de les mêler toutes au temps de la vendange. Ce mélange rend leur vin moins délicat, et le fait fermenter en différens temps et de manière différente.

Quand on s'est procuré des boutures, que l'on doit toujours préférer aux marcottes ou plants enracinés par les raisons déjà données, on les plante vers le commencement d'avril (à la mi-germinal), après avoir fait tremper dans l'eau leur plus grosse extrémité, pendant sept ou huit heures, et de la longueur d'environ trois pouces. On creuse un trou, d'un pied de profondeur, avec une bêche, ou quelqu'autre instrument, dans chaque endroit où se croisent les lignes tracées sur le terrain; on y place une forte bouture, en la penchant un peu. On remplit le trou avec de la terre, que l'on presse légérement avec le pied contre la bouture, et on y élève une petite hauteur d'environ trois pouces, jusqu'à l'oeil au bouton de l'extrémité, pour empêcher que le vent et l'action du soleil ne la dessèchent: de cette manière, il n'y aura que ce dernier bouton qui poussera, la plupart des autres fourniront des racines, et la branche deviendra forte et vigoureuse.

Ce travail terminé, il n'y aura plus rien à faire jusqu'à ce que les boutures poussent, si ce n'est qu'on doit tenir constamment la terre nette de mauvaises herbes. Comme l'espace qui se trouve entre les rangs est fort grand, on peut y semer des légumes peu élevés, de manière cependant qu'ils ne se trouvent pas assez près des ceps, pour qu'en les recueillant on soit en danger d'endommager les rejetons. On pourra suivre cette méthode pendant trois ou quatre ans; c'est-à-dire, jusqu'à ce que ces ceps commencent à produire du fruit. Alors il ne faudra plus mettre de légumes en été, parce que, plus la terre sera nette, plus elle réfléchira de chaleur sur les raisins; mais, après la récolte des raisins, il sera encore possible d'y planter des choux fleurs pour le printemps. Il suffit pour cela de labourer la terre, sans qu'il soit nécessaire d'y porter de l'eau, ni d'employer aucun autre expédient; on ne doit point craindre que ces choux fleurs périssent par la sécheresse.

Quand les boutures commencent à pousser, on enfonce, près de chacune, un échalas d'environ trois pieds de long, auquel on fixe la branche, pour l'empêcher de se casser ou de se coucher à terre. A mesure que cette branche fait des progrès, on l'attache de nouveau; on retranche tous les petits rejetons latéraux, s'il y en a quelques-uns, et l'on nettoie toujours la terre entre les ceps. C'est en cela que consiste toute la culture du premier été. Mais à la saint-Michel, quand les ceps de vignes ont fini de pousser, il faut les émonder; car, si cet ouvrage n'est pas fait avant le printemps, le sommet des branches, étant tendre, est en danger d'être détruit, si l'hiver est rude.

L'émondage consiste dans le retranchement des branches à deux yeux. Lorsque cette opération est faite, on élève la terre autour pour les abriter davantage de la gelée. Au commencement de mars (à la mi-ventôse), on laboure exactement entre les ceps pour resserrer la terre, en observant de ne pas trop enfoncer la bêche sur les racines, de peur de les couper. En faisant ce travail, on élève

encore la terre autour de chaque plant, sans cependant couvrir les deux jeunes yeux de la branche de l'année précédente, destinés à produire du nouveau bois.

Quand les ceps commencent à travailler dans les premiers jours de mai (au commencement de floréal), on fiche, à côté de chaque plant deux bâtons qui doivent être un peu plus grands et plus forts que ceux de la première année : on y attache les deux branches, s'il en a deux, et l'on retranche constamment toutes les petites latérales ou traînantes, afin de fortifier les autres. On tient aussi toujours la terre nette de mauvaises herbes, comme ci-devant.

L'automne suivant, il faut les tailler de la manière suivante. Quand un plant a produit deux branches fortes, et d'une vigueur égale, on les coupe toutes deux, en n'y laissant que trois yeux, et l'on n'en conserve que deux sur les foibles. Sur les ceps qui n'ont produit qu'une branche forte et une foible, on raccourcit la forte à trois yeux, et la foible à un ou deux au plus. Quand il n'y a qu'une branche forte, on la taille aussi à deux yeux, pour en obtenir plus de bois l'année suivante.

Au printemps, vers le commencement de mars (à la mi-ventôse), on laboure encore une fois la terre entre les ceps comme ci-devant. On fiche deux échalas à côté de tous les ceps qui ont deux branches, à une distance convenable de chaque côté, pour pouvoir les y attacher, en les tirant au dehors, vers les échalas; ce qui doit former un angle d'environ quarante-cinq degrés avec la tige. Mais il ne faut en aucune manière les plier horizontalement, comme on le fait quelquefois; car les branches trop voisines de la terre sont généralement affectées par les vapeurs humides qui en sortent, surtout quand elles ont du fruit, et ce fruit n'a jamais un aussi bon goût, et ne mûrit pas aussi aisément que si les branches étoient plus élevées.

Au mois de mai (floréal), quand les ceps commencent à pousser, il faut les examiner avec soin, retrancher toutes les branches foibles et penchées à mesure qu'elles paroissent, et attacher aux échalas toutes celles qui sortent des yeux forts, pour les empêcher d'être cassées par le vent.

Cet ouvrage doit être recommencé au moins chaque trois semaines, depuis le commencement de mai, jusqu'aux derniers jours de juillet (de la mi-floréal à la mi-thermidor). Par ce moyen, les branches destinées pour l'année suivante seront fortes, plus mûres, et mieux préparées à porter du fruit, parce qu'elles auront joui de l'air et du soleil, qui sont absolument nécessaires pour digérer leurs sucs; au lieu que si elles étoient étouffées par un grand nombre de petites branches foibles et pendantes, elles seroient privées des rayons du soleil, l'humidité y séjourneroit plus long-temps, et les vaisseaux du jeune bois acquerroient une dimension plus large : ce qui occasionneroit un passage plus libre aux sucs crus; d'ailleurs, la plupart des branches étant entièrement remplies de moelle, seroient d'une couleur verdâtre : ce qui est en tout temps le signe d'une mauvaise qualité des ceps.

On doit aussi tenir le sol constamment net; parce que, s'il y a quelques plantes parmi les ceps de vignes, elles retiendront la rosée plus long-temps, et par leur transpiration elles occasionneront une plus grande humidité que si la terre étoit nette.

En automne, il faut émonder les ceps. Cette saison, comme on l'a dit, est plus convenable que le printemps. Comme les plants auront alors trois ans, ils seront assez forts pour produire du fruit, et il est nécessaire de les émonder,

Ainsi, en supposant que les deux branches de l'année précédente ayent été raccourcies à trois yeux, et que chacune d'elles ait produit deux fortes branches l'été précédent, la plus haute doit être taillée à trois bons yeux, sans y cumprendre l'oeil du bas situé précisément au-dessus du bois de l'année précédente, qui produit rarement autre chose qu'une branche foible et penchée. Toutes les branches du bas doivent être raccourcies à deux bons yeux. Ces dernières ne sont destinées qu'à produire des branches vigoureuses pour l'année suivante, et les premières à porter du fruit; mais quand les ceps sont foibles, et qu'ils n'ont poussé que deux ou trois branches dans la précédente saison, il n'en faut laisser qu'une avec trois yeux pour porter du fruit, et l'on rabaisse les autres à deux yeux, ou même à un seul qui soit bon, pour en avoir des branches fortes l'été suivant : car, il n'y a rien qui cause plus de dommage aux ceps, que d'y laisser trop de bois, surtout pendant qu'ils sont jeunes, ainsi que de les trop surcharger, parce qu'on les affoiblit, de manière qu'ils ne peuvent se rétablir dans l'espace de plusieurs années, malgré qu'ils soient traités avec tout l'art possible.

Au mois de mars (ventôse), on laboure exactement la terre comme ci-devant, en observant de ne pas endommager les racines; mais si l'on rencontre de petites racines horizontales tout près de la surface, on les coupe contre la tige. Ces racines sont celles que les vignerons appellent *racines du jour*, et qui ne sont d'aucune utilité. Après avoir labouré la terre, on fiche les échalas, comme il a été dit ci-dessus, à chaque côté du cep, et à seize pouces environ de la tige; on y attache les deux branches émondées à trois yeux pour porter du fruit, en prenant garde, comme il a été dit, de ne pas les placer trop horizontalement : ensuite, on enfonce un autre échalas auprès du cep, auquel on attache les deux branches taillées à deux yeux, pourvu qu'elles soient assez longues; sans quoi, quand leurs yeux commencent à pousser, on les palisse droites aux échalas, pour les empêcher de tomber à terre, ou d'être cassées par les vents.

Au mois de mai (floréal), il faut soigneusement examiner de nouveau les ceps, pour en retrancher toutes les branches latérales foibles à mesure qu'elles paroissent. Les branches qui montrent du fruit, doivent être attachées aux échalas pour les mettre à l'abri des vents, jusqu'à ce qu'elles soient étendues au-delà du fruit, pour les arrêter alors; mais les branches destinées à porter du fruit l'année suivante, doivent être attachées à l'échalas du milieu. Par cette méthode, les branches fructueuses ne causeront aucun ombrage à celles du milieu, qui n'en feront point non plus à celles des fruits, et chacune sera exposée à l'air et au soleil.

Ce travail doit être réitéré chaque quinze jours ou trois semaines, depuis le commencement de mai jusqu'au milieu de juillet (la mi-floréal à la mi-messidor) C'est le seul moyen de tenir toujours les branches dans leur véritable position, et d'empêcher que les feuilles ne soient renversées, ce qui retarderoit beaucoup l'accroissement du fruit; et en tenant les ceps débarrassés de branches horizontales, le fruit ne sera pas couvert et à l'ombre par les feuilles, mais au contraire il aura constamment l'avantage de jouir de l'air et du soleil, ce qui est de la plus grande conséquence; car le fruit étant couvert au printemps par des branches penchées, et ensuite exposé à l'air quand on retranche les feuilles, et qu'on coupe les branches, comme on le fait souvent, il devient dur, et reste dans le même état pendant trois semaines, quelquefois même il ne fait plus de progrès, comme on l'a souvent observé. Ainsi, l'on ne peut avoir trop de soin de les tenir toujours en un bon état d'accroissement, comme le font très-bien les vignerons des

des autres pays; mais en Angleterre, la plupart des jardiniers n'y font point d'attention. Quand leurs raisins souffrent de cette négligence, ils s'en prennent au climat, ou à l'intempérie de l'air, qui est trop souvent un moyen d'excuser ou de couvrir leur paresse. C'est une pratique absurde d'ôter les feuilles des ceps, placées sur les fruits, afin de les exposer au soleil, et de les faire mûrir. On ne fait pas attention combien on expose par là ces mêmes fruits aux rosées froides, qui tombent abondamment en automne, et qui retardent beaucoup l'accroissement du fruit : d'ailleurs, les fruits ne mûrissent jamais aussi parfaitement, étant exposés entièrement au soleil, que s'ils étoient légérement abrités par des feuilles. Si l'on retranche ces feuilles, qui sont absolument nécessaires pour préparer les sucs destinés à l'accroissement du fruit, les parties grossières que ces feuilles doivent en séparer, y resterout mêlées; ce qui rendra ce fruit plus mauvais, que si l'on avoit laissé les feuilles sur les branches : mais si l'on retranche continuellement les branches foibles et pendantes à mesure qu'elles paroissent, le fruit ne sera pas trop à l'ombre, malgré les feuilles des branches qui le portent.

Quand le fruit est mûr, on peut couper à moitié les branches qui le portent, avant de le cueillir; ce qui rendra le fruit beaucoup meilleur, parce que la séve ira plus directement au fruit, les particules humides s'évaporeront plus aisément, et les sucs seront mieux digérés. Cette pratique est en usage parmi les vignerons les plus expérimentés de la France méridionale, quand ils veulent faire du vin excellent. Quand le fruit est coupé, ils le suspendent sur des cordeaux dans une chambre sèche, où ils le laissent un mois entier, avant de le porter au pressoir. Cette méthode augmente beaucoup la force du vin, en faisant évaporer une grande partie de l'humidité des fruits. Quelques personnes qui habitent le Tirol, près de l'Italie, suivent constamment cet usage pour faire les vins les plus riches et les plus délicieux. Mais, malgré tous les soins que l'on peut prendre, soit dans la culture des vignes, soit dans la façon du vin, le vin n'est jamais aussi bon quand la vigne est encore jeune, que quand elle a dix ou douze ans, et ces vignes deviennent toujours meilleures jusqu'à l'âge de cinquante ans. Les raisins d'une jeune vigne sont plus gros et rendent plus de vin; ce qui remplace en partie la qualité, que l'on retrouve après quelques années.

Lorsque la vigne est en état de produire du fruit, on doit la traiter de la manière suivante. Premièrement, en l'émondant, il ne faut jamais laisser trop de branches sur une racine, ni les tailler trop longues; car, quoiqu'en le faisant on se procure une plus grande quantité de fruits, cependant le suc n'en sera jamais aussi bon que sur une quantité modérée mieux nourrie, et les pieds en seront plus affoiblis. Cette manière de tailler est si préjudiciable aux vignes, qu'en laissant des cantons à ferme dans quelques pays, on insère toujours dans les baux une clause par laquelle on spécifie combien de branches on doit laisser sur chaque cep, ainsi que le nombre des boutons qu'on doit conserver sur chaque branche; car, si l'on ne retenoit pas ainsi les vignerons, ils surchargeroient les ceps de manière qu'en peu d'années, les racines se trouveroient épuisées, et deviendroient si foibles, qu'on ne pourroit y remédier qu'après un temps très-considérable; d'ailleurs, on n'obtiendroit par là que de mauvais vin, qui feroit bientôt perdre leur réputation aux cantons où ce pernicieux usage seroit établi.

Les Italiens ne laissent généralement sur chaque cep fort, que quatre branches, dont deux des plus fortes ont quatre yeux, et les deux plus foibles sont réduites

à deux ; ce qui est fort différent de la pratique qu'on suit en Angleterre, où on laisse communément six ou huit branches sur chaque pied, et six ou huit boutons sur chacune de sorte que quand elles réussissent toutes, une seule racine produit près de quatre fois plus de raisins qu'en Italie. Par là ces raisins ne peuvent pas être bien nourris, et les ceps sont bientôt épuisés.

Ce qu'il faut ensuite observer, c'est de tenir la terre parfaitement nette entre les ceps, de ne laisser jamais croître aucune plante ni bonne, ni mauvaise ; de la labourer soigneusement chaque printemps, et d'engraisser le terrain tous les trois ans de différente manière, suivant la nature du sol, et avec les matières qu'un peut se procurer le plus aisément.

Si la terre est forte et sujette à se lier à la surface, le sable de mer ou des cendres de charbon de terre seront un très-bon engrais ; mais si la terre est sèche et légère, un peu de chaux, mêlée avec du fumier, sera préférable. On répand légérement ces matières sur le terrain, et en labourant, on les enterre également dans chaque partie. Comme ces engrais sont très-utiles à la vigne, on ne doit pas regreter la dépense qu'ils exigent ; et comme il est nécessaire d'en mettre chaque trois ans, si une vigne est grande, on peut la diviser en trois parties égales, dont on en améliorera une chaque année, pour éviter une trop forte dépense à la fois. Cette méthode convient aussi aux endroits où l'on ne peut se procurer dans une année une quantité suffisante d'engrais pour une grande vigne.

Ce labour et le transport de cet engrais doivent toujours avoir lieu vers le commencement de mars (la mi-ventôse) ; alors on coupe toutes les racines de la surface, ou, comme le disent les vignerons, les racines du jour : mais l'on prend garde de ne pas endommager les plus grosses avec la bêche, en creusant trop avant autour des tiges. Après cet ouvrage, on fiche les échalas, un à côté de chaque cep, à seize pouces environ de la tige, pour y attacher les plus longues branches fructueuses, et un autre auprès de chaque tige, auquel on attache perpendiculairement les deux plus courtes branches, qui doivent fournir du bois l'année suivante.

En été, on examine de nouveau les vignes, pour ôter toutes les branches foibles et penchées, et attacher régulièrement les bonnes à mesure qu'elles naissent. Au mois de juin (prairial), on arrête celles qui ont du fruit à trois noeuds au-delà des raisins, mais sans toucher aux branches droites destinées à donner du fruit l'année suivante. Ces dernières ne doivent pas être arrêtées avant le milieu de juillet (la mi-messidor), et alors on les laisse à cinq pieds environ de longueur. Si elles étoient pincées plutôt, elles pousseroient plusieurs branches inclinées sur les côtés des yeux ; ce qui donneroit beaucoup de peine pour les retrancher, et feroit un tort considérable aux boutons.

Quand une vigne est ainsi émondée avec soin, elle fait plus de plaisir à voir qu'aucune plantation d'arbres ou d'arbrisseaux. Si les rangs sont réguliers ; si les échalas sont placés exactement, et si les branches sont droites, et arrêtées à une hauteur égale, on ne trouvera rien qui ait une plus belle apparence. Lorsque les vignes sont en fleur, elles répandent l'odeur la plus agréable, surtout le matin et le soir.

Mais comme la beauté des vignes dépend de la disposition de leurs branches, il faut avoir soin de les attacher régulièrement, et de pourvoir chaque année à se procurer de nouveau bois pour l'année suivante, parce que celui qui a produit du fruit, est toujours retranché entièrement après la récolte, ou au moins raccourci

à deux yeux, pour donner des branches l'année suivante, quand il n'y en a pas un nombre suffisant sur celles qui sont attachées droites. En été, lorsque les ceps sont dans leur perfection, ils ont six branches droites attachées pour le bois de l'année suivante, et trois ou quatre branches à fruit, et l'on ne doit jamais en conserver un plus grand nombre, par les raisons que l'on vient de donner.

Réflexions fondées sur l'expérience, relativement à la manière de faire les vins en Angleterre.

Les raisins étant bien mûrs, et parfaitement secs, on les coupe, on les porte dans une grande chambre sèche, où on les étend sur de la paille de froment, de manière qu'ils ne soient pas les uns sur les autres, et on les laisse ainsi quinze jours ou trois semaines et même un mois, si l'on en a la facilité, en observant de leur donner de l'air chaque jour, afin de faire dissiper l'humidité qui sort de ces raisins. Ensuite le pressoir et tout ce qui est nécessaire étant préparé, on égraine toutes les grappes, on jette ces graines dans une cuve, après avoir mis de côté toutes celles qui sont moisies, pourries ou vertes, et l'on jette les grappes qui donneroient un goût âpre et acide à la liqueur; cette attention négligée a, dit-on, fait gâter en Angleterre une grande quantité de vin, qui auroit pu être très-bon, s'il eût été fait avec plus d'intelligence; car l'on voit qu'en France et dans d'autres pays de vignobles, tous ceux qui désirent faire du bon vin, ont grand soin d'égrainer leurs raisins avant le pressurage. Le commun des vignerons cependant qui cherchent plus la quantité que la qualité, ne s'y astreignent point; mais comme en Angleterre le climat n'est pas favorable à cette production, on devroit employer tout l'art possible pour compenser ce que la nature a refusé.

Les raisins ainsi égrainés, doivent être fortement exprimés; si l'on a le projet de faire du vin rouge, on laisse le marc et les pepins dans la liqueur. Les pepins brisés et froissés sous le pressoir donnent plus de force au vin; on met le tout ensemble dans une grande cuve, où on le laisse fermenter pendant cinq ou six jours; après ce temps, on en tire le vin, on le met dans de gros tonneaux, et on laisse le trou des bondons ouverts, pour introduire l'air et laisser dissiper les vapeurs produites par la fermentation; mais il faut observer que, si après que le vin est exprimé et mis dans la cuve avec les marcs, il ne fermentoit pas au bout de deux ou trois jours, il seroit prudent de procurer un peu de chaleur à l'endroit, en y faisant du feu, qui mettroit bientôt la liqueur en mouvement, sans quoi il arriveroit souvent, comme on le voit dans les pays où on laisse fermenter le vin dans des places ouvertes et froides, que les nuits froides arrêteroient son travail, et par conséquent le rendroient trouble, et presque toujours âpre et en émotion. Cette pratique est fort en usage sur le Rhin, où l'on a toujours des poêles dans les endroits destinés à la fermentation des vins, pour y allumer du feu chaque nuit, si la saison est froide dans le temps de leur fermentation.

Lorsque l'on veut faire du vin blanc, on ne laisse les marcs dans la liqueur que pendant douze heures, ce qui suffit pour le faire fermenter; deux jours après qu'il est tiré et entonné, on le transvâse dans d'autres tonneaux, et l'on répète cette opération trois ou quatre fois pour empêcher le vin de prendre quelque teinture par la fermentation des marcs ou de la lie.

Quand la plus grande fermentation est passée, on transvâse le vin dans de nouveaux tonneaux que l'on remplit exactement, en laissant cependant les trous des

bondons ouverts pendant trois semaines ou un mois, pour y introduire de l'air, dissiper les vapeurs, et laisser passer l'écume qui peut se former. A mesure que le vin s'abaisse dans les tonneaux, on les remplit avec soin avec du vin de la même espèce que l'on a gardé pour cela; mais cette opération doit être faite avec précaution et sans précipitation, afin que l'écume, qui est naturellement en croûte sur les vins nouveaux, ne soit pas mêlée avec la liqueur qui se troubleroit de nouveau, et prendroit un mauvais goût. Pour obvier à cet inconvénient, il seroit à propos d'avoir un entonnoir garni d'une platine percée de petits trous, afin que le vin y passant en petites gouttes, ne puisse rompre l'écume.

Au bout d'un mois ou six semaines, il sera nécessaire de boucher les trous des bondons, pour que le vin ne s'évente pas; car alors il deviendroit plat et perdroit beaucoup de ses esprits et de sa force; mais il ne faut pas les boucher tout-à-fait. Il seroit bon d'y mettre un tube d'étain ou de verre d'un demi-pouce environ de calibre sur deux pieds de longueur, placé dans le milieu du trou du bondon; l'usage de ce tube seroit de laisser passer l'air et les vapeurs produites par la fermentation du vin, lesquelles, étant d'une nature rance, gâteroient la liqueur si elles étoient renfermées dans le tonneau; et l'on pourroit toujours verser du vin dans ce tube pour tenir le tonneau rempli à mesure qu'il s'abaisseroit; faute de cette opération bien entendue, une grande quantité des meilleurs vins d'Italie et d'autres pays se sont trouvés gâtés.

D'après plusieurs essais, on a observé que toutes les liqueurs fermentées produisent une grande quantité d'air pendant le temps de leur fermentation; car, dans une expérience faite sur douze pouces cubiques de raisins de Malaga, mis dans dix huit pouces cubiques d'eau au commencement de mars (ventôse), ce mélange a produit quatre cent onze pouces cubiques d'air jusqu'au milieu d'avril (fin de germinal); mais, après la fermentation, il avoit absorbé une grande quantité de cet air; quarante-deux pouces cubiques de bierre, qui avoit fermenté trente-quatre heures avant qu'elle fût mise en barique, avoient produit six cent trente-neuf pouces cubiques d'air depuis le commencement de mars (ventôse) jusqu'au milieu de juin (fin de prairial), et ils en avoient ensuite absorbé trente-deux pouces cubiques; d'où il résulte que les liqueurs fermentées produisent de l'air pendant le temps de leur fermentation, mais qu'ensuite elles en absorbent de nouveau; ce qui peut-être est cause de l'état d'altération des bons vins d'Italie; car le vin qui, pendant sa première année, continue à fermenter plus ou moins, produit une grande quantité d'air, jusqu'à ce que le froid de septembre (fructidor) y apporte obstacle; après quoi il reste dans un état absorbant. L'air qu'il produit est méphitique et semblable à celui de la grotte du chien; il peut tuer en un instant les animaux qui le respirent. Pendant la fermentation du vin, la moitié de cet air se trouve étroitement renfermé dans la partie haute du tonneau; de manière que, quand le froid arrête la fermentation du vin, il absorbe cet air, devient trouble, et prend un goût de rance; pour prévenir cet inconvénient, on propose l'essai suivant.

Supposons un tonneau rempli de vin par le trou du bondon; il faudroit prendre un tube de verre de deux pieds de longueur sur environ deux pouces de calibre, fixé avec une bobèche d'étain bien jointe, de manière qu'il n'y ait aucun jour sur les côtés, et que dans ce tube il y en ait un autre d'un demi-pouce environ de diamètre bien fixé, que le tube du bas soit toujours à moitié plein de vin au point, en y en remettant continuellement à mesure que le vin s'abaisse; par là il n'y aura point de vide dans le haut du tonneau pour contenir l'air produit qui s'en ira à

travers le petit tube placé sur le haut, et qu'il faut toujours laisser ouvert pour cet effet; le tube étant petit, il n'y aura point de danger de laisser entrer trop d'air dans le vin.

Quand le vin s'abaissera dans la tube du bas, on pourra toujours le remplir en y introduisant un petit entonnoir jusqu'à l'écume de la surface du vin dans le plus large tube, de manière que le vin que l'on y versera ne puisse par sa rapidité rompre cette croûte d'écume; en faisant cette expérience avec des tubes de verre, l'ascension ou la descente du vin dans les tubes indiqueront l'effet que peuvent produire les différentes variations de l'atmosphère; et si cela réussit, on pourra ensuite se servir de tubes de bois ou de métal, qui ne seront pas sujets à se casser.

Cet essai curieux ayant réussi partout où il a été exécuté, peut devenir très utile dans le traitement des vins; il jette un grand jour principalement sur leur fermentation; car, puisqu'on trouve que les vins trop long-temps fermentés, surtout ceux que l'on recueille dans les pays froids, se conservent rarement bien, en les laissant reposer dans un lieu froid, la fermentation en sera arrêtée. Ceci revient à la pratique des Champenois, qui tiennent leurs vins pendant l'hiver dans les selliers au-dessus de la terre; et, quand le temps devient plus chaud au printemps, ils les descendent dans des caves voûtées, où ils sont plus fraichement que dans les selliers; cette méthode de tenir les vins dans des selliers, et de les remettre dans des caves, suivant que les saisons de l'année l'exigent, est très-bonne pour conserver les vins dans leur perfection; car ces vins étant légers en comparaison de ceux des pays méridionaux, n'auroient pas asses de corps pour se conserver, si on les laissoit fermenter tout l'été suivant, en les exposant à la chaleur. Ceux qui font du vin dans ce pays doivent faire l'essai de cette méthode; car les pratiques des pays septentrionaux sont plus analogues à ce climat que celles des pays méridionaux.

Quand le vin a assez fermenté dans la cuve, et qu'il est mis en tonneaux, il exige encore quelque chose pour le nourrir; pour cela, il faudroit toujours conserver quelques grappes des meilleurs raisins, que l'on suspendroit dans une chambre sèche pour cet effet, jusqu'à ce qu'on en eût besoin; alors après les avoir égrainés, on en mettroit deux ou trois bonnes poignées dans chaque tonneau, à proportion de sa grandeur; faute de raisins, plusieurs personnes se servent de différens ingrédiens qui n'y sont point propres.

Les vignerons des différens pays mettent aussi plusieurs espèces d'herbes dans les cuves, quand le vin fermente, pour lui donner différens goûts. Les Provençaux emploient pour cela la marjolaine, le baume et autres herbes aromatiques; sur le Rhin, on fait toujours usage de quelques poignées d'une espèce particulière d'orvale, que l'on jette dans les cuves; ce qui occasionne ces différences que l'on remarque dans ces vins, quoiqu'ils ayent été faits de la même manière, et avec les mêmes espèces de raisins.

Toutes ces pratiques devroient être tentées en Angleterre, après en avoir fait quelques essais; quoiqu'il soit douteux que ces herbes puissent réparer ou donner une nouvelle qualité au vin, et qu'il soit probable que les vignerons ne les emploient que pour se conformer au goût particulier de leurs pratiques. Quoi qu'il en soit, il est cependant certain que, dans tous les vignobles françois, on fait usage de quelqu'artifice pour changer le goût du vin: car, quoique l'on cultive les mêmes espèces de raisins dans les ci-devant Orléanois, Champagne et Bourgogne, combien de différence ne trouve-t-on pas dans le goût et la qualité des vins de ces différens pays: cette variété ne peut pas être attribuée uniquement à la diversité des terroirs, puisqu'il n'y a pas une assez grande différence dans la température de

ces contrées, non plus que dans la manière de faire le vin, usitée dans chacune, pour en altérer aussi considérablement le goût, surtout dans les vins d'Orléans et de Bourgogne, où il y a peu de différence dans l'aménagement : car dans la ci-devant Champagne, il y a cette différence, que les raisins de la montagne se coupent toujours avant que la rosée soit dissipée, et par un temps couvert; au lieu qu'ailleurs on ne les coupe que lorsqu'ils sont parfaitement secs; et cela seul peut occasionner un grand changement dans le vin.

La méthode ordinaire pour rendre le vin rouge, est de le laisser fermenter quelques jours sur les marcs, et de fouler deux ou trois fois les raisins pour en détacher la teinture. Lorsque l'on veut avoir un vin ferme et d'une couleur foncée, on y mêle une certaine quantité d'une espèce de raisin, que l'on nomme en France *teint-le-vin*, dont le jus est d'un gros rouge, et dont les feuilles prennent une couleur pourpre foncée à mesure que ce fruit mûrit : il devient d'un beau bleu, et se couvre d'une craie semblable à celle que l'on voit sur les belles prunes; mais le jus en est fort âpre, surtout s'il n'est pas bien mûr.

Ce vin rouge n'aura besoin d'être mis en tonneaux, que lorsqu'il sera tiré de la cuve; et il pourra rester tranquille dans les mêmes vases, sans être transvasé, jusqu'à ce qu'il soit en état d'être mis en bouteilles, ce qui aura lieu deux ou trois ans après. Plus les tonneaux seront gros, et plus le vin aura de force, parce qu'étant en grand volume, il risque moins de souffrir des injures du temps, surtout si l'on fait usage de la méthode ci-dessus. Mais quand il y a une grande quantité de vin renfermée dans une cave voûtée et fermée, on ne doit y entrer qu'avec précaution, parce que les vapeurs qui émanent du vin en fermentation, peuvent tuer sur le champ, comme on en a vu beaucoup d'exemples.

L'auvernat, ou le véritable raisin bourguignon, est le plus estimé en France, parce qu'il n'est jamais aussi serré, et qu'il mûrit plus également. On doit aussi par cette raison le préférer en Angleterre, quoiqu'en général les espèces, dont les grappes sont serrées, soient les plus estimées en France; ce qui n'est pas raisonnable : car on peut remarquer que ces raisins sont ordinairement mûrs d'un côté, et verts de l'autre.

CHAPITRE X.

Méthode de traiter les Vignes, et de faire les Vins en Italie.

1°. QUAND au sol, après celui de Chianti, qui est presque rempli de rochers, on préfère celui des parties montagneuses du pays qui ont un fond de pierres à chaux, et dont la surface est marneuse. Après celui-là, vient celui qui est rempli de pierres à chaux, ou dont le fond est de craie, avec une couche d'une profondeur raisonnable de bonne terre; mais dans les plaines, où les vins ne sont pas comparables, à cause des collines et des montagnes, on est forcé de se contenter d'une assez bonne terre, pourvu qu'elle ne soit ni sablonneuse, ni trop légère, ni liante, ou de la nature de l'argile, quoiqu'une marne un peu ferme puisse réussir assez bien.

2°. L'exposition doit être celle du sud ou de l'ouest, plutôt que celle de l'est;

et dans les plaines, on est obligé de se contenter, comme il sera dit ci-après, de l'aspect du nord pour le devant des vignes, qu'on abrite cependant au moyen d'une haie, si elles ne sont pas naturellement couvertes par des bois, par une montagne voisine, ou par une muraille de pierres.

3°. La préparation qu'on donne à la terre, varie suivant la situation du lieu, cette préparation étant toute autre pour les montagnes, que pour les petites collines, et les plaines ou terrains de niveau.

Dans les plaines fort montagneuses, et couvertes de rochers, ainsi que sur les collines, où l'on trouve un fond de pierres près de la surface, et un sol dur, on fait avec des instrumens propres, ou de la poudre à canon, une tranchée de quatre pieds et demi de largeur, dirigée de l'est à l'ouest; et quoiqu'elle soit près du sommet de la montagne, on a soin de la tenir toujours à couvert du vent du nord, en élevant, avec les pierres qu'on a tirées de la tranchée, une muraille à sec et sans mortier, précisément au-dessus de cette tranchée. A douze pieds environ au dessous, on en creuse une seconde de la même manière, et on nivelle la terre entre ces tranchées, le mieux qu'il est possible, avec des hoyaux, des léviers de fer, etc., et on continue ainsi de suite, jusqu'à ce que tout le terrain soit préparé.

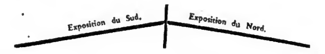
Ces petites murailles servent à retenir la bonne terre, et à empêcher les grandes pluies de l'emporter. Pour faciliter l'écoulement des eaux, on pratique des rigoles dans les endroits les plus convenables; de sorte que, de quelques distance, on prendroit cette plantation pour des escaliers très-beaux et réguliers. On planta dans les tranchées, environ à trois pieds de distance, les boutures de vignes, en les plaçant un peu en travers, et à deux pieds et demi ou trois pieds de profondeur : on cultive ces ceps comme il a été dit ci-dessus; et quand ils commencent à produire du fruit, ils se trouvent tous d'égale hauteur, et présentent un aspect agréable.

Lorsque le terrain est montagneux, sans être escarpé, on creuse une tranchée d'environ quatre pieds et demi de profondeur sur trois et demi de large. Après en avoir jeté la terre vers le nord, on en ouvre une seconde, dont la terre sert à remplir la première, et on continue ainsi jusqu'au bas, jusqu'à ce que le terrain qu'on destine à être planté, soit entièrement préparé : enfin, la dernière tranchée sert de fossé pour l'écoulement des eaux; et les petites, qui ont le même usage, viennent y aboutir de toute part. On applanit ensuite la terre de la première tranchée, qui avoit été jetée dehors, et on lui donne une pente douce et propre : on plante sur ce terrain les boutures de vignes en quinconce, ou d'autre manière, à la distance de cinq pieds et demi environ, ou plus éloignées, suivant la nature du terrain, s'il est pierreux, comme il a été dit ci-dessus, et comme cela se pratique dans les montagnes; mais dans tout autre, comme dans les plaines, on s'y prend de la manière suivante.

Quand on veut planter une vigne dans une plaine, ou sur un terrain exactement nivelé, après avoir marqué les chemins, et formé les divisions pour les ceps, on a soin de donner une pente convenable, et de former de bonnes rigoles pour l'écoulement des eaux, en creusant d'abord dans le milieu de la division, une tranchée, qui s'étende de l'est à l'ouest; on lui donne deux pieds et demi de profondeur, sur près de quatre pieds de largeur, et on jette la terre vers le nord : on met, dans le fond de cette tranchée, des pierres, des os, et toutes sortes de décombres, pour la combler en partie, et y former une espèce de cours, qui puisse aider

l'écoulement des eaux. On creuse une seconde tranchée, dont la terre sert à remplir la première, et l'on continue de même jusqu'à ce qu'on soit arrivé au bout de la seconde division, vers le sud, en mettant toujours dans le fond de chaque tranchée, toutes sortes de décombres. 1°. En ôtant la terre de la première tranchée, on la jette sur la dernière, du côté du sud; on fait la même opération sur le côté du nord, dans toute la longueur de la division, au bout de laquelle la dernière tranchée reste naturellement en fossé; on construit, dans cette dernière tranchée, un canal à sec pour l'écoulement des eaux, ou quelqu'autre conduit convenable.

Cet ouvrage étant terminé, on continue à niveler le terrain, en donnant à chaque côté une pente douce, de manière qu'il ressemble à un toit aplati, ou, comme on le dit communément, à un *dos d'âne*, comme l'indique la figure suivante.



Au moyen de cette disposition, les vignes se conservent plus long-temps, et produisent de meilleur vin; car les ceps ainsi plantés, durent cent quarante ou cent cinquante ans, et à Chianti plus de trois cents ans : car, on regarde une vigne de cent ans, comme étant encore jeune; au lieu que les vignes plantées sur des terrains, ou sur des bords de fossés, soutenus par des bordures de peupliers, qui servent à diviser les champs de blé, poussent à la vérité vigoureusement, et produisent beaucoup de fruit, mais ne durent que trente-cinq ou quarante ans, et ne donnent que du mauvais vin.

4°. La terre étant ainsi arrangée, soit dans la plaine, soit sur des montagnes, on trace des lignes suivant les distances qu'on laisse entre les ceps. Cette distance est ordinairement de quatre pieds ou quatre pieds et demi entre les rangs, et de trois pieds d'un cep à l'autre; on les plante quelquefois en quinconce, en traçant des lignes à quatre pieds d'intervalle en longueur et en travers, de manière que chaque bouture se trouve dans un des points où ces lignes se coupent.

Pour cela, on creuse un trou d'environ trois pieds et demi de profondeur, avec un lévier de fer d'un peu plus d'un pouce de diamètre, et un peu pointu à l'extrémité. Après quoi, au moyen d'un instrument nommé *crucciolo*, garni d'un manche de bois, comme celui d'une grande tarrière, auquel est fixée une tige de fer de quatre pieds de longueur, sur plus de six lignes de diamètre, terminée par une espèce de croissant; ils aggrandissent le trou, en tournant le bout de cet instrument qui est tranchant, et le faisant pénétrer jusqu'au fond. Ils y placent ensuite la bouture, remplissent le vide avec de la terre fine et criblée ou du sable, et pressent la terre avec les pieds contra les plantes, afin qu'elle ne se dessèche et ne se soulève pas; ce qui arrive souvent, surtout si la pluie ne tombe pas aussitôt que l'on a planté. La quantité de ceps que trois personnes peuvent planter dans un jour par cette méthode, est incroyable; car elle est quelquefois de plus de deux mille.

Comme ces boutures sont d'une bonne longueur, il en reste toujours deux pieds et

et plus au-dessus de la surface. Si, par hasard, elles ne trouvoient pas assez de fond de terre, comme cela arrive souvent; et si en creusant elles rencontroient le rocher, ou une glaise froide, à trois pieds environ de profondeur, elles ne vont pas plus avant; mais elles plantent à deux pieds un quart ou deux pieds et demi. Dans ce cas, si le fond est de la glaise, la vigne fait peu de progrès; si, au contraire, ce fond est de rochers, les ceps sont sujets à souffrir en été, dans les temps chauds et secs; cependant, si dans ce dernier cas, leurs racines poussent par hasard dans les fentes de ces rochers, ils réussissent assez bien, et fournissent de meilleur vin que les vignes des plaines, quoique celles-ci soient de la même espèce que celles de montagne, et que leurs raisins mûrissent trois semaines ou un mois plutôt.

5°. Cette plantation étant achevée comme on vient de le dire, la première culture qu'elle exige peut être faite de différentes manières, que l'on peut appeler l'ancienne et la nouvelle méthode.

Ancienne méthode.

Plus d'un mois après la plantation, lorsque les vignes commencent à pousser, on coupe les sommets des ceps précisément au-dessus du second oeil, près de la terre, et on les laisse pousser à l'aise. Ce n'est qu'après la récolte des melons plantés entre les rangs, qu'on laboure la terre, pour y semer des féves, des haricots, des betteraves, etc. On laisse les ceps pousser jusqu'après la troisième année révolue, en se contentant de labourer la terre autour de chaque plante en mars ou au commencement d'avril (ventôse ou germinal), à la profondeur d'un pied, en observant d'ôter avec la main les racines qui sont trop voisines de la surface, et en mettant sur chaque pied deux bonnes poignées de fumier de moutons à moitié consommé, ou autant de lupins bouillis. On coupe ensuite la tête des plantes précisément au-dessous de la première branche, qui est quelquefois à un doigt ou deux au-dessus de la terre : on fait cette opération avec un instrument tranchant, comme serpe, couteau à émonder, etc., et on frotte la partie coupée avec de la terre. Quand la plante pousse, on prend la branche principale, après en avoir légérement retranché le reste; on l'attache avec un jong vert à un petit bâton pour la soutenir, tandis qu'elle est tendre, et l'empêcher d'être cassée par le vent, et on la laisse ainsi jusqu'à l'émondage de la saison suivante. En émondant les ceps, on ne réserve qu'un oeil; on met un bâton plus fort, de trois ou quatre pieds de longueur, pour supporter le cep d'une saison à l'autre, et on y attache la branche pour jusqu'au mois de juillet (messidor), avant le commencement des jours caniculaires : alors, on retranche la tête pour arrêter la séve, et favoriser le développement du fruit, qui commence dans ce temps à se montrer en petits paquets, de neuf ou dix raisins sur chaque plante. L'année suivante exige le même traitement, et on continue ainsi jusqu'à la septième année, qui est le temps où les vignes commencent à donner beaucoup de fruits. Alors, en les émondant, on ne laisse généralement qu'une tête sur les plus fortes plantes, et seulement deux yeux; on les attache à de forts bâtons, de plus d'un pouce de diamètre, et de six pieds environ de longueur, qu'on enfonce d'un pied et plus en terre. Ces bâtons sont de châtaigniers sauvages, qu'on coupe en taillis tous les sept ou huit ans, et qu'on regarde comme les meilleurs pour résister à l'humidité et à la sécheresse. Quand les ceps commencent à pousser, on les y attache avec de petites branches d'osier ou de genêt, et on les relève

souvent dans le cours de l'été pour les assujettir : l'on retranche les branches gourmandes et luxurieuses : on laisse les choses dans cet état jusqu'après les jours caniculaires, et l'on ôte ensuite quelques feuilles, pour aider le fruit à mûrir.

* *Méthode moderne.*

Un mois ou environ après que les jeunes ceps ont été plantés, quand ils commencent à pousser, on les taille précisément au-dessus du premier oeil qui reste hors de terre. Lorsque ce bouton a poussé des branches vers le commencement de juin (prairial), et qu'on peut distinguer les plus fortes et les mieux disposées, on ôte légérement et avec soin, d'un coup de pouce, toutes les autres, et on ne laisse que les plus vigoureuses, et les plus voisines de la terre. On recommence ce travail tous les huit ou dix jours, et plus souvent, si le temps est humide, en ôtant toujours les nouvelles branches que les plantes produisent abondamment, et en ne laissant que la principale qu'on attache légérement à un petit bâton, pour la préserver des vents, et la mettre hors des atteintes des ouvriers qui pourroient lui nuire en cultivant les melons semés entre chaque cep. Si, comme il arrive souvent, ces principales branches sont fort luxurieuses, on en pince l'extrémité, et on continue de retrancher les jeunes branches jusqu'au mois d'octobre (vendémiaire), quoique pour l'ordinaire, il y au ait peu à ôter dès le commencement d'août (thermidor). Quelquefois les branches principales produisent du fruit en petits paquets de cinq ou six raisins chacun ; mais comme ils paroissent tard, ils ne mûriroient pas ; d'ailleurs, pour ménager la force de la plante, on les retranche tous, et on laisse les ceps dans cet état jusqu'au commencement du printemps. Pendant cet intervalle on fait la récolte des choux fleurs. Au mois de février (pluviôse), on laboure la terre autour de chaque plante, pour retrancher les racines qui sont trop voisines de la surface, et on la cultive ensuite, comme il a été dit ci-dessus, à l'occasion de la première méthode. La troisième année, on émonde la branche, en ne laissant qu'un oeil dessus, et on laboure ensuite tout le terrain. Pour regagner les frais de cette culture, on sème une espèce de haricots, qui ne s'élève pas à plus d'un pied, et qui par là ne peut endommager les ceps ; alors on donne aux ceps des bâtons un peu plus forts, et on continue à les examiner pour retrancher les nouvelles branches, et ôter seulement trois ou quatre fois pendant l'été tous les sommets inutiles. A l'émondage de l'année suivante, ils placent de forts bâtons auxquels ils attachent les branches avec de l'osier ou du genêt. C'est alors que les plantes commencent à produire du fruit ; il paroît deux ou trois grappes qui, comme celles de l'année précédente, mûrissent, mais ne parviennent pas à leur entière perfection, comme à la quatrième et cinquième année ; cependant ces plantes devancent de trois ou quatre ans celles qui sont traitées suivant la première méthode, et certainement celle-ci est la meilleure, puisqu'en coupant les têtes suivant la première, on perd beaucoup de plantes, et que par cette seconde, il est rare d'en voir manquer quelques-unes.

Les ceps étant par l'une ou l'autre de ces méthodes portés à un état de pleine production, il faut les émonder annuellement, suivant la vigueur des plantes, et les attacher exactement aux bâtons.

En émondant, on ne laisse qu'un oeil ou deux au plus sur les plantes d'une force et d'une vigueur modérée, et sur les plus fortes, trois ou quatre yeux au plus, ensuite on en lie les branches, non pas comme auparavant, quand il n'y en a qu'une ou deux, mais en fixant d'autres bâtons moins gros dans la terre auprès de chacune, au sommet desquels, pour mieux soutenir les branches, on les lie avec un osier ; on les plie vers

le bas; en fixant les têtes; et quelquefois quand on en trouve une de vigueur extraordinaire, qui a deux bonnes têtes, on les conserve toutes deux en disposant l'une comme il vient d'être dit, et l'autre au côté opposé de la tige principale fixée à un bâton, dans la même forme que la première.

Cette opération terminée, on continue de temps en temps à attacher les nouvelles branches aux bâtons, et à pincer leurs sommets quand elles poussent trop fortement jusque vers le temps de la maturité. Quand les jours caniculaires sont passés, on les dépouille de quelques-unes de leurs feuilles, pour aider l'action du soleil sur les fruits qui changent alors de couleur, et en accélérer la maturité.

Quant au temps d'émonder les ceps de vignes, il n'y a aucune règle fixe. Les uns font cette opération immédiatement après la récolte du raisin, comme à Carignano et au Val-d'Arno; d'autres en tout temps, suivant leur commodité, et quand la saison est douce. Ils laissent les plus jeunes ceps pour les derniers, jusqu'à la fin de novembre (frimaire), et jusqu'en mars (ventôse) à Chianti. Comme le pays est plus froid, et la vigne plus tardive, ils commencent tard dans le mois de mars (ventôse), et même au commencement d'avril (germinal). D'autres font cet ouvrage en deux fois; d'abord en novembre (frimaire), temps auquel ils laissent un oeil de plus, et le retranchent en mars (pluviôse). Cette dernière méthode paroît être la meilleure, cependant si l'on veut avoir des boutures pour une nouvelle plantation, on ne doit les couper qu'en février ou en mars (nivôse ou pluviôse).

Ils ne sont pas plus d'accord sur ce qu'ils sèment dans leurs vignes, et sur la manière de le faire à Chianti. Ils laissent un espace d'environ trois pieds autour de chaque cep, et sèment le surplus jusqu'à la muraille basse en froment; et quoique le sol ne paroisse être autre chose que des pierres, et qu'on ne puisse le travailler qu'avec des hoyaux, cependant les récoltes y sont prodigieuses, car elles rendent quinze ou vingt pour un; d'autres ne sèment dans ce terrain que des haricots bas des lentilles, ou autres plantes basses semblables; d'autres enfin n'y mettent rien du tout, suivant l'usage qui a lieu dans les vignes des montagnes. Mais dans les plaines, lorsque les têtes des ceps sont plus élevées que le sommet des fèves, ils ne font pas de difficulté d'en semer entre chaque rang, mais les plus exacts se contentent d'y semer sur la fin d'avril (germinal), un rang d'haricots bas, tandis que depuis quelque temps, d'autres plantent deux rangs de ceps au lieu d'un, et en forment une espèce d'espalier avec de forts échalas. Dans le milieu de ces rangs, réduit à quatre pieds, ils plantent encore une rangée d'artichauts qui étant bien labourés dans un temps convenable, leur servent de nourriture, et font, à ce qu'ils prétendent, plus de bien que de mal à leurs vignes.

Quant à la saison de labourer les vignes, ils conviennent tous que le mieux est de le faire le plus tard possible. Quand ils n'y sèment rien, ils ne font cet ouvrage qu'à la fin d'avril (germinal), ou au commencement de mai (floréal), avec la bèche ou le hoyau, suivant la nature du terrain. Pour détruire les mauvaises herbes, et avancer la maturité des plantes, ils remuent la terre avec la houe ou le hoyau, quand ils le peuvent, avec la bèche dans les jours caniculaires; mais en faisant ce travail, ils ont le plus grand soin de ne toucher aucune racine des ceps, car cette mal-adresse feroit faner les plantes, et gâteroit les fruits, si même elle ne les détruisoit pas.

6°. Pour ce qui est de l'engrais qu'ils mettent sur les vignes en état de produire, ils n'y en portent que chaque cinq ou six ans; alors ils ouvrent la terre autour des racines, en retranchent les plus petites, que les ceps peuvent avoir poussées

Ddd 2

près de la surface, et y jettent une ou deux grosses poignées de crottin de mouton, de chèvre ou de bêtes fauves; et s'ils ne peuvent se procurer une assez grande quantité de ces fumiers, ils font bouillir des lupins qu'ils mettent à la place. Cette espèce d'engrais, quoique bon pour la vigne, a cependant si peu de substance, qu'il doit être renouvelé au moins tous les trois ans, ensuite ils recouvrent ce fumier. Cette opération se fait dans les mois d'octobre et de novembre (brumaire et frimaire), afin que les pluies de l'hiver fassent descendre les sucs jusqu'aux fibres des racines.

7°. La saison de cueillir les raisins et de faire la vendange est incertaine; cela dépend du temps qu'on a eu pendant le printemps et l'été précédent, ce qui la fait varier de quinze ou vingt jours. A Chianti, quand la saison est bonne, on commence à couper le raisin vers la Saint-Michel (au commencement de vendémiaire), et dans les plaines huit ou dix jours plutôt. On se décide toujours sur la maturité de raisin, et l'apparence d'une saison parfaitement sèche.

8°. Les raisins étant bien mûrs, et le temps chaud et sec, dès que le soleil ou le vent a séché la rosée, on les coupe, on les met dans de petits seaux, et on les porte, si le trajet est long, sur des mulets, et à un endroit voisin au moyen de deux hommes, pour les jeter dans les cuves à vin, après les avoir brisés avec un billot dans ces mêmes seaux; ou bien on les jette sur un châssis ou caisse garnie d'une grille, que l'on arrange avec des planches sur la cuve. Un ouvrier les foule aux pieds, de manière que le jus, les peaux, les pepins et les tiges passent au travers de la grille, et tombent dans la cuve qui contient communément quatre ou cinq tonnes, quelquefois huit, dix, et jusqu'à quinze ou vingt, quand on a beaucoup de vignes. On continue toujours de même jusqu'à ce que la cuve soit remplie. Aussitôt qu'elle est pleine, et quelquefois peu d'heures avant, le vin commence à bouillonner, ce qui fait monter les marcs jusqu'au haut, où les peaux, les pepins et tiges forment une croûte épaisse. Ce bouillonnement continue jusqu'à ce que le vin soit bon à être tiré, ce que l'on peut connoitre par son goût; et c'est en cela que consiste tout l'art de faire du vin. Les vins des plaines bouillent environ dix jours; ceux des collines à peu près quinze, et ceux des montagnes de Chianti dix-huit ou vingt jours, et quelquefois davantage, suivant que la récolte a été faite avec plus ou moins de promptitude. Sur la fin de la fermentation, on goûte le vin chaque huit heures.

9°. Quand le vin est en état, on continue à le tirer, et c'est alors qu'il est véritablement vin, car auparavant il est appelé *mosto*, qui veut dire *moût*. Alors on place une mèche à trois ou quatre pouces du fond de la cuve; on tire le vin dans de petits barils, et on le verse ensuite dans de grandes bottes, dont quelques-unes contiennent à Chianti jusqu'à sept ou huit tonnes, mais généralement deux ou trois. Les fonds de ces tonnes ont plus d'un pouce et demi d'épaisseur, et elles sont plus de deux fois aussi hautes que longues. On ne les lave jamais, mais on laisse dedans sept ou huit pots de vin, quand on les vide au printemps ou pendant l'été précédent. Lorsqu'on veut les remplir encore une fois, on fait entrer, par une porte pratiquée dans la tête de la botte, un homme qui frotte le dedans avec une éponge, et le lave avec du vin nouveau, sans en ôter le tartre qu'ils croient nécessaire pour mieux conserver le vin. Ils laissent le vin dans ces tonneaux jusqu'à ce qu'ils ayent occasion de le vendre après plusieurs années. Ces tonneaux sont quelquefois tapissés intérieurement de trois ou quatre pouces d'épaisseur de tartre, et on a grand soin de les tenir toujours remplis jusqu'au bondon. Telle est la méthode de Chianti où

l'on fait les meilleurs vins; on les tire de ces bottes, on les traverse dans des tonneaux, et on les envoie ensuite à Florence pour l'exportation. La charge d'un mulet coûte environ une couronne; dans d'autres endroits, on les transvase dans de plus petits tonneaux pour la consommation du pays, car on ne les exporte guère, ou au moins on n'en envoie qu'une petite quantité dans d'autres pays, excepté les vins de Carignano et du Val-d'Arno.

Quelques-uns de ces vins ont un goût vif et agréable, sans avoir beaucoup de corps, et plusieurs ne se conservent pas plus d'un été, si ce n'est dans des caves fraîches, et dans les lieux mêmes où ils ont été faits, car en général ces vins sont très-délicats. Les vins choisis de Chianti tiennent aussi un peu de cette nature, car dans deux saisons de l'année, au commencement de juin (prairial), et dans les premiers jours de septembre (fructidor), lorsque les raisins sont en fleurs, et quand ils commencent à mûrir, quelques-uns, même des meilleurs vins, sont sujets à changer, surtout dans la dernière saison. Quelquefois ils deviennent aigres, mais prennent en même temps un goût fort désagréable, ce qui les rend non-seulement mauvais à boire, mais même peu propres à faire du vinaigre; on les appelle alors *setten brine*. Ce qu'il y a de plus singulier, c'est qu'un tonneau sera gâté, pendant qu'un autre tiré de la même cuve se conservera parfaitement bon, quoiqu'ils soient tous deux gardés dans la même cave.

Comme ce changement ne se fait pas dans le vin en bouteilles, quoiqu'il puisse également s'y aigrir, on est tenté de l'attribuer à quelque négligence, ou au peu de soin qu'on apporte à remplir les tonneaux qui doivent toujours être tenus pleins. Si l'on a tardé long-temps à les remplir, et qu'on les remplisse alors avec trop de promptitude, l'écume qui se forme se mêle avec le vin, le gâte, et lui communique un mauvais goût de feuilles de vigne pourries. On peut objecter que ce défaut n'attaque le vin que dans des saisons particulières, et que s'il échappe alors, il se conserve bon pendant plusieurs années.

Quant au temps où les vins sont bons à boire, les plus pauvres boivent celui des plaines presqu'aussitôt qu'il est tiré, mais on peut dire que dès le 11 novembre (frimaire) on peut en faire usage.

Ceux des collines sont fort agréables à boire vers Noël (nivôse) et au printemps. Ceux de Chianti ne sont pas potables avant le mois de juin (prairial), quoiqu'ils soient en état d'être exportés en bottes au mois de décembre (nivôse), et en tonneaux ou caisses, au commencement de février (pluviôse); mais si on les met plutôt à bord des vaisseaux, quoique bons en apparence, il s'y formera un sédiment.

Après avoir décrit la manière de traiter les vignes et les vins en Italie, il ne reste plus qu'à parler d'un fléau qui, sans compter la grêle, les orages et les gelées, détruit les vignes à Chianti et dans les contrées voisines; car dans les plaines on ne s'en ressent point. C'est une très petite espèce de chenille noirâtre, ou d'un vert très-foncé, qui, dans le mois de mai (floréal), attaque les jeunes branches des ceps de vigne, lorsque les raisins sont encore embryons, et les détruit. Ils ont pour cela un remède efficace, qui est de placer un petit anneau de glue autour de la tige de chaque cep, huit pouces environ au-dessus de la terre. Au moyen de cela, aucun de ces insectes nuisibles ne peut monter.

CHAPITRE XI.

PRESSOIR POUR LES VINS.

ART. I. *Description d'un grand Pressoir.*

La presse ou pressoir est une machine inventée pour pressurer le jus des raisins: elle consiste en un assemblage de plusieurs pièces de charpente, placées de différentes manières. Elle est composée de trois corps de charpente exactement joints à l'axe, qui sert d'ecrou, et qui est mis en mouvement par la vis.

Les grands pressoirs ont trente ou trente trois pieds de longueur, sur douze ou seize de largeur. Quand on veut construire une de ces machines, on creuse d'abord une fosse en terre, de quatre pieds environ de profondeur, sur seize pieds en carré à l'endroit où le pressoir doit être établi. On construit, dans le milieu de cette excavation, et dans toute sa longueur, une fondation en maçonnerie, de deux pieds d'épaisseur, sur trois de hauteur, de manière que son sommet soit à un pied au-dessous de la surface de la terre; ensuite on fait une muraille parallèle pour entourer le pressoir de la droite à la gauche, à l'extrémité de la fosse, et à une distance égale de la première fondation du milieu, pour supporter quelques uns des bois de la charpente, et empêcher la terre de s'écrouler dans la fosse. L'espace de trois pieds de profondeur qui se trouve entre ces trois petites murailles, est nécessaire pour aérer les bois, et les empêcher de se pourrir.

La muraille qui doit être sur le côté des solives (*ou jumelles*), et de la droite à la gauche du pressoir, suivant l'emplacement, est plus basse et plus profonde que le creux des solives (*ou jumelles*), comme il sera expliqué ci-après, suivant leur pente, et plus épaisse que le carré du bassin, ce que l'on comprendra mieux par ce qui suit.

On place en longueur, sur la petite muraille du milieu, une pièce de bois de charpente, que l'on appelle un *faux chantier*. Sur cette pièce, à côté des solives creuses (*ou fausses jumelles*), on met une platine de fondation (*ou souillard*), qui est supportée par une autre maçonnerie, qui se joint de très-près aux solives (*ou jumelles*), et aux fondations qu'elles croisent. Toutes ces pièces doivent être de niveau pour supporter quatre chantiers, placés en travers, à une distance égale. Les pièces doivent s'étendre au-delà de la muraille du bassin, sur le côté des solives (*ou jumelles*), de trois pieds environ, et être posées sur les fondations, pour les empêcher de se soulever. Il faut toujours donner une pente de trois ou quatre pouces sur le devant aux quatre chantiers, pour faciliter l'écoulement du vin dans la pierre placée sous le devant, et au milieu du bassin, à travers les trous qui y sont pratiqués.

On met ensuite sur ces quatre chantiers, en travers du bassin, quelques pièces de bois, qui doivent avoir leur surface supérieure de niveau avec le sommet des chantiers, et être découpées en tailles, de quatre pouces en longueur sur les deux côtés du bassin pour recevoir les pièces de maie, de manière qu'elles puissent y être assujetties à chaque côté avec des coins, après avoir mis dans le milieu

des joints, de l'argile et de la mousse, pour empêcher le vin de s'échapper par ces issues. Ces pièces de maie sont simplement jointes ensemble, sans filets, ni gravures, afin qu'elles s'approchent de plus près aux deux bouts, et au milieu des encoignures dans toute leur longueur, entre les chantiers, et sur le côté des dernières pièces de maie; ces pièces doivent s'élever dans le milieu en faîtage, de manière à former une gouttière dans chaque jointure, pour faciliter l'écoulement du vin : on creuse aussi, pour le même usage, une entaille tout autour de l'extrémité des pièces de maie, en forme de gouttière.

Dans la place destinée pour les solives (*ou jumelles*), à droite ou à gauche du bassin, on fait un trou assez large pour y élever un dé de maçonnerie, de douze pieds de profondeur, sur huit de long, et cinq de large. Une des trois fondations en maçonnerie qui supporte le bassin, y sert au lieu d'un côté de la muraille aux solives (*ou jumelles*), qui sont chassées dans la terre au bas dudit châssis, à douze pieds de profondeur, et sont de quinze ou seize pieds au-dessus du niveau de la terre : elles sont jointes avec les pilotis qui les traversent, et sur lesquels on met les solives (*ou jumelles*), qui sont toutes jointes avec des crampons de bois, excepté la dernière, qui est tenue par les chantiers au lieu de crampons; ensuite on élève la maçonnerie, dans laquelle on renferme les extrémités des pilotis, ainsi que celles des crampons, pour empêcher les solives (*ou jumelles*) de se soulever. Ces pilotis doivent être placés dans un sens contraire aux chantiers qui les environnent, ou traversent à chaque trois pieds, et qui tiennent à queue d'aronde dans les supports carrés. L'espace laissé entre la maçonnerie n'est pas rempli, afin de préserver de la pourriture les solives (*ou jumelles*), et que, s'il est nécessaire, elles puissent descendre dans la fosse.

Les solives (*ou jumelles*) doivent être mises de manière que les côtés puissent occuper le milieu du bassin, en inclinant de deux pouces au-delà. Le devant et les côtés sont unis et droits, mais le dos et les sommets restent brutes. On fait un rebord sous les pièces de maie, de deux ou trois pouces, pour supporter la charge. Le sommet des solives (*ou jumelles*) est joint ou assemblé à une solive de traverse (*ou chapeau*), sous laquelle est un noyau porté sur un coyar, dans lequel porte toute la force et la résistance de la presse. Cette solive diagonale (*ou coyar*) doit être fortement attachée avec des clous et des pièces de bois de charpente (*avec clefs ou amoises*) au-dessous des têtes de solives (*ou jumelles*).

Dans le milieu de l'autre côté du bassin, on met dessus une terre unie (*sur le souillard*); entre les extrémités des chantiers, deux fosses solives (*ou jumelles*), à un peu de distance de la véritable, parce que c'est sur le côté que l'essieu est entaillé pour recevoir les solives, et les empêcher de reculer en arrière. Celles-ci sont un peu élargies vers les fausses solives; on les soutient avec quatre pièces de traverse ou poutres fortes, dont deux sont sur le front et deux sur les côtés, aboutissant sur elles, et les tenant dans leur place. Ces pièces de traverse (*ou contrevents*) sont soutenues par de la terre unie ou une plaque de terre et les poteaux (*sur le souillard et le patouraux*), et à l'autre bout elles entrent précisément au milieu des fausses solives (*ou jumelles*) : il faut les trouer à quatre pieds environ de hauteur, afin que les chevilles mouvantes puissent y entrer, et que la solive puisse se reposer dessus.

Ces fausses solives (*ou jumelles*) doivent avoir des trous au fond, pour recevoir des chevilles de bois (*ou têtars*) qui traversent la plaque de terre (*ou le*

souillard), et qui sont découpées à moitié de leur épaisseur, afin de pouvoir entrer dans les entaillures, et être assujetties par des clefs et clavettes, où elles traversent les fausses solives (*ou jumelles*). On assemble aussi ces solives (*ou jumelles*) au sommet, par le moyen d'une traverse (*ou chapeau*), et on les soutient encore une fois au bas par deux autres traverses (*ou contrevents*) sur les côtés; ces pièces de traverse (*ou contrevents*) sont placées sur les poteaux (*ou patoureaux*), et jointes dans la plaque de terre (*ou souillard*) par une queue d'aronde : elles sont supportées par un petit dé de maçonnerie, précisément de leur grandeur, et caché entièrement dans la terre. Il doit y avoir aussi, à chaque côté, une grosse pièce (*ou contrevent*) qui traverse le bassin, et lie ensemble les fausses solives (*ou jumelles*) avec les véritables devant et derrière : on attache celles-ci au sommet des solives, en leur donnant un pied et demi de pente depuis la place, où elles sont mortoisées dans les fausses solives (*ou jumelles*).

On fait aussi dans la terre, sur le côté des fausses solives (*ou jumelles*), à dix pieds du bassin, une fosse de douze pieds de profondeur, et de dix pieds en carré, pour y placer les deux billots (*ou taissons*) qui doivent être joints au fond, et séparés par les gros bouts, à deux pieds environ au-dessus de la terre, de manière que la vis puisse tourner entr'eux. Ces billots (*ou taissons*) doivent se joindre au fond avec les pilotis par une queue d'aronde, et les pilotis (*ou racines*) doivent l'être aux solives. Au sommet, à quinze pouces environ de la tête, ils doivent être liés avec des solives et des chevilles (*des amoises, moisettes et clefs*), pour les tenir séparés, et les empêcher de se diviser. L'espace entre les billots (*ou taissons*) et les pilotis (*ou racines*) doit être rempli de terre bien battue : les solives qui sont dans le corps des billots (*ou taissons*), ont sept ou huit pouces d'épaisseur.

Au milieu des solives (*ou amoises*) est creusé un trou pour le passage de la vis, qui y entre perpendiculairement, et qui est arrondie dans cet endroit où elle est réduite à la troisième partie de son épaisseur. A un pied plus bas que les solives (*ou amoises*), est placée une traverse (*ou pallier*), pour soutenir du bas jusqu'au sommet la vis en repos. On dispose, sur cette traverse (*au pallier*), une plaque de fer, qui sert d'axe à la vis quand elle tourne (*ou pour son jeuement*). Cette vis doit avoir douze pieds de longueur, sur treize pouces d'épaisseur à sa base. Le bout de cette vis (*ou le tarcau*), ou l'extrémité de la ligne spirale (*ou élisse*), doit être de trois pouces et demi, et former un carré exact; on la fait passer au travers de la roue placée à trois pieds au-dessus du niveau de la terre : elle doit être équarrie d'un pouce et demi environ dans son épaisseur, pour que son assemblage avec la roue soit solide. Cette roue est garnie de rais et gourmettes de traverse (*d'embranchemens et de courbes*), ainsi que de chevilles, pour faciliter à cinq ou six hommes le moyen de la mettre en mouvement.

Enfin, l'on place, à cinq pieds au-dessus des pièces de maie, deux grandes solives ou poutres, qui doivent passer entre les vraies solives et les fausses : on les équarrit, et on les perce au gros bout sur les deux côtés qui touchent aux solives, et on les laisse entrer dans une entaille pour les empêcher de sortir; et au dos l'on met une clavette qui les assure, afin qu'elles ne soient pas déplacées, parce qu'on ne peut les mettre dedans : mais cependant de telle manière qu'elles puissent se mouvoir entre les solives, sans changer de position. Ces solives ou poutres doivent être bien ajustées dans leur couche, et jointes avec des clavettes, de manière qu'elles ne puissent se séparer l'une de l'autre; mais elles s'ouvrent insensiblement

insensiblement depuis les fausses solives (*ou jumelles*), jusqu'à la vis, pour lui faire place.

A l'extrémité de ces poutres est ajusté l'écrou de la vis avec des clavettes movibles, par le moyen duquel elle peut s'abaisser et s'élever, et élever ou abaisser en même temps les poutres comme une espèce de balance (*ou bascules*), qui a son centre sur les fausses solives, et son point d'appui sur les grandes solives (*ou fausses jumelles*), ainsi que sur le pain (*ou le sac*) qui est sur la maie. Quand on presse, avant d'élever les grosses poutres ou le corps du pressoir par le moyen de la vis, on abaisse un peu sur les côtés des fausses solives (*ou jumelles*), afin de pouvoir placer les encoignures entre les solives et les aiguilles qui sont sur les fausses solives : ensuite on abaisse ce corps du pressoir avec la même vis du côté des fausses solives; et quand on a ajusté le pain (*ou le sac*) avec des perches, des planches et des moyeux, en mettant en mouvement la roue qui fait tourner la vis, on le presse fortement.

Les poutres (*ou arbres*) du corps du pressoir doivent avoir deux pieds et demi d'épaisseur; et si elles ne sont pas assez fortes, on en met deux l'une sur l'autre, et quelquefois trois, s'il est nécessaire, et on les joint ensemble avec des broches de fer, en différens endroits, sur la couche et dans le front, afin qu'elles travaillent ensemble. On élève, à l'extrémité du pressoir, à côté des fausses solives (*ou jumelles*), un petit échafaud avec un escalier, pour donner la facilité de mettre et d'ôter les encoignures et les aiguilles.

Du grand Pressoir façonné, ou gros Pressoir à cage ou châssis.

Cette espèce de pressoir est construite comme l'autre, excepté qu'au lieu de biliots (*ou tessons*), on se sert d'un châssis (*ou cage*). On creuse une fosse de douze pieds de profondeur, sur neuf pieds de diamètre; et pour soutenir les terres, on élève une muraille de maçonnerie tout autour, en forme de puits, de sept pieds de diamètre, afin de pouvoir y placer un ouvrage en bois d'une forme carrée, et dont les pièces sont jointes avec des poteaux, des solives et des chevrons, comme une croix de saint-André. On place dans ce châssis (*ou cage*) une pierre du poids d'environ trois mille livres, et on fixe la vis au centre de ce châssis (*ou cage*), afin que le tout puisse tourner ensemble, et tenir ainsi les solives (*ou arbres*) sur le corps de la roue (*ou sur les moyeux*) pour presser le raisin, comme s'il y avoit un homme suspendu au bout d'une perche attachée à l'autre bout, pour presser quelque chose dans le milieu.

A deux ou trois pieds de terre est une roue dont l'effort, joint au pied du châssis (*ou de la cage*), fait descendre la vis qui abaisse le corps du pressoir ou la solive (*ou les arbres*).

Le châssis (*ou la cage*) doit avoir dix pieds de hauteur, sur quatre pieds neuf pouces de largeur de chaque côté. On doit avoir grand soin des pressoirs à billots (*ou tessons*), pour ne pas les laisser devenir trop durs, de peur que les solives (*ou arbres*) ne se brisent en pièces; car rien n'a plus de force qu'une vis. La queue d'aronde doit être fort exacte, et la vis ainsi que l'écrou, doivent être faits avec beaucoup d'art et proportionnés à l'ouvrage.

Ces grands pressoirs font en une seule cuvée ou d'un seul sac vingt ou vingt-cinq pièces de vin, mais étant diminués d'un quart, pourront encore pressurer douze ou quinze pièces de vin; mais alors il faut diminuer d'un quart et suivant

cette proportion, la grosseur de toutes les pièces dont on a parlé, et qu'on va décrire.

Noms, longueur et épaisseur des pièces qui composent un grand Pressoir.

Les solives principales (*ou les arbres*), doivent avoir trente-deux ou trente-cinq pieds de longueur; et l'une dans l'autre, deux pieds et demi ou trois pieds d'épaisseur.

Les solives de côté (*ou jumelles*), vingt-huit pieds de longueur, sur deux pieds environ d'épaisseur au bas, et dix-huit pouces au sommet.

Les pilotis (*ou racines*), douze pieds de longueur, sur douze ou treize pouces d'épaisseur. Il faut observer de les faire avec des contre-queues d'aronde aux côtés. Le premier est placé à quinze pouces du fond des côtés; on en donne trois du sommet à celui qui est dans la terre, et le dernier doit être de niveau avec le sommet du faux chantier.

Sur les pilotis des côtés ou joues (*ou sur les racines de jumelles*), et sur ceux des billots (*ou tessons*), sont placés des crampons (*ou agrafes*) de bois, de neuf pieds de longueur, sur neuf ou dix pouces d'épaisseur, pour les lier ensemble.

Les chantiers ont six pieds de longueur, sur quinze ou seize pouces carrés.

La platine de terre (*ou souille*) a dix-huit pieds de long, sur environ dix-huit pouces de large, et quinze pouces d'épaisseur.

Les fausses solives (*ou fausses jumelles*), quatorze ou quinze pieds de longueur, sur treize ou quatorze pouces de large; neuf pouces d'épaisseur au bas, et six au sommet; elles doivent être rabotées de la longueur des clavettes (*ou clefs*) pour supporter la poutre principale.

La pierre de traverse (*ou le chapeau*) des fausses solives (*ou jumelles*) a six pieds de longueur, sur quatre pouces de largeur, et neuf ou dix pouces d'épaisseur.

Les clavettes (*ou clefs*) des solives (*ou arbres*), en forme d'écrou de vis, ont cinq pieds et demi de longueur, sur huit pouces d'épaisseur à la tête; mais elles sont réduites à la moitié de cette grosseur dans le reste de la longueur.

Les chevilles des clavettes (*ou les clavettes des clefs*) ont quatorze pouces de longueur, sur environ cinq de large, et au moins un pouce et demi d'épaisseur.

Les deux pièces de bois de charpente (*ou contrevents*) qui traversent les deux fausses solives, ont environ huit pieds de longueur, sur quatre ou cinq pouces d'épaisseur, et la même largeur que les fausses solives.

Les deux autres pièces de bois (*ou contrevents*) qui traversent les fausses solives, ont neuf pieds de longueur, sur environ huit pouces d'épaisseur.

Les poteaux (*ou potoureaux*), six pieds de longueur, sur huit ou neuf pouces d'épaisseur.

Les pièces de maie, qui forment le bassin, douze pieds de longueur, sur six pouces d'épaisseur.

Les grandes pièces de bois de traverse (*ou les grands contrevents*), placées en forme de main entre les fausses solives, six ou sept pouces d'épaisseur.

Les deux billots (*ou tessons*) ont chacun quatorze pieds de longueur, sur seize pouces environ d'épaisseur à la tête, et douze au fond.

La vis, quinze pouces au bas avant d'être équarrie, et treize pouces, suivant

le pied de la vis, qui forme une ligne spirale (*ou éclisse*), et douze pieds de longueur.

La roue, dix pieds de diamètre avec des rayons (*ou embranchement*), de quatre pouces d'épaisseur, de même que les côtés (*ou courbes*) sur lesquels sont placées les chevilles de bois, de quatre ou cinq pouces de hauteur dans la circonférence de la roue, pour huit ou neuf hommes.

L'écrou de la vis, six pieds de longueur, sur deux pieds de large, et quatorze pouces d'épaisseur, étant garni de fer.

La pièce de traverse des joues (*ou le chapeau des jumelles*), cinq pieds de longueur, sur environ un pied d'épaisseur, et la même largeur que le sommet des joues.

Les aiguilles (*ou le coyar*) placées sous le noyau entre les deux joues, doivent être de la même largeur que les joues (*ou jumelles*), et de treize ou quatorze pouces d'épaisseur.

Les solives (*ou omoises*) qui embrassent l'extrémité des joues (*ou jumelles*), doivent être de deux pouces plus hautes que la partie basse des aiguilles (*ou le dessous du coyar*), et d'un pied de largeur, sur environ cinq pouces d'épaisseur.

Le noyau a deux pieds de haut, sur douze ou quatorze pouces d'épaisseur: il est placé entre les aiguilles (*ou le coyar*) et la traverse (*ou le chapeau*), et il passe à travers les joues (*ou jumelles*) et le noyau, avec une clavette (*ou clef*) qui doit être travaillée fort juste; car c'est là où réside la force entière du pressoir.

Les encoignures (*ou coins*) ont deux pieds de longueur, sur neuf ou dix pouces de largeur, et six ou sept pouces d'épaisseur.

Le châssis (*ou cage*) dans le pressoir à cadre (*ou à cage*) a dix pieds de longueur ou de profondeur, sur quatre pieds neuf pouces de largeur en carré.

Le moyeu a huit pieds et demi de longueur, sur cinq pouces environ d'épaisseur d'un côté et six de l'autre.

Toutes ces pièces de bois doivent être de chêne, excepté la vis, que l'on fait de bois d'orme, afin qu'elle dure plus long-temps; et le noyau de bois de noyer.

On peut donner plus ou moins de longueur à ces bois de charpente, suivant qu'ils ont plus ou moins de grosseur.

Description d'une petite Presse, ou du Pressoir nommé étiquet.

Cette espèce de pressoir est moins bon, et pressure aussi beaucoup moins de vin; cependant, beaucoup de personnes s'en servent pour de petites vendanges, et en effet il peut suffire pour huit ou dix pièces de vin.

Sa construction légère est à peu près la même que celle des autres, et l'on va expliquer en quoi il en diffère.

La fosse doit avoir quatre pieds de profondeur, sur quatorze pieds de largeur, et dix-huit de long, plus ou moins, suivant la grandeur que l'on veut donner au pressoir.

On construit trois petites murailles en pierres de taille en travers, qui occupent le fond du carré du bassin. La muraille du milieu doit avoir deux pieds d'épaisseur, et celles de côté deux pieds et demi. On laisse, au milieu de chacune des murailles de côté, une ouverture de vingt pouces environ en carré, qui doit recevoir les deux joues placées l'une vis-à-vis de l'autre, à chaque côté du bassin, qui doit pencher d'un pouce et demi vers la pierre. Elles doivent être carrées, et plantées

sur trois côtés de l'extrémité des chantiers; mais le haut doit rester brute et raboteux. Dans les côtés, vers la pierre, on fait une entaille à la hauteur de deux pieds et demi du bassin, de trois pouces de largeur, quatre pouces de profondeur, et deux pieds de haut, en montant vers la tête.

On place de faux chantiers sur la muraille du milieu; et sur chacune des autres, deux pilotis qui embrassent les joues, auxquelles ils sont joints par des soutiens et des queues d'aronde. En croisant les pilotis et les faux chantiers, on met les quatre chantiers dans des entailles, comme dans les autres pressoirs. Ceux du milieu embrassent les joues, auxquelles ils sont joints comme les pilotis, et s'étendent de huit ou neuf pouces au-delà des pilotis qui sont derrière les joues.

Les sommets des chantiers doivent être entaillés d'un pouce et demi, pour recevoir les pilotis, et assujettir le tout ensemble. On met sur ceux-ci les pièces de maie, que l'on attache ensemble, comme il a déjà été dit, et le bassin est semblable à celui des autres pressoirs.

Le noyau de la vis doit être de sept ou huit pouces plus long que le dos des joues, et il les embrasse dans leurs parties les plus épaisses. Il est placé sur celles-ci, et supporté par des clavettes, qui traversent les joues, et des broches de fer, arrêtées derrière les joues avec des clavettes. Il est également arrêté dans la face par quatre barres de fer, qui forment un carré d'un pied et demi, et qui sont traversées dans les angles par des broches de quatre ou cinq pouces de longueur vers le robinet de la vis.

On place sur ce noyau des planches de la même longueur, croisées de manière que leurs extrémités soient tournées vers le front du pressoir; et sur ces planches, l'on met deux pièces de traverse de la même longueur que le noyau, et qui embrassent le sommet des joues sous leurs têtes, en les plaçant dedans à chaque bout dans le front où elles sont jointes. Ces pièces de traverses et joues doivent être clouées ensemble, et l'on met quatre pièces de bois croisées qui tiennent ferme la tête des solives, et s'étendent dans la moitié de la longueur des pièces principales, avec un soutien à chacune.

On place ensuite une vis semblable aux autres, avec un carré au bas, pour l'assujettir à une roue qui doit être disposée horizontalement, et solidement unie avec la vis, au moyen des rayons placés à un pied de distance les uns des autres, et croisés. Ces rayons doivent être hors des côtés, de trois ou quatre pouces dans la moitié de leur largeur, pour pouvoir contenir la corde qui est autour de la roue. On place sous le centre de la roue, un mouton de la longueur de l'espace entre les joues, et de huit pouces d'épaisseur ou plus, pour faire une espèce de tenon à chaque bout qui entre dans l'entaille des joues. Le mouton doit être soutenu par une broche de fer qui entre au bout de la vis, et par là le tient suspendu de manière à pouvoir se remuer; et pour y réussir, il faut que le bout de la broche qui est dessous le mouton, joue avec la clavette qui la tient à l'autre bout de la vis.

On place, à dix ou douze pieds du pressoir, une roue horizontale ou perpendiculaire, avec un essieu ou axe qui doit jouer dans des balanciers de bois bien fixés. On attache à une des raies ou chevilles de la roue qui est sur la maie, l'oeillet d'una grosse corde, de deux pouces et demi de grosseur, et de manière qu'on puisse faire faire deux tours à la roue, avant que la corde soit tendue, et qu'elle puisse faire le tour de la roue cinq ou six fois. On l'attache, par l'autre bout, à celui qui est à côté du pressoir: on emploie huit ou dix hommes pour tourner cette roue, et il est de grande conséquence de remarquer quand il n'y a plus qu'un tour

et demi de la corde sur la roue; et s'il y a un autre pain à pressurer, on doit remettre deux ou trois tours à la roue pour finir le pressurage, sans quoi on risqueroit de casser la roue en bas, et d'estropier les pressureurs. Quand le pain est assez pressuré, on arrête la roue perpendiculaire pendant une demi-heure, pour donner le temps au vin de s'écouler dans cette espèce de pressoir. Il n'y a que le mouton supporté par le noyau, qui remplace le corps du pressoir, ou les grosses poutres. On doit avoir un homme expérimenté, ou maître pressureur, qui commande aux autres pour conduire le pressurage, couper et hacher le pain autant qu'il sera nécessaire.

Pièces particulières d'un petit Pressoir.

Les deux joues (*ou jumelles*) doivent avoir seize pieds de longueur, sur dix-huit ou vingt pouces d'épaisseur.

Le noyau (*ou l'écrou*), quinze ou seize pieds de longueur, sur environ trois de large.

Le linteau (*ou chapeau*) doit avoir seize pieds de long, sur treize ou quatorze pouces d'épaisseur.

Le bois de traverse (*ou les contrevents*), six pieds de longueur, sur six ou sept pouces d'épaisseur.

Les pilotis (*ou les racines*), douze pieds de longueur, sur douze ou treize pouces d'épaisseur.

La vis, sept ou huit pieds de longueur, sur environ treize pouces d'épaisseur à la ligne spirale, et seize pouces au bas dans le carré, qui doit être entaillé de deux pouces pour recevoir la roue.

Le mouton, douze pieds et demi de longueur, sur dix-sept ou dix-huit pouces de large dans le milieu; dix aux bouts, et huit ou dix d'épaisseur dans le milieu, et six ou sept pouces aux extrémités.

La roue du milieu, neuf pieds de diamètre, sur dix ou onze pouces d'épaisseur.

La roue perpendiculaire doit être du même diamètre, sur cinq ou six pouces d'épaisseur dans toutes ses parties.

L'axe de cette roue (*l'arbre tour*) doit avoir dix ou onze pieds de long, sur huit pouces de diamètre.

Les faux chantiers et les pièces de maie doivent être les mêmes dans toutes leurs dimensions que dans les autres pressoirs.

Les chantiers ont dix-huit pieds de longueur sur les mêmes largeur et épaisseur, que dans les autres pressoirs.

Le noyau (*les moyeux*) a les mêmes mesures que les autres; c'est-à-dire, sept à huit pieds de longueur, sur cinq ou six pouces carrés.

Cette description des différentes espèces de pressoirs qui sont d'usage dans la ci-devant Champagne, et les planches ci-jointes, suffiront, pour diriger ceux qui voudront en faire construire de semblables.

Autre Pressoir plus facile et moins coûteux.

Voici une autre manière de pressoir qui est plus simple, plus commode, et qui coûte beaucoup moins. Dans un des angles d'une cave ou cellier, on forme un triangle équilatéral de dix à douze pieds, plus ou moins, au haut duquel on fait sceller dans les murailles une pièce de bois de noyer ou de chêne, large de deux

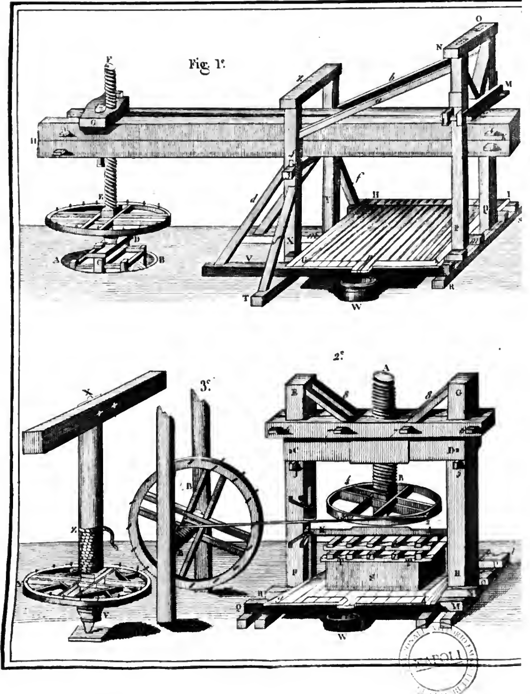
pieds, épaisse d'un pied et demi; on y fait au milieu un trou rond d'un demi-pied de diamètre, à écrou, dans lequel on passe une colonne à vis de bois de cormier de sept à huit pieds de long, ayant à sa base un bon pied et demi en carré, chaque face ayant un trou qui la traverse de quatre à cinq pouces, dans lequel on passe une barre qu'un homme pousse pour faire descendre la colonne à vis sur une grosse table, où il y a des rainures assez profondes tout autour pour retenir le vin, et donner l'écoulement qui doit tomber dans une geulbée : on charge la table de marc de raisin d'égale hauteur; on met des planches par-dessus et ensuite des solives, dont il y en a une au milieu plus forte que les autres, pour servir d'appui à la colonne qui passe le marc de raisin enfermé sous le triangle.

On se sert de cette espèce de pressoir dans la ci-devant Provence, parce que la bois y est rare.

ART. II. *Description des Pressoirs de différentes espèces.*

Pressoir à *pierre* ou *à tesson* ou *à cage*, (*fig.* 1). Pressoir à cage. HK, arbre. PQ, jumelles. XY, fausses jumelles. Z, chapeau des fausses jumelles. RS, faux chantier. T, le souillard sur lequel les fausses jumelles sont assemblées. *ff*, contrevent des fausses jumelles. *d*, autre contrevent des fausses jumelles. V, patins des coutrevents. *mm*, chantiers. GHIK, la maie. *p*, heron. 3, clefs des fausses jumelles. 4, mortoise de la jumelle. LM, moises supérieures des jumelles. *a b*, contrevent des jumelles et des fausses jumelles. E, la roue. EF, la vis. G l'écrou. CD, moises de la cage. AB, fosse de la cage. W, barlong qui reçoit le vin au sortir du pressoir.

Ces pressoirs à pierre ou à tesson, rendent, dit-on, plus de vin qu'un pressoir à étiquet. Cela est vrai, si on a égard à la grandeur du bassin de l'étiquet qui est toujours beaucoup moindre que celle de ces premiers pressoirs; mais malgré la forte compression de ces premiers, par rapport à l'étendue de leur bras de lévier, il faut convenir qu'ils sont beaucoup plus lents, et qu'il faut employer pour l'ordinaire dix ou douze hommes, au lieu de quatre, pour l'étiquet, si on lui donne une roue verticale au lieu d'une roue horizontale, ce qui est plus facile qu'aux pressoirs à tesson; on ne dit pas impossible, car on peut augmenter la force de la roue horizontale de ces pressoirs, par une roue verticale à côté de l'horizontale. Pour lors on range autour de la roue horizontale, une corde suffisamment grosse; cette corde y est arrêtée par un bout, et son autre bout va tourner sur l'arbre de la roue verticale. D'ailleurs ces pressoirs cassent très-souvent, et quoiqu'il soit très-aisé d'en connoître la cause, on ne la cherche pas. On ne voit pas que ces grands arbres qu'on nomme *bras de lévier*, et qui ont leurs points d'appui au milieu des quatre jumelles vers la ligne perpendiculaire, soit qu'on les élève, soit qu'on les abaisse, forment un cercle à leur extrémité, ce qui fatigue la force de la vis qui est très-élevée, et qui devroit tourner perpendiculairement dans son écrou, et souvent la fait plier et casser; ce qui sera toujours très-difficile à corriger: cependant au lieu d'arrêter l'écrou par deux clefs qui percent les dents des arbres, il faut le laisser libre de changer de place, en appliquant aux deux côtés de ces deux arbres un châssis de bois ou de fer dans lequel on pratiquera une coulisse. L'écrou aura à ses deux extrémités un fort boulon de fer arrondi, qui glissant le long de la coulisse fera avancer et reculer l'écrou, d'autant d'espace que le cintre que formeront les arbres en fera en deçà ou en delà de la ligne perpendiculaire de la vis.


Fig. 1e.
2e.
3e.

Par ce moyen, on empêchera la vis de plier, et l'on diminuera considérablement les frottemens. Pour diminuer ceux que l'écrou souffriroit en changeant de place, on l'arondira par dessus et l'on y posera des roulettes.

Il faut pour ces sortes de pressoirs un bien plus grand emplacement par rapport à leur longueur que pour les autres, ce qui, joint à leur prix considérable, ne permet pas à tout le monde d'en avoir.

Pressoir à étiquet, (*fig.* 2). AB, vis. 2, 3, 4, la roue. CD, écrou. 5, 5, 6, 6, 7, 7, clefs qui assemblent les moises ou chapeaux. 8, 8, liens. GHEF, jumelles. KL., mouton. *gk*, la maie. QMRN, OP, chantiers. *kl*, faux chantiers. W, barlong. S, marc. TT, planche. *ii ab*, garniture qui sert à la pression. VX, arbre ou tour. Y, roue. Z, la corde.

L'*étiquet* est aujourd'hui plus employé que les pressoirs à grands léviers, parce qu'on le place aisément partout; sa dépense est bien moindre tant pour la construction que pour le nombre d'hommes dont on a besoin pour le faire tourner. Si au lieu de la roue horizontale Y, placée en face du pressoir, et à laquelle on donne près de huit pieds de diamètre, on substitue une roue verticale B, fig. 3, de douze pieds et même de quinze si la place le permet, et sur laquelle puissent monter trois ou quatre hommes pour la serrer, on aura beaucoup de force.

On a supprimé presque par tout la roue horizontale, parce qu'elle occupe perpétuellement un grand espace, et on lui a substitué deux barres qui traversent l'arbre en manière de croix l'une sur l'autre. Ces barres plus ou moins longues, suivant le local, entrent et sortent comme si on les faisoit glisser dans les coulisses; on les retire dès que la serre est finie, et la place reste vide; mais comme ces coulisses, ces ouvertures diminuent la force de l'arbre, toutes les parties qui les environnent en dessus et en dessous sont garnies par des cercles de fer. On enlève également l'arbre sur lequel la corde se dévide; en perçant en haut la poutre qui le reçoit, ou seulement en la creusant assez pour qu'en soulevant un peu cet arbre, son pivot en fer puisse entrer dans la crapaudine.

Si la roue verticale a quinze pieds de diamètre, un seul homme pressera, et s'il vouloit employer toute sa force, on doute si le pressoir n'éclateroit pas. Mais il y a une correction à ajouter à cette espèce de pressoir. Sur l'arbre droit, la corde en se roulant, et la roue 3 et 4 de la figure 2, en s'abaissant, se trouvent à la même hauteur, dès-lors la maîtresse vis A ne souffre pas, mais dans la roue verticale fig. 3, l'arbre qui la supporte reste horizontal, et la corde ne se roule sur lui horizontalement que lorsque tous les deux se trouvent au même niveau; mais lorsque la roue du pressoir est plus haute ou plus basse, la vis fatigue beaucoup plus. Pour parer à cet inconvénient, il suffit d'ajouter à la jumelle, du côté que la corde se dévide, un arbre en fer bien arrondi, bien poli, fig. 4, fixé par deux supports à doubles branches; les supports fortement adaptés contre la jumelle, et écartés suffisamment, afin que dans l'espace qui restera entre la jumelle et l'arbre en fer, puisse rouler une poulie de cuivre qui sera traversée par cet arbre, et qui pourra monter ou descendre, suivant que la corde accompagnera la roue 3 et 4 du pressoir. Par ce moyen la vis n'est point fatiguée, tout l'effort se fait contre la poulie, contre son axe et contre la jumelle, qui est ordinairement faite d'une pièce de bois très-forte. Afin de diminuer le frottement de la poulie, on a grand soin de la bien graisser.

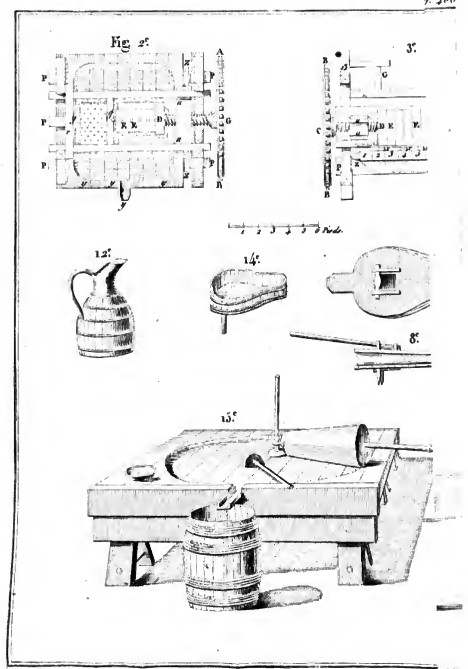
Pressoir à double coffre. (*fig* 4.). PP, chantier... LL, faux chantier... 8, 8, 9, 9, 13, 13, etc. jumelles... *kkk*, contrevents... *m m*, chapeaux des jumelles...

10, 10, etc. autres chapeaux ou chapeaux de béfroi... 12, 12, traverses... *ts*; chaînes... *q*, mulet... 14, 14, etc. flasques... *yyyy*, pièces de maie... *z*, coins... *ppp*, pièces de bois appuis du dossier... *xxxxx*, chevrons... *uu*, écrous... AB, grande roue... E, roue moyenne... G, petite roue... DE, pignon de la moyenne roue... FG, pignon de la petite roue... HK, pignon de la manivelle... MM, bouquets ou piédestaux de pierre... X, masse de fer... I, grapin... II, pelle... III, pioche... IV et V, battes... RQ, barlongs... V, soufflet... ST, tuyau de fer blanc... T, entonnoir... VX, grand barlong... YZ, tuyau de fer blanc.... *abcd*, 1, 2, 3, 4, 5, 6, tonneaux.... *ggff*, chantier... ee, chevalets qui soutiennent le tuyau de fer blanc. Fig. 7, soufflet. 8, profil du soufflet. 9, boyau qui sert à soutirer les vins. 10, quilles. 11, fontaine, 12, broc. 13, pompe. 14, entonnoir. 15, pressoir à verjus.

Tel est le pressoir à coffre simple ou double; d'un pressoir lent dans ses opérations, et de la plus foible compression, on en a fait un qui, par la multiplication de trois roues, dont la plus grande n'ayant que huit pieds de diamètre, abrège l'ouvrage beaucoup plus que les plus forts pressoirs, et dont la compression donnée par un seul homme l'emporte sur celle des pressoirs à cages et à tessons serrés par dix hommes qui font tourner la roue horizontale; et sur celle des étiquets serrés par quatre hommes, montans sur une roue verticale de douze pieds de diamètre; mais il lui restoit encore un défaut, qui étoit de ne presser que cinq parties de son cube, de façon que le vin remontoit vers la partie supérieure de son cube, et rentroit dans le marc chaque fois qu'on desserroit le pressoir, ce qui donnoit un goût de sécheresse au vin, et obligeoit de donner beaucoup plus de serres qu'à présent pour le bien dessécher, beaucoup plus même que pour toute autre espèce de pressoir, sans pouvoir y parvenir parfaitement.

La pression de ce pressoir se faisant verticalement, il étoit difficile de remédier à cet inconvénient; c'est cependant à quoi on a obvié d'une façon bien simple, en employant plusieurs planches faites et taillées en forme de lames à couteaux, qui se glissant les unes sur les autres à mesure que la vis serre, contenues par de petites pièces de bois faites à coulisse, arrêtées par d'autres qui les traversent, font la pression de la partie supérieure, sixième et dernière du cube. Par le moyen de la seule première serre, on tire tout le vin qui doit composer la cuvée, et en donnant encore trois ou quatre serres au plus, on vient tellement à bout de dessécher le marc, qu'on ne peut le tirer du pressoir qu'avec le secours d'un pic et de fortes griffes de fer.

On peut faire sur ce pressoir dix à douze pièces de vin rouge et paillé, jauge de Rheims, et six à sept pièces de vin blanc. Trois pièces de cette jauge font deux muids de Paris. On va donner ici le détail de toutes les pièces qui composent ce pressoir, le calcul de sa force, et la façon d'y manoeuvrer, pour mettre les personnes curieuses en état de les faire construire correctement, de s'en servir avec avantage, et de lui donner une force convenable à la grandeur qu'elles voudront lui prescrire : on pourra, au moyen de ce calcul, en construire de plus petits qui ne rendront que six ou huit pièces de vin rouge, qui, par conséquent, pourront aisément se transporter d'une place à une autre, sans démonter autre chose que les roues, et se placer dans une chambre ou cabinet; ou de plus grands qui rendront depuis dix-huit jusqu'à vingt pièces de vin, et pour la manoeuvre desquels on ne sera pas obligé d'employer plus d'hommes que pour les petits. Deux hommes seuls suffisent, l'un pour serrer le pressoir, même un enfant de douze ans;


Fig. 2e.
3e.
12e.
14e.
8e.
15e.
1 2 3 4 5 6 Pieds.

ans; et l'autre pour travailler le marc, et placer les bois qui servent à la pression.

On suppose les deux coffres remplis chacun de leur marc; le premier étant serré pendant que le vin coule (on sait qu'il faut donner entre chaque serre un certain temps au vin pour s'écouler); le second se trouvant desserré, on rétablit son marc; ensuite l'on resserre, et le premier se desserre; on en rétablit encore le marc et l'on ressert, et ainsi alternativement.

Détails des bois nécessaires pour la construction d'un pressoir à double coffre, capable de rendre douze pièces de vin rouge pour le moins, ensemble les ferremens, coussinets de cuivre, et bouquets de pierre pour les porter.

On donne à ces bois la longueur dont ils ont besoin pour les mettre en oeuvre.

Six *chantiers* P P P (*figure* 1, 2) chacun de onze pieds de longueur, sur quatorze pouces d'une face, et neuf de l'autre, en bois de brin.

Quatre *faux chantiers* L, chacun de neuf pieds de longueur, sur le même équarrissage que les précédens.

Huit *jumelles*, 13, dont quatre de six pieds et six pouces, et les quatre autres, 13, 8, de douze pieds, toutes de sept pouces sur chaque face en bois de sciage

Huit *contrevents k*, chacun de trois pieds six pouces de longueur, et de sept pouces de chaque face, en bois de sciage.

Deux *chapeaux mm*, chacun de cinq pieds huit pouces de longueur, et de sept pouces sur chaque face, en bois de sciage.

Deux autres chapeaux 10, 10, de sept pieds de longueur, pour relier ensemble, deux à deux, les longues jumelles qui composent le béfroi, et les fixer aux poutres de la charpente du comble du lieu où le pressoir est placé.

Quatre *chaînes ts*, de neuf pieds sept pouces chacune de longueur, sur cinq pouces d'une face, et quatre de l'autre en bois de brin très-fort.

On distingue le bois de brin d'avec le brin de sciage. On entend par bois de *brin* le corps d'un arbre bien droit, de fil, et sans noeuds autant qu'il est possible, équarri à la hache. On le choisit de la grosseur qu'on veut qu'il ait après l'équarrissage; et pour le bois de *sciage*, un arbre le plus gros que l'on peut trouver, et que par économie on équarrit à la scie pour en tirer des pièces utiles au même ouvrage, ou pour d'autres, et qui n'a pas besoin d'être de droit fil.

Six *brebis rr* (*figures* 2 *et* 3) chacune de cinq pieds de longueur, sur six pouces à toutes faces, en bois de brin.

Le *dossier y* (*figures* 2 *et* 3) composé de quatre dosses, chacune de trois pieds de longueur, sur neuf pouces six lignes de largeur, et trois pouces d'épaisseur, en bois de sciage.

Le *mulet q*, composé de trois pièces de bois jointes à la languette, faisant ensemble trois pieds deux pouces de largeur, sur six pouces d'épaisseur.

Quatre *flasques*, 14, chacune de dix pieds de longueur sur deux pieds huit pouces de largeur, et cinq pouces d'épaisseur en bois de sciage, mais le plus de fil qu'il sera possible.

Chaque flasque est composée de deux pièces sur sa largeur, si on n'en peut

pas trouver d'assez larges en un seul morceau ; mais il faut pour lors prendre garde de donner plus de largeur à celle d'en haut qu'à celle d'en bas, parce que la rainure qu'on est obligé de faire en dedans de ces flasques se trouve directement au milieu dans toute sa longueur. Cette rainure sert pour diriger la marche du mulet, et le tenir toujours à la même hauteur.

Neuf pièces de la *maie*, *yyyy*, chacune de neuf pieds de longueur sur dix pouces huit lignes de largeur et huit pouces d'épaisseur, en bois de sciage. Elles seront entaillées de trois pouces et demi et même de quatre pouces, pour former le bassin et donner lieu au vin de s'écouler aisément sans passer par-dessus les bords. Le milieu du bassin aura un pouce moins de profondeur que le bord ; c'est pourquoi l'on pourra lever avec la scie à refendre sur chacune de ces maies, une dosse de deux pouces neuf lignes d'épaisseur, le trait de scie déduit, et de sept pieds environ de longueur. L'entaille du bassin aura tout autour environ un pied ou quinze pouces de talus sur les quatre pouces de profondeur.

Six *coins* Z, de deux pieds chacun de longueur sur six pouces d'épaisseur d'une face, et deux pouces de l'autre pour serrer les maies dans les entailles des chantiers.

Le *mouton* D (*fig.* 2 et 3), de deux pieds quatre pouces de hauteur sur huit pouces d'épaisseur et deux pieds de largeur, en bois de noyer ou d'orme et très-dur. On y pratiquera un fond de calotte d'un pouce de profondeur, à l'endroit contre lequel la vis presse. S'il peut y avoir quelques noeuds en cet endroit, ce ne sera que mieux, sinon on appliquera un fond de calotte de fer, qu'on arrêtera avec des vis en bois mises aux quatre extrémités. On entend par vis en bois, de petites vis en fer qu'on fait entrer dans le bois avec des tourne-vis ; ces vis auront deux pouces de longueur.

Onze *coins* EE (*fig* 2 et 3), autrement dits *pousse-culs*, de deux pieds quatre pouces de hauteur sur dix-huit pouces de largeur, faisant ensemble cinq pieds d'épaisseur, dont neuf de six pouces d'épaisseur, un de quatre pouces et un autre de deux pouces ; afin que l'un ne s'écarte pas de l'autre, on les fera à rainure et à languette.

Six *pièces de bois* *ppp*, servant d'appui au dossier, de cinq pieds de longueur et de six pouces d'épaisseur sur chaque face, en bois de brin.

Quatre *mouleaux* 10 (*fig.* 3), servant à la pression supérieure du marc, chacun de trois pieds quatre pouces de longueur sur six pouces d'une face, et quatre pouces six lignes des autres, en bois de sciage, et à rainure et à languette.

Quatre autres *mouleaux* ; chacun de deux pieds trois pouces de longueur ; du reste, de même que les précédens et pour le même usage.

Quatre autres *mouleaux* de dix-huit pouces de longueur ; du reste, de même que les précédens.

Quatre autres *mouleaux*, chacun de neuf pouces de longueur ; d'ailleurs, de même que les précédens. On pourra en avoir de plus courts si on juge en avoir besoin, tels que les suivans.

Quatre autres *mouleaux*, chacun de six pouces de longueur ; du reste, de même que les précédens, et autant pour l'autre coffre.

Douze planches à *couteau* GG (*fig* 3), de trois pieds deux pouces de longueur sur deux pouces d'épaisseur d'un côte et six lignes de l'autre, et environ de huit pouces de largeur, à l'exception de deux ou trois auxquelles on ne donnera que quatre à cinq pouces.

Cinq *chevrons* *xxx* (*fig.* 1 et 3), et chacun de deux pieds trois pouces de longueur sur chaque face, pour porter le plancher.

Deux *écrous u u*, dans toutes les figures, de bois de noyer ou d'orme, de cinq pieds de longueur sur vingt ponces de bauteur et quinze d'épaisseur.

Deux *vis* de bois de cormier CD, d'une seule pièce, de dix pieds de longueur, de neuf pouces de diamètre sur le pas, de onze pouces de diamètre pour ce qui entre dans le carré des embrasures, et de quatorze pouces pour le repos.

La grande *roue* AB, de huit pieds de diamètre, composée de quatre embrasures de huit pieds de longueur chacune, de quatre fausses embrasures de deux pieds quatre pouces chacune de longueur, de quatre liens de deux pieds de longueur chacun : la circonférence au dehors de la roue, non compris les dents, sera de vingt-cinq pieds six pouces six lignes; elle sera partagée en huit courbes, à chacune desquelles il faut donner trois pieds un pouce huit lignes de longueur, et quatre pouces pour le tenon de chacune. Les embrasures et les courbes doivent avoir six pouces d'épaisseur en tout sens.

Une autre *roue* E, de cinq pieds cinq pouces de diamètre, composée de quatre embrasures, chacune de cinq pieds quatre pouces de longueur. La circonférence sera de dix sept pieds un pouce; elle doit être partagée en quatre courbes, à chacune desquelles il faut donner quatre pieds trois ponces trois lignes de longueur, et quatre pouces pour le tenon de chacune; les embrasures et les courbes doivent avoir quatre pouces six lignes d'épaisseur en tout sens.

Une autre *roue* G, de trois pieds neuf ponces de diamètre, composée de quatre embrasures, chacne de trois pieds huit pouces quatre lignes de longueur. La circonférence sera de onze pieds dix pouces; elle doit être partagée en quatre courbes, à chacune desquelles il faut donner onze pouces une ligne de longueur en dehors, et trois pouces pour le tenon de chacune; les embrasures et les courbes doivent avoir trois pouces six lignes d'épaisseur en tout sens.

Le *pignon* DE de la moyenne rone, de cinq pieds de longueur, de quinze pouces six lignes de diamètre sur le carré des embrasnres, et de cinq pouces de diamètre pour chaque boulon; celui du côté des roues, de qnatre pouces; le repos vers la roue, de neuf ponces six lignes de longueur; les fuseaux, de dix pouces de longueur et de deux pouces six lignes de grosseur; le bout qui porte la crête de fer, de deux pouces six lignes de diamètre; le même pignon aura huit fuseaux.

Le *pignon* FG de la petite roue, de trois pieds de longueur, de quatorze pouces de diamètre sur les fuseaux, de neuf pouces sur le carré des embrasures, de quatre pouces de diamètre pour chaque boulon; le repos vers la roue, de huit pouces; les fuseaux, de six pouces six lignes de longueur, et de deux pouces six lignes de grosseur; le bout qui porte la crête, d'un pouce six lignes de diamètre. Le même pignon aura sept fuseaux.

Le *pignon* H K de la manivelle, d'un pied onze ponces de longueur, de treize pouces six lignes de diamètre sur ses fuseaux; le boulon du côté du coffre, de quatre pouces de longueur, et celni de la manivelle, de huit pouces; les fuseaux de cinq pouces de longueur, et de deux pouces six lignes de grosseur; le même pignon aura six fuseaux.

La grande *roue* doit avoir soixante-quatre dents, les dents doivent avoir deux pouces et demi de diamètre, trois pouces six lignes de longueur en dehors des courbes, deux pouces de diamètre, et six pouces de longueur pour ce qui est enchâssé dans les courbes.

La moyenne *roue* doit avoir quarante-deux dents; les dents doivent avoir deux pouces et demi de diamètre, et trois pouces six lignes de longueur en dehors des

courbes; deux pouces de diamètre, et quatre pouces de longueur pour ce qui est enchâssé dans les courbes.

La petite *roue* doit avoir trente-deux dents, les dents doivent avoir deux pouces et demi de diamètre, et trois pouces six lignes de longueur en dehors des courbes, un pouce neuf lignes de diamètre, et trois pouces six lignes pour ce qui est enchâssé dans les courbes.

Le *béfroi* qui porte les roues et les pignons, est formé par les quatre longues jumelles de quinze pieds de longueur sur sept pouces d'épaisseur pour chaque face; du deux chapeaux, 10, 10, de sept pieds de longueur sur la même épaisseur.

La *manivelle* de bois ou de fer.

Huit *bouquets*, ou piédestaux, M, de pierre dure, non gelée, de quinze pouces d'épaisseur de toutes faces, pour porter les quatre faux chantiers du pressoir.

Deux autres bouquets de même pierre, de deux pieds de longueur sur un pied de largeur, et un pied trois pouces d'épaisseur.

Si l'on craint que les *boulons de bois* des pignons s'usent trop vîte par rapport à leurs frottemens, on peut y en appliquer de fer, d'un pouce et demi de diamètre, qu'on incrustera carrément dans les extrémités de ces pignons, de six ou même de huit pouces de longueur. On leur donnera au dehors un pouce et demi de diamètre, et la longueur telle qu'on l'a donnée ci-devant aux boulons de bois.

Dans le cas que l'on se serve de boulons de fer au lieu de ceux de bois, il faudra aussi y employer des coussinets de cuivre, de fonte, pour chaque boulon; ces coussinets pourront peser environ trois livres chacun.

Il n'y a point de différence dans la composition des deux coffres; ainsi le détail qu'on vient de donner pour la composition de l'un, peut servir pour l'autre.

La *vis* a, comme on l'a dit, dix pieds de longueur; ces deux coffres ou pressoirs auront quatre pieds et demi de distance entre les longues jumelles, pour l'aisance du mouvement.

La grande *roue*, A B, tiendra sa place ordinaire; la moyenne roue, E, sera placée sur le devant, au-dessus de la grande; et la petite, G, sur le derrière, un peu plus élevée que la moyenne. Celui qui tourne la manivelle sera placé sur une espèce de balcon, G, qui sera dressé au-dessus de l'écrou du côté gauche.

Le *pignon*, E D, de la moyenne roue aura six pieds, y compris les boulons; du reste, du même diamètre sur la circonférence des fuseaux, sur le carré des embrasures pour chaque boulon; les deux boulons auront chacun une égale longueur d'un pied.

Le *pignon*, F G, de la petite roue aura cinq pieds quatre pouces de longueur, y compris les boulons; du reste, du même diamètre sur la circonférence des fuseaux, sur le carré des embrasures, et pour chaque boulon; les deux boulons auront chacun une égale longueur de huit pouces.

Le *pignon*, H K, de la manivelle aura cinq pieds huit pouces de longueur, y compris les boulons; du reste, du même diamètre sur la circonférence des fuseaux, sur le carré des embrasures, et pour chaque boulon. Le boulon de la manivelle aura un pied de longueur, et celui de l'autre bout, huit pouces.

Les *fuseaux* du pignon de la moyenne roue, au nombre de huit, auront deux pieds dix pouces de longueur et deux pouces six lignes de grosseur.

Ceux du pignon de la petite roue, au nombre de sept, auront huit pouces de longueur, et deux pouces six lignes de grosseur.

Ceux du pignon de la manivelle, au nombre de six, auront cinq pouces de longueur, et deux pouces six lignes de grosseur.

Les quatre montans, 8, 13, qui portent tout le mouvement, ont chacun quinze pieds de hauteur, non compris les tenons, et sept pouces de largeur. Ces quatre montans seront maintenus par le haut à deux poutres, 12, 12, qui forment le plancher.

On couvrira de planches, si on le juge à propos, l'espèce de béfroi que forment ces quatre montans, ou on les arrêtera aux solives du plancher.

De la façon de manoeuvrer, en se servant des pressoirs à coffre simple ou double.

On a déjà dit qu'il ne falloit que deux hommes seuls pour les opérations du pressurage, soit que la vendange soit renfermée dans une cuve, soit dans des tonneaux. On doit l'en tirer aussitôt qu'elle a suffisamment fermenté, pour la verser dans le coffre du pressoir. Pour cet effet, le pressureur sortira la vis du coffre, de façon que son extrémité effleure l'écrou du côté du coffre; il placera le mouton, D, contre l'extrémité de cette vis, et le mulet, *q*, fig. 2, 3, contre le mouton. Le coffre restant vide depuis le mulet jusqu'au dossier, sera rempli de la vendange, et du vin même de la cuve et des tonneaux. Le pressureur aura soin, à mesure qu'il versera la vendange, de la fouler avec une pile carrée, pour y en faire tenir le plus qu'il sera possible; s'il n'a pas assez de vendange pour remplir ce coffre, c'est à lui de juger de la quantité qu'il en aura; si cette quantité est petite, il avancera le mulet vers le dossier autant qu'il le croira nécessaire, et placera entre le mouton et la vis autant de coins, E, qu'il en sera besoin. Le coffre rempli de la vendange jusqu'au haut des flasques, il rangera sur le marc des planches à couteaux, G G, autant qu'il en faudra, les extrémités vers les flasques les couvrant environ de deux à trois pouces l'une sur l'autre; ensuite il placera sur les planches en travers les mouleaux, et suivant la longueur du marc et d'une longueur convenable. Enfin il posera en travers de ces mouleaux une, deux, ou trois pièces de bois, *rr*, qu'on nomme *brebis*, sous les chaînes qui se trouvent au-dessus des flasques, et emmanchées dans les jumelles, de façon qu'on puisse les retirer quand il est nécessaire, pour donner plus d'aisance à verser la vendange dans ce coffre.

Toutes ces différentes pièces dont on vient de parler, doivent se trouver à la main du pressureur, de façon qu'il ne soit pas obligé de les chercher, ce qui lui feroit perdre du temps. C'est pourquoi il aura toujours soin, en les retirant du pressoir, de les placer à sa portée sur un petit échafaud placé à côté de ce pressoir.

Cette manoeuvre faite, il dégagera la grande roue de l'axe de la moyenne: son compagnon et lui tourneront d'abord cette roue à la main, et ensuite au pied en montant dessus, jusqu'à ce qu'elle résiste à leur effort. Pour lors ils descendront l'axe de la moyenne roue, pour le faire engrainer avec la grande roue, et remettront les boulons à leur place pour empêcher cet axe de s'élever par les efforts de cette grande roue, et l'un deux fera marcher la manivelle qui donnera le mouvement aux trois roues et à la vis, qui poussera le mouton, les coins, et le mulet contre le marc.

Le maître pressureur aura soin de ne point trop laisser sortir la vis de son écrou, de peur qu'elle ne torde. C'est une précaution qu'il faut avoir pour toutes sortes de pressoirs; quand il verra que la grande roue approchera de l'extrémité des flasques

de quelques pouces, il détournera cette roue, après l'avoir dégagée de l'axe de la moyenne roue, de la façon qu'on l'a déjà dit. Il remettra encore quelques coins, et ayant remis l'axe à sa place ordinaire, il tournera la roue et ensuite la manivelle. De cette seule serre il retirera du marc tout le vin qui doit composer la cuvée, qu'il renfermera à part dans une cuve ou grand barlong.

Cette serre finie, il desserrera le pressoir, ôtera un coin, reculera le mulet de l'épaisseur de ce coin, et fera par ce moyen un vide entre le mulet et le marc, ce qui s'appelle faire *la chambrée*; il retirera les brebis, les mouleaux et les planches à couteaux; après quoi il lèvera avec une griffe de fer à trois dents la superficie du marc, à quelques pouces d'épaisseur, qu'il rejettera dans la chambrée et qu'il y entassera avec une pilette de quatre pouces d'épaisseur sur autant de largeur, et sur huit pouces de longueur. Il emplira cette chambrée au niveau du marc, après quoi il le recouvrira comme ci-devant des planches à couteaux, des mouleaux et des brebis, et donnera la seconde serre comme la première. Trois ou quatre serres données ainsi, suffisent pour dessécher le marc entièrement.

Le marc ainsi pressé dans les six parties de son cube, le vin s'écoule par les trous 14, 14, des flasques et du plancher, se répandant sur les maies, et ensuite par la goulette sous laquelle on aura placé un petit barlong Q pour le recevoir.

Pour empêcher le vin qui passe par les trous des flasque, de rejaillir plus loin que le bassin, et le pressureur de salir avec la boue qu'il peut avoir à ses pieds, le vin qui coule sur le bassin, on pourra se servir d'un tablier fait de voliges de bois blanc, comme le plus léger et le plus facile à manier, qu'on mettra contre les flasques devant et derrière le coffre, et qui couvrira le bassin.

Les deux ou trois dernières serres donneront ce qu'on appelle vin de *taille* et de *pressoir* ou de dernières gouttes; il faut mettre à part ces deux ou trois espèces de vin pour être chacune entonnée séparément dans des poinçons.

On prévient le maître pressureur, que quand il aura desserré son pressoir, il aura de la peine à faire sortir les brebis de leur place, à cause de la forte pression. C'est pourquoi on lui conseille de se servir d'une forte masse de fer pour les chasser et retirer. Le marc étant entièrement desséché et découvert, on le retirera du coffre et on se servira pour l'arracher d'un pic de fer, de la graisse dont on a déjà parlé, et de la pelle ferrée.

On peut égrapper les raisins dans les tonneaux, ce qu'on ne peut faire en se servant des autres pressoirs sur lesquels une partie des grappes est nécessaire pour lier le marc qui, sans ce secours, s'échapperoit de toutes parts à la moindre compression.

En égrappant ces raisins dans le tonneau ou dans la cuve, on pourroit les laisser cuver plus long-temps; on n'auroit plus lieu de craindre que la chaleur de la cuve ou des tonneaux, emportant la liqueur acide et amère de la queue de la grappe, la communique au vin, ce qui rendroit le goût insupportable.

Toute espèce de vin, surtout le gris, demande d'être fait avec beaucoup de promptitude et de propreté, ce qui ne se peut facilement faire sur tous les pressoirs, les pressureurs amenant avec le pied beaucoup de saleté et de boue qui se répandent dans le vin; ce qui y cause un dommage beaucoup plus considérable qu'on ne pense, surtout pour les marchands qui l'achètent sur la lie, comme les vins blancs de la rivière de Marne, où ce défaut a plus souvent lieu que par tout ailleurs.

On évite ce danger, cet embarras, cette perte presque totale de la première

goutte de ce vin qui ne doit dans ce cas trouver place que dans les vins de détours, en se servant du pressoir à coffre. Il est encore d'une très-grande utilité pour les vins blancs. Quoi de plus commode en effet? on apporte les raisins dans le coffre avec les paniers, ou barillets, on n'en foule aucun au pied, on les arange avec la main; on pose des planches de voliges devant et derrière le coffre et dessus les maies, ce qui forme ce que l'on appelle *tablier*, de façon que les pressureurs marchent sur ces planches et que le vin s'écoule dessous elles sans qu'aucune saleté puisse s'y mêler, et que celui qui sort des trous des flasques puisse incommoder ni rejaillir sur les ouvriers.

A l'égard des autres pressoirs, on est obligé de tailler le marc à chaque serre avec une bêche bien tranchante (la doloire des tonneliers vaut beaucoup mieux); la grappe de ce raisin étant donc coupée, elle communique au vin la liqueur acide et amère qu'elle renferme, ce qui le rend âcre, surtout dans les années froides et humides.

Dans l'usage du pressoir à coffre on ne taille pas le marc, on ne tire par conséquent que le jus du raisin, et on ne doit pas douter que la qualité du vin qu'on y fait ne l'emporte de beaucoup sur toute autre, joint à ce que le vin ne rentre pas dans le marc, et qu'il est fait plus diligemment

Manoeuvre du Pressoir à double coffre.

Les opérations sont les mêmes que celles du seul coffre, avec la différence qu'elles se font alternativement sur les deux coffres; c'est-à dire, qu'en serrant l'un on desserre l'autre, et tandis que celui qui est serré s'écoule, ce qui demande un bon quart-d'heure, on travaille le marc de l'autre coffre de la façon déjà indiquée.

Ce double pressoir ne demande point une double force; c'est pourquoi il ne faut pas davantage de pressureurs que pour le seul coffre, et cependant il donne le double de vin. Ces opérations demandent une grande diligence. Moins le vin restera dans le marc, meilleur il sera. Il ne faut pas plus de deux ou trois heures pour le double marc, au lieu que dans les pressoirs à étiquets, et dans les autres, il faut dix-huit à vingt heures pour leur donner une pression suffisante.

Pour donner cette pression aux autres pressoirs, il faut quelquefois dix à douze hommes; s'ils ont une roue verticale, quatre hommes, au lieu que pour celui-ci deux suffisent.

Sur les gros pressoirs, un marc auquel en le commençant on donne ordinairement deux pieds ou deux pieds et demi d'épaisseur, se réduit à la fin de la pression à moitié ou au tiers au plus de son épaisseur, c'est-à-dire, à douze ou quinze pouces au plus; et sur les pressoirs à coffre la force extraordinaire qu'on emploie dans sa pression, réduit le marc de sept pieds de longueur, à quinze ou dix-huit pouces de longueur; on parle ici de longueur au lieu d'épaisseur, parce que la vis pressant horizontalement dans le coffre au contraire des autres pressoirs, qui pressent verticalement, on doit mesurer la pression par la longueur qui simule l'épaisseur dans tous les autres pressoirs.

Il est certain que les personnes qui en feront usage, éprouveront que sur un marc de douze à quinze pieds de vin, il y aura en se servant de celui-ci, par la forte pression, une pièce ou au moins une demi-pièce de vin à gagner. Cela indemnise des frais de pressurage et au-delà.

Il y a encore beaucoup à gagner pour la qualité du vin, qui ne croupit pas

dans son marc et n'y repasse pas. Cela mérite attention, joint à ce que, avec deux hommes on peut faire par jour, sur ce double pressoir, six maies, qui rendront chacun quinze poinçons de vin par chaque coffre, ce qui fera en tout cent quatre-vingt poinçons, au lieu que sur les autres pressoirs on ne peut en faire que quinze ou vingt par jour, si l'on veut que le marc soit bien égoutté. Il suffira de faire travailler les pressureurs depuis quatre ou cinq heures du matin jusqu'à six heures du soir, ils auront un temps suffisant pour manger et se reposer entre chaque marc. Ainsi celui qui se sert des pressoirs à étiquets, et c. ne peut faire ces cent quatre-vingt poinçons, à vingt par jour, qu'en neuf jours.

Il faut convenir que ce pressoir est plus expéditif que les autres, et que d'une masse donnée de vendange on retire plus de vin qu'on n'en obtiendroit avec les autres pressoirs. Il vaut beaucoup mieux, surtout dans les pays où le prix du vin est toujours très-haut, et où une barrique de plus ou de moins est comptée pour beaucoup; mais les pressoirs ambulans, et même les pressoirs des particuliers, sont bien éloignés de la perfection même des simples pressoirs à tessons; et de la même masse de vendange, et avec ce pressoir on en retirera deux barriques de plus.

Il faut cependant dire qu'on est, en général, parvenu dans les ci-devant Champagne et Bourgogne à construire des pressoirs avec la plus grande écouomie de bois possible. Qu'on se figure deux pierres de taille d'un pied de hauteur au-dessus de terre, sur lesquelles repose une poutre en bois d'orme, ou encore mieux en bois de chêne, équarrie sur toutes ses faces, et de vingt à vingt-quatre pouces de diamètre; sa longueur est proportionnée à la largeur que l'on veut donner à la maie, ordinairement de six, sept à huit pieds au plus dans tous les sens de sa superficie. Cette poutre excède de deux pieds les deux côtés de la maie; si on ne peut pas se procurer une pièce de bois capable de recevoir cet équarrissage, on en réunit deux ensemble par de forts boulons de fer retenus par des écrous. Dans la partie qui excède la maie et près d'elle, on pratique une ouverture ronde dans la partie supérieure, et cette ouverture ne descend qu'au tiers de l'épaisseur; quelquefois elle traverse d'outre en outre. Cette ouverture est destinée à recevoir la pièce de bois qui, dans les pressoirs à étiquet, à tesson, et c., sert de jumelles. Cette pièce de bois forme une vis depuis son sommet jusqu'à un pied au-dessus de la maie. Sa partie inférieure est également arrondie, mais non pas taraudée en vis. Cette partie inférieure entre dans l'ouverture dont on a parlé; mais auparavant on a eu soin d'y faire en travers et sur toute la rondeur, deux rainures ou goussets de deux à trois pouces d'épaisseur, qui reçoivent des coulisses. Ces coulisses traversent de part en part l'arbre gissant; c'est par leur moyen que la vis est fixée sur ses côtés et peut tourner intérieurement et perpendiculairement sur la partie du gros arbre qui la supporte.

Cette vis, dans la partie d'un pied qui excède la maie et qui n'est pas taraudée, reste carrée; c'est à travers cette portion cerclée en fer, qu'on ménage deux ouvertures l'une sur l'autre et en croix, par lesquelles on passe deux barres de bois qui servent de léviers pour tourner cette roue.

Au sommet de la vis qui excède la maie de six à huit pieds, on fait entrer une forte pièce de bois qui est traversée par cette vis et par la vis correspondante de l'autre côté; mais cette pièce de bois n'est point taraudée; son ouverture est simple et lisse; son usage est de maintenir les deux vis, afin qu'elles ne s'écartent ni à droite ni à gauche.

Par-dessus cette poutre de traverse, qui est ordinairement en bois blanc moins cher

cher et plus facile à trouver que le chêne ou l'ormeau, on place le véritable écrou: c'est un morceau de bois de chêne ou d'ormeau taraudé sur le pas de la vis. Sa largeur est égale à celle de la poutre de dessous, et sa longueur de deux à trois pieds. Mais comme la poutre de dessous n'est point taraudée, et par conséquent ne peut s'élever ou s'abaisser à volonté, le bois de l'écrou est sur la face de devant et derrière, armé de deux fortes crosses en fer, auxquelles on attache une chaîne de fer que l'on assujettit sur la poutre de dessous au moyen de semblables crosses. De cette manière chaque écrou et la pièce de bois sont maintenus ensemble par quatre morceaux de chaînes et autant de crosses.

La maie ne seroit pas assez assurée si elle ne portoit que sur la pièce de bois dormante; on fixe à ses quatre coins des tronçons de colonnes en pierre ou en bois pour la soutenir. Quand les pressées sont finies, on soulève de quelques pouces seulement cette maie, afin qu'elle ne touche pas l'arbre dormant, et que l'humidité contractée par tous les deux pendant les pressées, ne contribue pas à leur pourriture; quelques cales en pierre suffisent.

Tout ce pressoir n'est donc composé que de l'arbre gissant ou dormant, des deux vis, de leurs écrous, de l'arbre mouvant et de la maie.

Par tout ailleurs, l'arbre sur lequel se dévide la corde et que l'on fait tourner au moyen d'une roue ou des barres, tourne sur son axe, ainsi que les ouvriers; ici les ouvriers ne peuvent faire qu'un demi tour, ou décrire la moitié du cercle, parce que l'autre partie de ce cercle est occupée par la vendange en pression, d'où il résulte que si les barres ou les vis sont courtes, on n'agit que foiblement.

Dans plusieurs endroits du ci-devant Languedoc, on appelle ces pressoirs *à la cuisse*, parce qu'effectivement c'est avec la cuisse que l'on presse. On ne peut s'empêcher de frémir lorsqu'on voit pour la première fois opérer, et même, malgré l'habitude, on ne peut jamais s'y accoutumer. Les deux barres de chaque vis ne la traversent que de quatre à six pouces du côté de la vendange, et seulement assez pour y être maintenues par ce bout. Le grand bras du lévier est du côté des pressureurs Un homme tient de chaque main une de ces barres et les fixe de toute sa force. Vis-à-vis, en dedans de l'angle que les deux barres forment ensemble, se place un pressureur devant chaque barre; il faut que ces trois hommes, ainsi que les trois de l'autre côté, agissent ensemble, et ils ne se meuvent que lorsque le chef donne le signal convenu; ce signal est un son de voix approchant de celui du charpentier, qu'ils appellent le *hem de saint-Joseph;* alors tous quatre partent ensemble, et se jettent avec force contre la barre, la frappant avec la partie supérieure de la cuisse qui répond au défaut du ventre. Ces gens sont accoutumés à cette manoeuvre, et elle ne leur donne aucune peine.

On convient que ce pressoir est très-défectueux; mais dans les pays où l'on ne trouve pas de bons ouvriers, ou lorsque les facultés des propriétaires sont très-circonscrites, il vaut mieux avoir un pressoir médiocre que rien du tout; il est en tout point préférable à la méthode de Corse, où l'indigence a forcé de recourir à un moyen encore plus simple. Que l'on se figure un espace quelconque creusé sur le penchant d'une colline, et environné de quatre murs; le fond du sol uni et plat, enfin bien pavé. Le mur du fond est du double, et quelquefois des deux tiers plus élevé que celui de face ou de devant, et la partie supérieure des deux murs de côté suit la direction de pente entre la hauteur du mur du fond et celui de devant; à travers le bas du mur de devant on ménage une rigole par laquelle

le vin coule en dehors, et est reçu ou dans des barriques, ou dans tels autres vaisseaux quelconques.

On a eu soin de placer à peu près au tiers de hauteur du mur du fond, et dans son épaisseur, une grosse pierre de taille à laquelle on attache et soude le tenon d'une grosse boucle, et encore pour plus grande économie, on se contente d'y creuser avec le ciseau une forte entaille proportionnée à l'épaisseur que doit avoir le lévier, et capable de recevoir son gros bout. Ce lévier est une longue pièce de bois droite, forte et sèche, que l'on assujettit à la boucle en la traversant, ou qui est retenue dans l'entaille de la pierre. Le coffre en maçonnerie est rempli de vendange telle qu'on l'apporte de la vigne jusqu'à la hauteur de la boucle. Alors on la couvre de plateaux en bois taillés de grandeur et faits pour entrer dans le coffre; on abaisse le lévier qui excède en longueur du double de celle de la maçonnerie, et on appuie à son extrémité autant que les forces le permettent. Lorsque ce lévier commence à toucher le haut du mur de devant, on le relève et on charge la pressée avec de nouveaux plateaux semblables aux premiers, et ainsi de suite, autant que le besoin l'exige. Les forces des hommes ont alors peu d'activité, et pour y suppléer, on charge l'extrémité du lévier avec de grosses pierres que l'on y maintient par des cordes. Ce lévier fait l'effet du fléau que l'on nomme *romaine*. Si on compare ce pressoir avec celui de M. *Legros*, ou avec celui à étiquet, on trouvera une grande différence dans les résultats de la pression; mais on n'admirera pas moins l'industrie de ces pauvres et intéressans insulaires.

ART. III. *De la manière d'élever et de conduire une pressée.*

La plus grande propreté doit régner dans le local vulgairement nommé *cuvier*, *pressoir*; elle n'est pas moins essentielle pour tous les objets qu'il renferme. *Cellier* est la dénomination exacte pour désigner ce local. Quelques jours avant la vendange on jette de l'eau sur les cuves, sur les pressoirs et sur tous les autres vases dont on est à la veille de se servir. Cette eau, que l'on change *au moins chaque jour*, produit un double effet; celui de faire renfler les bois des vaisseaux, et par conséquent de les mettre dans le cas de ne pas laisser couler le fluide qu'on leur confiera, et celui de détremper toutes les ordures, et de céder aux frottemens qui doivent les entraîner avec l'eau que l'on rejette. Cette grande propreté est de rigueur, parce que tout corps étranger est nuisible au vin, et lui communique une odeur ou une saveur désagréable, et dont on chercheroit vainement la cause ailleurs.

Il faut cinq hommes pour monter une pressée ordinaire, et le double, si elle est considérable. Deux sont placés dans la cuve; leur fonction consiste à remplir les *bannes*, *bennes*, *benots* ou *comportes*, etc. avec le marc; à recevoir la banne vide que leur présente le porteur; à soulever sur le bord de la cuve la banne pleine de marc, et à l'y maintenir jusqu'à ce que le porteur l'ait enlevée. On établit communément, et cela accélère le travail, un chantier qui porte sur bord de la maie du pressoir, et correspond seulement à la cuve. Ce chantier est plus ou moins élevé ou abaissé suivant la grandeur du porteur. La fonction de cet ouvrier est de porter le marc de la cuve au pressoir, de rapporter sa banne vide qu'il remet aux ouvriers de la cuve pour la remplir de nouveau; mais en attendant il prend sur ses épaules celles qu'ils ont préparée d'avance, et ainsi de suite jusqu'à la fin.

De la manière dont le porteur vide le marc sur le pressoir, et sur la pressée

à mesure qu'on la monte, dépend en grande partie son succès. Il faut qu'il la verse doucement, et pour cet effet un des deux hommes qui travaillent sur le pressoir, prend une des cornes ou mauettes de la baune, le porteur tient l'autre, et tous deux vident doucement. Les deux ouvriers placés sur la maie du pressoir sont uniquement occupés à ranger le marc lit par lit, et à élever la pressée jusqu'à la fin. Avant de commencer à charger le pressoir, les ouvriers déterminent la largeur et la longueur que doit occuper le marc, c'est-à-dire, qu'ils ne prennent que les deux tiers de la superficie de la maie, parce qu'ils savent qu'à mesure que la vis pressera, le marc s'aplatira et s'élargira, enfin, que sans cette précaution le marc déborderoit la maie et une partie du vin couleroit sur le sol. Quelques-uns tracent leur carré avec de la craie, de la sanguine, etc. afin de fixer la première assise du marc. Cette précaution bonne en elle-même, est très-inutile pour l'ouvrier accoutumé à ce genre de travail. D'autres se servent d'une ficelle ou petite corde fixée sur les quatre faces de la maie, et ils remplissent le carré qui reste dans l'intérieur. Toutes ces précautions ne sont utiles que pour la première mise du marc; une fois l'alignement donné, il est facile de monter la pressée carrément. S'il y a peu de vendange, on la tient plus étroite, et plus ou moins large s'il y en a beaucoup. Il vaut mieux que le marc gagne en hauteur qu'en largeur, parce qu'il est bientôt aplati, et dans ce cas, si l'on ne charge pas la pressée de pièces de bois *a b i*, fig. *a*, la vis est trop fatiguée et on court risque de la rompre.

Lorsqu'on a fait *égrainer* ou *égrapper* le raisin, il est plus difficile de bien monter une pressée, attendu qu'il ne reste presque plus de liens dont la grappe tenoit lieu; mais il est facile d'y suppléer avec de la paille de seigle un peu longue. A cet effet, on commence à étendre sur toute la superficie de la maie un lit mince de cette paille, et qui, s'il se peut, doit déborder la maie; c'est sur ce lit qu'on établit, ainsi qu'il a été dit, la première mise du marc; la portion excédente de paille trouvera bientôt la place qui lui convient.

A mesure que le porteur vide le marc sur le pressoir, les deux ouvriers l'arrangent d'équerre sur la paille ou sur la maie simplement, si on a laissé la grappe; ils piétinent ce marc afin qu'il rende en grande partie le vin qu'il contient; mais ils piétinent beaucoup plus fortement toute la circonférence sur la largeur d'un pied que le milieu. Cette circonférence représente l'extérieur d'un bastion et en tient lieu. Lorsque lit par lit le marc est parvenu à la hauteur de huit à neuf pouces, les ouvriers replient toute la paille qui couvroit ou excédoit la maie, la retroussent sur la partie de la pressée, contre laquelle ils la pressent et l'assujettissent par le moyen du marc nouveau de deux ou trois hannes que l'on jette. Sur cette première couche qui se trouve renfermée comme du raisin dans un panier, on établit dans le même ordre un second lit de paille qui la recouvre en entier et qui la déborde, comme la première débordoit la maie, afin qu'elle serve à son tour à recouvrir le marc nouveau dès qu'il aura huit à neuf pouces de hauteur, et ainsi de suite jusqu'au complément de l'élévation de la pressée. Ces lits de paille font l'effet des tirans, ils donnent de la solidité à la masse totale, et empêchent que les bords ne se détachent du centre pendant que la pression agit. L'usage de cette paille n'est pas aussi essentiel lorsque le raisin n'a pas été égrainé; cependant on conseille de ne pas la négliger, au moins pour deux ou trois rangs.

Si on se hâte trop d'élever la pressée, si les ouvriers ne la piétinent pas autant qu'ils le peuvent, lorsqu'elle est basse; s'ils ne la serrent pas avec le poing et par tout et surtout sur les bords lorsqu'ils l'élèvent, enfin, s'ils ne donnent pas

Ggg 2

le temps au vin de s'écouler, loin de gagner du temps on en perdra beaucoup ensuite, parce que cette pressée mal conduite dans son principe se crevassera de tous côtés : on aura beau desserrer, couper et recouper, elle crevassera jusqu'à la fin et elle ne sera jamais bien serrée. Lorsque cela arrive, ce qui n'est pas rare, les ouvriers disent que de méchans voisins, des jaloux leur *ont jeté un sort*, et ce sort tient à leur mauvaise manipulation. Il y a vraiment un art pour bien monter une pressée. Il s'agit actuellement de la charger, et cette opération a encore ses difficultés; car si elle ne l'est pas exactement, et autant en équilibre que faire se peut, un des côtés du marc est plus pressé que l'autre, ou bien le marc est poussé tout d'un côté par la pression.

Lorsque tout le cube du marc est élevé, on place deux barres de trois à quatre pouces de largeur et un peu moins longues que la maie. Ces deux barres ne sont pas représentées dans les figures 1 et 2. On les place sur le marc à une distance égale et au moins à dix ou douze pouces de ses bords, elles servent à supporter les *manteaux* T T, nommés *planches* dans la description du pressoir à *étiquet;* ces manteaux sont deux pièces de bois de trois à quatre pouces d'épaisseur, égaux entre eux en largeur, longueur et épaisseur, maintenues dans leurs parties supérieures par des traverses fortement clouées ou chevillées, qui empêchent que le bois ne se déjette. Les manteaux sont placés de manière qu'ils ne débordent pas plus d'un côté que d'un autre.

Pour bien monter une pressée, il faut absolument que le propriétaire, ou celui qui le remplace, soit sur le sol du cellier et dirige l'opération. Voici un moyen facile de le mettre à même de juger si chaque pièce est mise à la place qu'elle doit occuper. Au milieu de l'écrou C D de la même figure, et sur la face antérieure et à la partie qui correspond au centre de la vis, on fait un trait; si de ce trait on laisse pendre une ficelle avec son plomb, on verra qu'il correspond vis-à-vis et juste au milieu de la gouttière par laquelle le vin s'écoule dans le barlon W. On aura donc deux points de comparaison pour le rayon visuel, et chaque pièce qui sert à charger le marc, fera le troisième. Ainsi, lorsque les deux manteaux sont en place, on voit si leur point de réunion correspond à la marque imprimée dans le milieu de l'écrou et au point du milieu de la gouttière. Cependant ces trois points pourroient être d'accord sans que la partie postérieure des manteaux le fût; alors, après avoir laissé tomber le plomb et en mirant la ficelle, on fait un trait contre le mur derrière le pressoir; et ce trait devient un quatrième point de comparaison; enfin il sert de contrôle aux trois premiers et dirige le reste de l'opération.

Lorsque les deux manteaux sont placés et arrêtés dans leur juste position, il s'agit de placer en travers, c'est-à-dire, d'une jumelle à l'autre E F, G H, deux pièces de bois appelées *garnitures*, de la largeur des manteaux réunis. Ces pièces doivent avoir depuis six jusqu'à dix et douze pouces d'épaisseur et être bien équarries sur toutes leurs faces. Il en faudra de diverses épaisseurs, mais toujours par paires et encore mieux si elles sont numérotées, afin de pouvoir garnir juste sous le mouton K L.

L'inspecteur ne sauroit juger de la première place qu'il occupoit, si les deux garnitures sont posées en lignes parallèles aux deux jumelles; il se portera donc du côté des jumelles et il vérifira leur position. Les secondes garnitures seront posées sur les premières et dans le sens opposé, c'est-à-dire, qu'elles regarderont le mur et la face antérieure du pressoir, et ainsi de suite jusqu'à ce que les gar-

nitures occupent l'espace entre la partie inférieure du mouton et la supérieure du marc.

Si on s'en rapporte à la gravure (*figure* 2) on verra que toutes les garnitures sont également posées les unes sur les autres et en se croisant. Cette méthode peut être bonne et plus facile à suivre que celle dont on va parler; mais on observera que sous le mouton les garnitures doivent être placées en travers, c'est-à-dire, suivant sa direction, afin qu'il porte à plat dans toutes ses parties. On sent que les garnitures placées telles qu'elles sont représentées dans la gravure, laissent beaucoup de vide entre elles; mais comme la plus grande force de pression est directement dans la partie qui correspond à la base de la vis A, les extrémités du mouton doivent souffrir par les garnitures des deux bouts qui forcent contre leur bois, puisque leurs extrémités sont la partie la moins épaisse et la moins forte du mouton. C'est par cette raison que l'on préfère les garnitures rangées en pyramides et diminuant le diamètre de leur distance à mesure qu'elles approchent du mouton. On dit donc que les garnitures de la base, au nombre de deux, trois ou quatre, suivant la largeur du pressoir, doivent (les extérieures) presque affleurer et correspondre aux bords du marc; que le second rang placé en travers et au-dessus ne doit porter que sur le bord intérieur des pièces du premier rang, et par conséquent resserrer l'espace; que le troisième et quatrième, etc. si le besoin l'exige, doivent de plus en plus se resserrer, enfin venir à se joindre sous le mouton et dans le même sens de direction que lui; par ce mécanisme la force de direction se fait sentir dans tous les points du marc.

Aussitôt que tous les chantiers sont montés, on fait tourner la roue qui tient à la vis; son abaissement serre les garnitures, celles-ci les manteaux, et les manteaux tout le marc. On tourne la roue lentement et à bras d'hommes aussi long-temps qu'on le peut, mais on ne se hâte pas; il faut que le vin ait le temps de couler, de faire des vides, et que chaque partie du marc s'affaisse également et sans secousse. Enfin on porte la corde vers l'arbre, Z, sur lequel on la fixe, et elle se roule, et les hommes qui ont fait mouvoir la roue de la vis, viennent tourner celle de l'arbre. La première serre demande à être faite lentement, et dès que les ouvriers sentent trop de résistance, ils doivent cesser, et attendre avant de donner de nouvelles serres. Pendant ce temps, le vin s'écoule, et les ouvriers se servent de cet intervalle pour transporter le vin du barlung dans les barriques.

Après un certain laps de temps, on dévide la corde de dessus l'arbre, Z, et on la fait glisser sur la roue de la vis qui s'élève et se détourne à bras d'hommes. Lorsqu'elle est remontée jusqu'à l'écrou, les ouvriers déplacent les garnitures et les rangent rang par rang, chacun de leur côté, sur les bords ou sur le derrière du pressoir, de manière que les garnitures inférieures et les plus fortes se trouvent sur les autres, et par conséquent sous la main de l'ouvrier quand il s'en servira de nouveau. Les deux manteaux sont placés de champ contre les deux jumelles. Le marc dépouillé de toute sa charge, est en état d'être coupé.

Le maître-ouvrier s'arme d'une doloir, instrument dont se servent les tonneliers pour dégrossir et blanchir leurs douves; il trace avec cet outil sur la partie supérieure du marc, et près de ses quatre faces, une ligne droite qui doit le diriger dans la coupe. Si le marc est destiné à fournir dans la suite le petit vin à ce maître-ouvrier ou au vigneron, il aura grand soin de tailler peu épais, parce que les bords du marc retiennent plus de vin que son milieu. Le propriétaire doit veiller de près à cette opération. Cependant ce n'est pas à la première coupe qu'il faut tailler le plus épais,

parce que le vin n'a pas eu le temps de s'écouler. D'ailleurs, ce que l'on détache des bords pour être mis sur le marc, ne contribue pas beaucoup à une plus forte pression; quatre à huit pouces de première taille suffisent suivant le diamètre du marc. L'ouvrier doit incliner contre le marc la partie supérieure ou dos de la doloire, afin que de la coupe générale il résulte un petit talus. A mesure qu'il abat les bords, les autres ouvriers le suivent, les uns émiettent ce marc, et les autres le disposent sur le cube, en le pressant, le serrant comme s'ils montoient une nouvelle pressée. Quelques-uns, et avec juste raison, enchâssent ce marc avec de la paille longue, comme il a été dit ci-dessus; il en est bien mieux pressé par la suite. Enfin on replace de nouveau les manteaux, les garnitures, et on opère comme la première fois. C'est à cette seconde serre que doit se déployer la force des ouvriers, parce que si on a ménagé la première, si le vin a eu le temps convenable pour couler, enfin, si la pressée a été bien montée dans son principe, on ne craint plus qu'elle crevasse. Il ne faut pas débuter par serrer trop fort; on doit ménager un peu en commençant, et aller ensuite par progression, suivant la force des hommes et du pressoir. Lorsque les efforts ne font plus ou presque plus rien rendre au marc, c'est le temps de le mettre en état de recevoir la troisième taille. C'est ici le cas de tailler fort épais, afin de ne laisser dans le marc que le moins de vin possible. Lorsque les pressoirs sont petits ou foibles, on taille jusqu'à cinq fois. Enfin on débarrasse le pressoir pour y mettre de nouvelle vendange, et dans le pays où le vin est cher ou rare, on ajoute à ce marc de l'eau qui fermente de nouveau, et sert à faire ce qu'on appelle *petit vin*, *revin*, *buvande*, *piquette*.

Voici une méthode facile, au moyen de laquelle s'exécute un mélange exact des vins de la cuve et du pressoir.

Entonner le vin promptement, donner à chaque poinçon une même quantité de vin sans pouvoir nullement se tromper, et d'une qualité parfaitement égale; en entonner trente ou quarante pièces en un espace de temps aussi court que pour en entonner une seule pièce, et par une seule et même personne, sans agiter le vin nullement, sans pouvoir en répandre aucunement, et en le préservant du contact de l'air de l'atmosphère qui lui nuit beaucoup. C'est ce qu'on va démontrer sensiblement.

La façon ordinaire, et qu'on ne peut se dispenser de blâmer, se pratique à peu près, du moins mal au mieux possible, dans chaque vignoble de France. Le vin de cuvée coule du pressoir dans un moyen barlon entièrement découvert, et qu'on place sous la goulette, les uns le tirent de ce barlon à mesure qu'il se remplit avec des seaux de bois; les autres avec des instrumens de cuivre qui, faute d'être bien recurés chaque fois qu'on cesse de s'en servir, communiquent leur vert-de-gris au vin dont on remplit les poinçons, le transportent dans un grand barlon aussi découvert, ou dans plusieurs autres moyens vaisseaux, suivant leur commodité. Ils tirent ensuite de la même façon du barlon de la goulette, les vins de taille et de pressoir, les transportent pareillement dans d'autres vaisseaux, chacun en particulier.

Les vins de cuvée, de taille et de pressoir faits, les pressureurs les transportent, d'abord celui de cuvée et ensuite les autres, dans le cellier; et ils les entonnent dans des poinçons rangés sur des chantiers couchés sur terre et souvent peu solides.

Un homme au barlon, remplit les bannes, deux autres les portent au cellier et les versent dans de grands entonnoirs de bois placés sur des poinçons, et portent dans chaque banne ou hottée, deux ou trois seaux, lesquels seaux peuvent contenir chacun treize à quatorze pintes, mesure de Paris. Un autre se tient au

cellier pour changer les entonnoirs à mesure qu'on verse une hottée dans chaque poinçon, et il a soin de marquer chaque hottée sur la barre du poinçon pour ne pas se tromper, ce qui arrive cependant fort souvent : quand les deux porteurs de hottée ont versé chacun une hottée de vin dans chaque poinçon, ils recommencent une autre tournée dans les mêmes poinçons et ils continuent de même jusqu'à ce que tout le vin soit entonné. Si après une première, seconde ou troisième tournée, il reste encore quelque vin dans le barlon, et qu'il y ait encore quelques moyens vaisseaux à vider et dont le vin doive être entonné dans le même poinçon, le pressureur placé au barlon verse le vin de ces moyens vaisseaux dans le grand barlon, et avec une pelle de bois le remue fortement pour le bien mélanger avec celui qui étoit resté dans le barlon; ensuite ils continuent leur tournée jusqu'à ce que tout le vin soit entonné. Ils en usent de même à l'égard des vins de taille et de pressoir. Les uns emplissent leurs poinçons jusqu'à un pouce près de l'ouverture, pour leur faire jeter dehors toute l'impureté dans le temps de la fermentation; les autres ne les emplissent qu'à quatre pouces au-dessous de l'embouchure, pour les empêcher de jeter dehors.

Voilà l'usage des Champenois pour l'entonnage de leurs vins. Dans ces différens transports, ces changemens et reversemens d'un vaisseau dans un autre, le vin est étrangement battu et fatigué, et on en répand beaucoup, le grand air qui frappe sur ces grands et larges vaisseaux entièrement découvert, diminue la qualité du vin. Le moyen de prévenir ces inconvéniens est de suivre la maxime qu'on va prescrire.

On peut préserver le vin de la corruption que l'air lui occasionne, dès le moment que sortant du pressoir par la goulette ou beron, il se répand dans les barlons RQ (*fig.* 4). Pour y parvenir, il ne s'agit que de donner aux barlons un double fond serré dans son garle, à six pouces au-dessous du bord d'en haut. Quand ces barlons sont pleins, on bouche l'ouverture du fond par lequel le vin y entre, avec un fausset de bois de frêne. Alors avec le soufflet, tel que celui que l'on voit en V et qu'on place à une ouverture du fond de ce barlon, on en fait sortir, chaque fois qu'il est plein, le vin qui s'élève dans le tuyau de fer blanc ST, et qui coulant le long de ce tuyau se répand, comme on le voit, par un entonnoir T, dans un grand barlon VY, fermé aussi d'un double fond, à deux pouces près du bord, et contre-barré dessus et dessous par une chaîne de bois à coins.

On ne prescrit pour le barlon de la goulette les six pouces de distance du double fond au bord d'en haut, que pour conserver un espace suffisant pour contenir le vin qui sort de la goulette, pendant qu'on foule, par le moyen du soufflet, celui du barlon pour l'en faire sortir et le conduire dans le tuyau TS dans le grand barlon. Ainsi, cette distance de six pouces est absolument nécessaire.

Quand tout le vin qui doit composer la cuvée est écoulé dans le grand barlon, on le bouche pareillement avec le même soufflet. On retire l'entonnoir T, et l'on bouche avec un fausset de bois l'ouverture par laquelle il entroit. On fait sortir de ce barlon le vin qui, en s'élevant dans le tuyau YZ, qui y communique, se répand en même temps et également, dans chacun des poinçons, par l'ouverture des fontaines *abcd*. 1, 2, 3, 4, 5, 6, qui sont jointes à ce tuyau, et dont les clefs ne s'ouvrent qu'autant que la force de la pression l'exige, pour qu'il n'entre pas plus de vin dans un vaisseau que dans l'autre, tout ensemble.

Pour parvenir à cette juste et égale distribution de vin dans chaque poinçon, il faut observer que le vin qui coule du tuyau EF s'écoulant dans le même tuyau à

droite et à gauche, doit tomber avec plus de précipitation par les fontaines du milieu 1 *a*, que par ses deux voisines de droites et de gauche, 2 et 6, et plus à proportion par ces deux dernières que par les suivantes; de même que ce vin trouvant une résistance aux extrémités fermées de ce tuyau, doit couler plus précipitamment par les fontaines 6 *d* que par celles 6 *c*, par lesquelles le vin doit couler un peu moins vîte que par les 4, 6. C'est pour parvenir à cette égale distribution, que l'on a joint à ce tuyau des fontaines dont on ouvre plus ou moins les clefs. Ces clefs étant suffisamment ouvertes à chaque fontaine, suivant l'expérience qu'on en aura faite pour cette distribution, on les arrêtera et on les fixera au point où elles sont avec un fil de fer, ou par la soudure; afin qu'elles ne changent plus de situation, et qu'on soit assuré que chaque fois qu'on s'en servira, elles auront le même effet.

Il est facile de remarquer que l'entonnage se fait de cette manière, en même temps dans chaque poinçon, avec une égalité des plus parfaites, puisque le vin qui s'y répand, prend toujours son issue du même centre de ce barlon.

Il faut comme on l'a déjà dit, laisser à chaque poinçon, quatre pouces de vide, suivant la grandeur, la largeur et profondeur qu'on donnera au coffre du pressoir, et qui fixeront la quantité de vin de cuvée que le pressoir pourra rendre. On se réglera pour donner la contenaece au grand barlon; et si on donne par exemple, à ce barlon la contenance de 12, 15, 18 poinçons, on donnera au tuyau 12, 15, ou 18 fontaines, et au chantier g g *f f f*, la longueur suffisante pour tenir douze, quinse ou dix-huit poinçons de front. On donnera à ce chantier la forme qu'il a.

Il est encore à propos d'observer que le marc renfermé dans le pressoir, ne peut rendre autant de vin que le grand barlon en peut contenir. Quelquefois on n'a de vendange que pour faire trois, quatre, cinq pièces de vin, plus ou moins, parce qu'elle est composée d'une qualité de raisin qu'on veut faire en particulier, et qu'au lieu de la quantité ordinaire, on n'ait que quatre ou cinq poinçons de vin à remplir, on n'en couchera sur le chantier que cette quantité, c'est-à-dire qu'on en couche cinq, celui du milieu sera placé sous la fontaine du milieu 1, deux autres à sa droite, sous les fontaines 2 et *a*, et les deux autres sous celle 3 et 6, et ainsi du reste pour le surplus, quand le cas y échoit; par ce moyen, on remplit également chaque vaisseau.

Les habitans des pays méridionaux qui prennent si peu de précautions dans leur manière de façonner leurs vins, regarderont comme puérile la méthode proposée. Il n'en sera pas ainsi dans les vignobles renommés, où quelques bariques, dont le vin seroit inférieur à celui des bariques voisines, et que l'on présenteroit cependant comme égal en qualité, décrieroient une cave, ou bien causeroient un fort rabais sur le prix de la vante totale. On a donc le plus grand intérêt, dans ces pays, à rendre égale le plus qu'il est possible, la qualité de chaque barique, et de leur totalité. Au surplus, quand cette méthode ne serviroit qu'à empêcher l'évaporation de l'esprit et de l'air fixe, on gagneroit déjà beaucoup.

CHAPITRE XII.

CHAPITRE XII.

DU CIDRE.

Du Poiré, du Cormé, et de plusieurs autres petites Boissons.

Après le vin, le cidre tient communément le premier rang; et sous le nom de cidre, on n'entend ordinairement que le jus des pommes rustiques, qui s'appelle dans le pays, cidre pommé, ou simplement cidre; cependant le nom de cidre renferme aussi le poiré, ou jus des poires agrestes.

Du Cidre.

Le meilleur cidre se fait avec les pommes rustiques les plus douces; les amères vont ensuite avec les plus aigres, et sans les mêler; on ne mêle que celles dont les sucs sont plus approchans, ou pour corriger les uns par les autres. On a déjà dit que les fruits bons à manger ne valent rien pour faire du cidre.

On ramasse toutes les pommes qui tombent avant la maturité, et on les met à part, c'est ce qu'on appelle du *grouin* : on en fait du cidre de primeur.

On laisse les fruits à l'arbre jusqu'à la parfaite maturité, qui est sur la fin de septembre ou au commencement d'octobre (à la mi-vendémiaire); et alors on choisit un beau jour pour les récolter, afin qu'ils soient de garde. Le fruit et le cidre en vaudroient mieux si on les cueilloit à la main; mais comme il y auroit trop d'ouvrage, on les abat ou à coups de *gaules*, ou en *hochant*, c'est à-dire, en secouant l'arbre ou les principales branches, pour en faire tomber toutes les pommes. On les ramasse par monceaux pour qu'elles se ressuient, et, comme on dit, pour qu'elles se migeottent à l'air pendant trois semaines ou environ, ce qui les grossit et les perfectionne.

Il faut employer les pommes, avant qu'elles soient ni pourries ni gelées. On fait du cidre depuis l'automne jusqu'à la fin de l'hiver; car on n'a pas le temps, dans les lieux bien plantés de pommiers, de faire tout son cidre à la fois; et il y a même des pommes qui ne veulent être pilées que sur le tard, pour qu'elles rendent plus de jus, de même qu'il y en a aussi qui donnent beaucoup plus de lie.

Les fruits de vieux pommiers donnent un cidre meilleur, plus coloré et plus de garde que celui des jeunes arbres, qui est ordinairement blanc.

Façon du Cidre.

Quand on veut faire le cidre, on met une quantité de pomme dans une grande auge de bois, circulaire et évasée; on y écrase ces fruits sous une meule roulante qu'un bâton passé dans l'axe tient attachée à un pivot mobile placé au centre de l'autre, et qu'un cheval tourne comme celles dont se servent les faiseurs d'huile. On met de l'eau avec les pommes tant et si peu qu'on veut; il en faut un peu pour que le fruit s'écrase, mais le trop d'eau gâte le cidre. On remue les pommes dans l'auge avec une pelle de bois, à mesure qu'elles s'écrasent : quand elles sont écrasées comme

il faut, on les retire de l'auge pour y en mettre d'autre qu'on écrase de même, et ainsi de suite jusqu'à la fin.

Les meules de bois valent mieux que celles de pierre, et souvent on en met deux qui se suivent dans la même pile. L'auge doit être posée et maçonnée solidement, être bien close et bien mastiquée, pour que rien ne se perde.

Ceux qui n'ont point de ces grandes piles à meules tournantes, se servent d'une auge simple dans laquelle ils pilent le fruit à force de bras avec des pilons ou massues de bois.

Aussitôt que les pommes sont pilées, afin qu'elles ne se dessèchent point, on les porte sur la table du pressoir, et on les y dresse en motte carrée avec de la grande paille, qui est nécessaire pour lier la motte; on met un lit de paille entre chaque lit de pommes, qui est d'environ quatre doigts d'épaisseur. La motte ainsi dressée, on charge la motte et le pressoir, ou pressure; la liqueur coule dans la cuve, et à mesure qu'elle s'emplit on la survide dans des tonneaux bons et propres qu'on n'emplit pas tout à fait, et qu'on ne bondonne qu'après que le cidre a bouilli.

On fait les mottes ou assiettes de pommat plus ou moins grandes, suivant la portée du pressoir; à mesure qu'elles s'affaissent on les taille carrément avec le couteau à pressoir, qui est un grand fer recourbé emmanché de bois, et on charge les recoupes par dessus la motte qu'on continue de pressurer.

Tout cidre, soit pommé ou poiré, demande à bouillir long-temps sans être bouché, parce qu'il est plus furieux dans son bouillon que le vin, surtout quand on y a mis trop d'eau.

On tire le cidre au clair dans d'autres futailles, lorsqu'on veut s'en défaire; car il se garde mieux sur la lie et dans des tonneaux d'un grand volume; mais il n'aime pas à être voituré dans les fortes chaleurs.

Les futailles où il se fait mieux et où il se conserve plus longtemps, sont celles où il y a eu depuis peu de l'huile d'olive, de l'eau-de-vie ou des vins de liqueurs; mais dans ceux où il y a eu de l'eau-de-vie, le cidre mûrit plutôt et à moins de couleur.

Les fruits au couteau qui se servent sur table, ne valent rien pour faire du cidre; il faut, comme on l'a déjà dit, des fruits rustiques. On remarque même que celui qui se fait de pommes tendres, se garde moins que celui de pommes fermes. Les pommes sures ont plus de suc que les douces, mais dans les petits terroirs, le cidre s'en conserve moins, aussi est-il plutôt prêt à boire, et on n'y doit point mettre d'eau en les pilant; à la différence des pommes douces, comme elles ont le suc gras et épais, il leur faut un peu d'eau pour qu'elles s'écrasent mieux, et qu'elles graissent moins; ou bien y mêler des pommes aigres. Dans les grands terroirs à cidre, celui des pommes sures perd son aigreur avec le temps, et la seconde année il est aussi doux que les autres. En général, ce sont les pommes qui ont la chair ferme qui font le meilleur cidre, et souvent qui donnent le plus de jus; il ne se pare pas si vite que les autres, mais il est plus de garde.

Les Normands, et depuis quelque temps les Bas-Picards plantent dans leurs clos et dans leurs champs un grand nombre de fruits différens, dont la plupart sont d'une belle couleur; mais ils ont une saveur rude et acerbe, et rendent un cidre piquant, fort, et qui se conserve long-temps.

Le bon cidre doit être clair, ambré, d'une bonne odeur, et d'un goût doux et piquant. Ceux qui ont le plus de corps ou d'amertume, se gardent le plus. Il y en a de rouges, d'ambrés et de blancs; ceux-ci sont ordinairement ceux qui percent mieux, et

qui pèsent moins, quoiqu'ils soient les moins estimés. Il y a des cidres qui se gardent jusqu'à la quatrième année. Les plus légers et les plus perçans s'aigrissent ordinairement dès la fin de la première année, surtout quand on y a mis trop d'eau dans la pile ou dans la cuve, car l'eau affoiblit et aigrit le cidre.

Communément il faut six mines de pommes pour faire un muid de cent soixante-huit pots de cidre. Une mine, ou six boisseaux de grosses pommes donnent plus de jus qu'une mine de petites pommes.

Les meilleurs cidres, tels que sont ceux des vieux arbres plantés sur le tuf, sont sujets à la *cappe*, c'est ainsi que les Normands appellent une espèce de coëffe ou pellicule qui se forme et surnage dans le tonneau, et qui en se crevant ordinairement, lorsque la pièce est à la barre, met tout le reste du cidre en lie. On peut remédier à cet accident en clarifiant ce qui reste en vidange avec de la colle de poisson, ou bien environ six semaines après que le cidre est entonné, on renverse la pièce sur un bout, on défonce l'autre bout, et on enlève la cappe avec un tamis.

Le cidre est pectoral, il fortifie l'estomac, il humecte et désaltère beaucoup; quand on en prend trop, il enivre plus fort que le vin.

Piquette ou *Petit Cidre.*

On fait de la piquette de cidre, ainsi que le vin. On prend le marc du cidre après qu'il a été pressuré, ou la lie des pièces en vidange; on met tremper ces marcs ou lies dans des vaisseaux avec de l'eau, et au bout de huit jours on les reporte sur le pressoir pour en tirer jusqu'à la dernière goutte. C'est ce qu'ils appellent *repasser* le marc, et ce *petit cidre* est la boisson ordinaire des femmes, des enfans, des domestiques et des journaliers dans la ci-devant Normandie. Il est meilleur quand on le fait de marc qui n'a point été d'abord pressuré si fort; il y en a souvent qui vaut du cidre pur. Du moins le petit cidre vaut toujours bien ce qu'il en coûte pour la cueillette des fruits, et pour la façon du cidre; c'est pourquoi il y a commodité et double profit à avoir chez soi un pressoir à cidre, car ceux qui y portent leurs pommes à pressurer, y laissent le marc outre l'argent qu'ils donnent pour le pilage et pressurage. Ordinairement on fait un muid de petit cidre avec le marc de quatre muids de gros cidre.

Le pommat, ou marc, après qu'on en a exprimé tout le jus, sert encore d'engrais aux cochons et aux arbres, ou bien on le fait sécher par mottes pour le brûler.

Autre Cidre appelé *Picasse.*

On fait encore grossièrement une espèce de cidre avec des pommes concassées simplement; on en remplit un tonneau bien enfoncé et posé à demeure; on y met de l'eau par dessus jusqu'à deux doigts du bondon; on le laisse bouillir, et on use de cette boisson en le remplissant d'eau à mesure, jusqu'à ce qu'il ne veuille plus rien dire, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'il ne puisse supporter l'eau.

Du Poiré.

On fait avec des poires rustiques le cidre poiré, comme on fait le cidre pommé avec des pommes agrestes, mais le poiré veut être gardé plus long-temps, pour être dans sa bonté, cependant il n'est pas si agréable à la vue ni au goût, il porte à la

tête, et se conserve moins que le pommé. On le fait de même, tant pur que piquette ou picasse.

Véritable manière de faire d'excellent Cidre et le Poiré.

Le cidre qui est doux est la meilleure boisson de toutes pour les poitrines délicates; car il adoucit, rafraîchit et lâche un peu; il gonfle à la vérité ceux qui n'y sont pas accoutumés, mais il ne fait jamais cet effet-là à ceux qui en font leur usage ordinaire.

Le cidre n'est pas généralement de la même bonté dans toute l'étendue de la ci-devant province de Normandie. Il y a plusieurs endroits où il s'en trouve de bon, mais en petite quantité. Les deux cantons où il est excellent et en plus grande abondance, sont les pays d'Auge et le Bessin, ou les environs d'Isinay; c'est de ce dernier endroit dont on va donner par classe la liste des noms des pommes des meilleures espèces, ainsi que la manière de les piler ou écraser, et d'en tirer le jus, afin d'avoir du cidre doux, délicat et excellent, et qui peut se comparer quelquefois aux vins de liqueur les plus agréables.

On n'entrera pas dans la manière d'élever les pépinières, c'est une chose connue de tout le monde, ni dans celle de greffer en fente les pommiers; ils se plantent ordinairement en quinconces, ou bien on en dresse des allées pour former les avenues des maisons de campagne.

On cueille les pommes en différens temps, à mesure qu'elles paroissent mûres; on ne peut pas en donner un temps fixe, cela dépend des années qui sont plus ou moins avancées; l'usage et la vue en décident, mais une règle générale dont il ne faut jamais s'écarter. c'est de cueillir les pommes dans un temps sec, et qu'elles ne soient chargées d'aucune humidité, les porter dans un grenier, et les mettre toutes en un tas, suivant leur classe, afin qu'elles s'échauffent ensemble, qu'elles suent, et qu'elles se mûrissent.

Voici la liste des espèces que l'on doit cueillir les premières, qui sont de la première classe : girard, louvière, gros-relet, haze, fraisquin; les espèces de la seconde classe sont : prapetit doux-évêque, gallot, gannevin, oranget, petite-autriche, petit-relet, petit-dameret, amer-doux de Sully. Il y a encore le safran que l'on pile et cidre seul sans le mêler avec aucune autre espèce; il fait du cidre que l'on garde fort long-temps. La troisième espèce de pommes consiste en pommes dures qui mûrissent fort tard et très-difficilement; elles composent la troisième classe, en voici les noms: aufriche, marin-onfré, garmaine, benevanelle. Les deux premières classes s'appellent pommes tendres, et la troisième s'appelle pommes dures. Il y a dans ces trois classes une infinité d'autres espèces qu'il est inutile de rapporter; on a choisi celles qui font le meilleur cidre.

Il y a le temps de maturité à prendre pour piler les pommes, ce qui est d'une grande importance; il faut que celles des deux premières classes, appelées *pommes tendres*, soient pilées pour les cidrer, quand elles passent de beaucoup le point de la plus grande maturité. Les pommes de la troisième classe, appelées *pommes dures*, doivent au contraire être pilées toutes vertes. Quand elles sont amassées ensemble dans le grenier, aussitôt qu'elles ont une odeur forte de pommes, il est temps d'en faire du cidre; si l'on attendoit davantage, le cidre en seroit moins bon : ce détail est confirmé par l'expérience; c'est la raison pour laquelle, lorsqu'on goûte dans une cave quantité de futailles pleines de cidre, elles ont toutes des goûts différens, parce qu'il n'est pas possible de pouvoir, dans le même temps et

tout à la fois, écraser et tirer le jus de pommes, quand elles se trouvent dans le temps qu'il convient de le faire.

On suppose que l'on connoît la construction des pressoirs à faire le cidre : il suffit de dire seulement que l'on fait une auge circulaire de pièces de bois rapportées à deux meules de bois semblables à celles d'un moulin à blé, mais différemment posées, car celles du moulin sont horizontales, et celles pour le cidre sont verticales dans leur auge : elles sont percées dans leur centre par où passe un essieu, dont un bout qui excède le dehors de l'autre, sert à y attacher un cheval, et l'autre extrémité de l'essieu ou de l'axe est attachée au pilier, qui est fixe et perpendiculaire au centre du terrain tracé circulairement par l'auge. On remplit cette auge de pommes; le cheval qui tourne en rond autour de l'auge, fait tourner les meules qui écrasent peu à peu les pommes. Lorsqu'on juge qu'elles sont écrasées comme il convient (car si elles l'étoient trop, le cidre rendroit trop de lie, et si elles ne l'étoient pas suffisamment, on n'en tireroit pas assez de jus), on les prend avec une pelle de bois pour les jeter dans une grande cuve, mise exprès à une distance très-proche, et où il n'y a que le passage du cheval entre la cuve et l'auge, que l'on appelle communément dans la ci-devant Normandie, la *pile*. On continue cet ouvrage jusqu'à ce qu'on ait assez de pommes pilées pour faire un marc; ce qui est un terme pour faire entendre sa largeur et hauteur nécessaire, afin que le pressoir en tire tout le jus.

En Angleterre, ils ont une autre manière d'écraser les pommes. Ils se servent de deux pignons de cuivre ou de fer fondu, qui engrainent l'un dans l'autre d'un pied de longueur et autant de hauteur. Ils font tourner l'essieu d'un seul pignon, lequel fait tourner l'autre pignon en dedans; cela est couronné d'une tremie, où ils jettent les pommes. Cet usage est bon et utile; mais il y a peu d'endroits où il soit établi dans la ci-devant Normandie, parce qu'il est plus difficile de faire du petit cidre avec cette machine qu'avec la pile ordinaire. On expliquera par la suite la manière d'y faire le petit cidre.

Les pommes étant pilées, comme on vient de le dire, il faut asseoir le marc sur l'émoi du pressoir. Peu de personnes ignorent que le pressoir est composé d'un gros sommier de bois, qui s'appelle *brebis*, de vingt-quatre à vingt-huit pieds de longueur, posé horizontalement sur ce terrain, et d'un autre arbre appelé *mouton*, de pareille figure, élevé parallèlement sur la brebis. Il est soutenu par le bout le moins gros, d'une grosse vis de bois, dont l'autre bout tient pareillement dans le bout le moins gros de la brebis. Dans le milieu de la longueur de ces deux arbres il y a deux jumelles, et à leurs gros bouts deux autres jumelles; ce sont ces quatre pièces de bois plates arrêtées fixement par le bout d'en bas à la brebis, et par en haut à des traverses qui les tiennent solidement sans s'écarter, de sorte que le mouton hausse et baisse entre les quatre jumelles, et toujours à-plomb sur la brebis. Il y a une traverse que l'on met à la main sous le mouton dans les deux jumelles du côté de la vis, lesquelles sont portées diamétralement exprès; et par la force de cette traverse, on fait hausser et baisser en bascule le gros bout du mouton; pour les jumelles de derrière, on se sert de morceaux de bois qu'on appelle des *clefs*, soit pour supporter le mouton ou le faire presser sur le marc.

Entre les quatre jumelles, on place solidement sur la brebis un plancher de planches, qui s'appellent *châssis d'émoi*, avec un rebord de quatre pièces de bois, que l'on nomme *roseaux d'émoi*, qui empêchent le jus de la pomme de s'écouler que par un endroit appelé *béron*, d'où le cidre tombe dans une petite cuve placée au-dessous

pour le recevoir. On a donné à ce plancher le nom d'*émoi*, sur lequel perpendiculairement on élève le marc des pommes par lits de trois à quatre pouces d'épaisseur, séparés par des couches de longue paille, le tout jusqu'à la hauteur de quatre à cinq pieds, et dont la base a à peu près la même largeur, de sorte que cela représente une pyramide carrée et tronquée. En Angleterre, on se sert de toile de crin au lieu de longue paille, dont l'usage n'est point encore établi dans la ci-devant Normandie, quoique très-bon.

Le marc étant donc établi et élevé sur l'émoi, il y a un plancher de pareille grandeur, mais sans aucun rebord, qui est attaché au-dessous du mouton qui se nomme le *hec*; par le moyen de la vis qui est à l'extrémité de la brebis et du mouton, on fait baisser le mouton sur le marc, qui, en y appuyant le hec, fait presser et sortir le jus que ce marc contient.

Au bas de cette vis de pressoir, il y a comme une roue de carrosse qu'on appelle le *tour*, placée horizontalement sur la brebis, et qui tient au bas de la vis; il y a des chevilles attachées perpendiculairement sur la jante de ce tour ou roue, placées de distance en distance, afin que plusieurs hommes, en prenant ces chevilles, tournent la vis avec plus de force pour presser le marc jusqu'à ce qu'il ne rende plus de jus.

On a parlé ci-devant d'une petite cuve qui est sous le béron de l'émoi pour recevoir le cidre; on est obligé de la vider à mesure qu'elle se remplit, et on entonne le cidre dans des tonnes ou tonneaux; ces derniers sont de petites tonnes d'environ quinze cents pintes, mesure de Paris : on met dessus un grand entonnoir garni d'un tamis de crin qui retient les parties épaisses du marc qui se mêlent avec le cidre.

Quand le tonneau est plein, à quatre pouces près, on le laisse dans la cave où il fermente presqu'aussitôt, ce qu'on appelle *bouillir* : à peine le bouillonnement est-il passé, que la lie la plus épaisse qui s'est détachée du plus spiritueux du cidre par la fermentation, descend au bas du tonneau; et celle qui est la plus légère monte au dessus du cidre, et s'appelle *chapeau*, parce qu'elle occupe le haut de la liqueur.

Lorsqu'on souhaite que le cidre prenne beaucoup de force et qu'il monte à la tête, on le laisse dans cette situation avec son chapeau et sa lie; il se conserve même plus long-temps : mais si l'on veut du cidre doux, agréable, délicat et qui garde cette douceur, il faut tirer le cidre au clair; mais il y a un temps précieux pour cet ouvrage : on ne doit pas le faire quand le cidre a perdu toute sa douceur, ce qu'on appelle *cidre paré*; ni quand il y a trop de douceur, parce que toute la lie ne seroit point encore déposée au bas du tonneau; c'est dans le temps précisément que, lorsqu'en le goûtant, il gratte tant soit peu le palais; quelque douceur qu'il ait avec cette qualité, il faut le tirer au clair, et pour le rendre parfait, y mettre un sixième de cidre doux au sortir de l'émoi, ce qui procure une nouvelle fermentation moins forte que la première : une petite quantité de lie épaisse au bas du tonneau, un petit chapeau mince de la lie légère s'élève au haut, ce qui aide le cidre à se conserver dans sa parfaite bonté, qui fait, suivant le dire des ci-devant Normands, un cidre gras chargé de couleur : au contraire, les cidres qui n'ont point été tirés au clair, sont des cidres maigres, clairs, durs et forts.

Voilà tout ce que l'on peut dire de plus particulier sur les cidres de la ci-devant Normandie : on conviendra aisément, par ce que l'on vient de voir, que ceux qui

prétendent qu'on mêle de l'eau avec les pommes, se sont trompés et ne savent pas comment on fait l'excellent cidre.

Il est vrai qu'on se sert d'eau pour faire du petit cidre, boisson ordinaire des gens de la maison et des pauvres artisans. Quand on a tiré le jus du marc qui est sur l'émoi, ce qu'on appelle le *gros cidre*, on le porte dans la pilu où l'on met une quantité suffisante d'eau (la moins vive est celle qui y convient le mieux), et l'on fait tourner les meules par des chevaux, afin de triturer le marc avec l'eau; puis on le met au pressoir, comme on a expliqué ci-dessus pour le gros cidre. Voilà la seule occasion où l'on mêle l'eau avec les pommes, mais après en avoir tiré le premier jus et tout ce qui y est de meilleur.

Il y a quelquefois des circonstances où l'on mêle un peu d'eau dans le cidre, c'est quand il a été transporté pour le clarifier promptement (ce que peu de personnes suivent cependant); on met dans un tonneau de quinze cents pintes, environ cinq pintes d'eau, laquelle étant plus pesante que le cidre, descend au bas de la futaille, et fait déposer avec elle les parties qui empêchent le cidre de paroître clair : cela fait à peu près l'effet de la colle que l'on met dans le vin; mais l'eau n'agit pas si promptement que la colle de poisson; c'est pourquoi, lorsqu'on veut que le cidre soit mousseux, et le boire dans sa vraie bonté, on attend qu'il se soit perfectionné dans la futaille; et aussitôt qu'il a attrapé un goût flatteur, on le colle de la même manière qu'on l'a dit en parlant du vin; puis on le tire en bouteilles, où il se conserve plus long-temps et beaucoup mieux que dans le tonneau.

Le poiré, qui se fait avec les poires, se fabrique de la même manière que le cidre : on fait aussi du petit poiré. Le poiré n'est pas une boisson générale, et il y a même peu de cantons où il soit en usage, parce qu'il est mal-sain; le plus grand avantage que l'on en retire, c'est qu'il sert à faire de l'eau-de-vie beaucoup supérieure à l'eau de-vie de cidre.

Du Cormé.

Il faut prendre des cormes qui ne soient pas encore mûres; elles sont alors jaunâtres et assez fermes; emplir un tonneau plus d'à moitié, le remplir d'eau et le laisser bouillir sans bondon : cette liqueur en fermentant prend un acide, et acquiert promptement une maturité qui plait au goût. Elle sert de boisson quand le vin manque, du moins pour les gens de la maison et pour les journaliers.

Vin de Prunelles.

On fait une piçasse de prunelles qu'on cueille de même avant leur maturité; on en met dans un tonneau jusqu'à la moitié, puis on remplit le reste d'eau jusqu'à deux doigts près du bord, et on le laisse fermenter pendant un mois, ensuite on en boit. Quoique cette boisson ait une couleur veloutée, elle est pourtant moins bonne que les précédentes. On la remplit d'eau à mesure que l'on en boit, jusqu'à ce que la substance des prunelles soit totalement absorbée.

Vin de Genièvre.

Six boisseaux de graines de genièvre légérement concassées, et quatre poignées d'absinthe bien épluchée, mettre le tout dans un tonneau, et verser dessus cent

pintes d'eau commune; le laisser infuser dans la cave ou autre lieu frais pendant un mois ; on pourra ensuite faire une boisson ordinaire et suffisante pour ceux qui n'ont ni vin, ni cidre, ni bierre à boire ; elle est très-saine et convient à toutes sortes de tempéramens. Il faut laisser le marc au fond du tonneau, et le remplir d'eau quand la première est bue. Plus cette boisson est vieille, meilleure elle est, parce qu'elle est plus spiritualisée.

Bouillon.

Le bouillon est une autre petite boisson fort saine et très-propre aux femmes, aux enfans, et c.; ils en font leur ordinaire en quelques pays, comme dans les ci-devant Flandre et Picardie. C'est un diminutif de la bière qui se fait aisément et à peu de frais, et qui peut se faire par tout.

Un minot de bon son ou recoupe de froment, le faire bouillir avec de l'eau nette et saine dans une chaudière qui tienne un demi-muid, y ajouter deux poignées de l'herbe appelée *orvale* de la grande espèce, et remuer le tout avec un bâton, afin que ce tout se mêle sans se brûler, et après trois bouillons, le tirer de dessus le feu : étant refroidi, le passer par un gros linge ou par un tamis de crin, et en emplir une futaille de demi-muid, dans laquelle on aura mis pour un sou de levain détrempé à part avec de l'eau : cette boisson entonnée bouillira promptement à peu près comme la bière. Quand elle sera rassise et claire, au bout de deux, quatre ou six jours, selon sa force, la mettre en perce, en jetant les deux premières pintes si elles sont troubles. On met ordinairement cette boisson en perce, aussitôt qu'elle a perdu sa fadeur et pris un goût aigrelet, et on la boit sans discontinuation, parce qu'elle ne se garde pas long-temps; aussi en fait-on de nouvelle lorsqu'on veut : il n'est pas nécessaire de défoncer le tonneau, il suffit de vider la lie par le bondon sans trop l'égoutter.

Ponche ou Punch.

Cette liqueur favorite des Anglois a été inventée d ns les iles que cette nation possède en Amérique, d'où elle est passée en Angleterre.

Elle est composée de deux parties d'eau-de-vie et d'une d'eau ordinaire; on y met du sucre, de la cannelle, du girofle en poudre, du pain rôti et des jaunes d'oeufs qui la rendent épaisse; souvent au lieu d'eau, on y met du lait, et c'est la plus estimée ; elle est très-nourrissante, et on la tient excellente pour la poitrine; mais d'un autre côté, ayant pour fondement l'eau-de-vie, cette boisson ne manque jamais d'altérer le sang, et même d'affecter les organes. On fait encore du punch en mettant du thé au lieu d'eau, du jus de citron, du sucre, laissant le tout sur la fin; on y jette ensuite un verre de rum ou de rack.

Chousset, Bouillon des Turcs.

Le chousset est une boisson peu différente de celle qu'on appelle bouillon dans la ci-devant Picardie. Le chousset est fort nourrissant, et enivre comme la bierre.

Les Turcs, chez lesquels cette boisson est en usage, la font de pâte crue, mais levée; ils la décuisent dans un chaudron plein d'eau, et quand elle est rassise et séchée, ils en prennent la grosseur d'un oeuf qu'ils jettent dans de l'eau pour la boire ; elle s'échauffe aussitôt, et bout d'elle-même sans la mettre sur le feu, de manière qu'il s'en fait une boisson blanche et épaisse. Les Turcs se lavent et se fardent de l'écume de chousset, comme les Flamandes et les Angloises le font avec celle de la bière.

CHAPITRE XIII.

CHAPITRE XIII.

De la Bière et de l'Hydromel.

Les farines de toutes les graines, extraites par une suffisante quantité d'eau, et abandonnées à elles-mêmes au degré de chaleur propre à la fermentation spiritueuse, subissent naturellement la fermentation, et sont métamorphosées en véritable liqueur.

La bière, *cervisia*, ou *zythum*, anciennement connue sous le nom de *cervoise*, est une boisson composée d'eau, d'orge, de fleurs de houblon, et de levure ou levain.

On fait trois sortes de bières, de la double, de la simple et de la petite. Les différentes doses d'orge, de houblon et de levure sur la même quantité d'eau, font ces trois sortes de bières.

Ceux qui font la bière s'appellent *brasseurs*, à cause du travail qu'ils font en mêlant l'orge avec l'eau, ce qu'on appelle *brasser*. Il leur faut pour cela des lieux spacieux, accompagnés de cours et de grands bâtimens pour contenir les chaudières, les cuves, les baquets, les fourneaux et autres ustenciles nécessaires, avec des greniers, des caves et des celliers. S'ils n'ont pas quelque rivière, ou fontaine voisine, il leur faut des puits les meilleurs, car l'eau est le fondement de la bière, et si l'eau n'est pas bien claire, pénétrante, légère, sans fadeur et très-pure, il est impossible de faire de bonne bière. On connoît que l'eau est bonne, lorsqu'elle mousse facilement avec le savon; mais quand elle le fait difficilement, c'est une preuve qu'elle est embarrassée de choses qui lui sont étrangères, et par conséquent qu'elle n'est point propre à cet usage. L'eau de la petite rivière de Bièvre ou des Gobelins, est la meilleure de toutes celles que l'on trouve à Paris, aussi ce quartier est-il rempli de brasseurs.

Les chaudières doivent être de cuivre, leur grandeur est proportionnée à la quantité de bierre que l'on veut faire. Il y en a de cinq, de six, de quinze muids; elles sont environnées et scellées dans une maçonnerie de briques et de bon mortier. Le fond pose sur un fourneau de brique dont le diamètre est égal à celui de la chaudière, et la hauteur proportionnée à la grandeur de la chaudière, afin que le feu soit grand ou petit, toujours suffisant pour échauffer la matière qui y est contenue; elles n'ont d'autres convercles que des planches que l'on met dessus, et que l'on ôte quand on le juge à propos.

Pour travailler et brasser commodément, il faut au moins deux chaudières montées à côté l'une de l'autre.

L'orge qui doit entrer dans la composition de la bière, doit être bien choisi et de bonne qualité. On le fait d'abord tremper dans de l'eau froide pendant vingt-quatre ou vingt-huit heures; après quoi, sans lui donner le temps de se sécher, on le porte au *germoir*, c'est ainsi qu'on appelle un lieu bas et humide, comme une cave ou un cellier où on l'étend, et on le laisse jusqu'à ce que chaque grain ait poussé son germe environ de la longueur de quatre à cinq lignes; alors on le porte sur la touraille, et on l'étend sur les haires pour le faire sécher. La germination du grain ne doit pas être entière, et il faut l'arrêter à un certain degré, et le faire sécher, parce que le grain tout-à-fait germé aigriroit et gâteroit la bière.

Du grain qui sert à la faire, il n'y en a qu'une partie qui doit être germée, et la proportion ordinaire est d'un quart de germé, sur trois quarts de l'autre.

La *touraille*, ou *tourelle*, est un bâtiment rond ou carré, en manière d'étuve, qui a un plancher élevé raisonnablement au-dessus du fourneau, qui est au-dessous et au milieu du bâtiment; ce plancher est à claire-voie, composé de lattes tant plein que vide, afin que la chaleur pénètre aisément partout. On recouvre la claire-voie de *haires*, qui sont de grandes pièces d'une étoffe grossière faite de crin de cheval, sur lesquelles on étend l'orge germé; on ne fait d'abord qu'un feu modéré dans le fourneau, mais de quatre heures en quatre heures, on remue l'orge, et on augmente le feu jusqu'à ce qu'il soit entièrement sec. C'est à ce point que le grain est en état d'être moulu grossièrement; on le nomme alors *drèche malt*, pour lors on le met au moulin.

Les bons brasseurs ont des moulins chez eux ou à eau, ou à chevaux, ou à bras. Ces moulins ne diffèrent en rien des moulins ordinaires pour le blé. On moud l'orge et on le réduit en farine, grossière à la vérité, mais bien *évidée*; c'est un terme de meunier, qui veut dire qu'elle ne doit point être du tout attachée au son.

Quand la farine est en état, on remplit d'eau les grandes chaudières, et pendant qu'elle chauffe, on porte la farine dans la cuve.

Les cuves dont on se sert, sont composées de grosses douves de bois de chêne, bien liées avec des cercles de fer; elles ont deux fonds; le véritable, qui est bien étanché et à demeure, est percé dans son milieu d'une ouverture ronde d'un pouce ou environ de diamètre, que l'on bouche avec un bâton un peu plus long que la cuve n'est profonde; on l'appelle la *tape*. Sur ce même fond pose le bout d'une pompe, par le moyen de laquelle on introduit l'eau dans la cuve entre les deux fonds.

A un ou deux pouces de distance du vrai fond, on y en fait un autre composé de planches toutes percées de petits trous, que l'on ôte pour les nettoyer, c'est ce qu'on nomme le *faux fond*, ou le *fond voland*. On étend dessus du houblon ou de la petite paille de froment, c'est-à-dire, des épis battus de l'épaisseur d'un bon pouce.

On met la farine d'orge sur cette couche, on l'étend bien également, et l'eau de la chaudière étant dans le degré de chaleur qu'elle doit avoir, on la fait entrer par le moyen de la pompe entre les deux fonds, d'où pénétrant par les petits trous, elle humecte le houblon ou la petite paille, et ensuite la farine qui est dessus, et à mesure qu'elle croît, elle fait nager et monter toute la matière contenue dans la cuve au-dessus du fond.

Le degré de chaleur de l'eau que l'on introduit dans la cuve, est la science des brasseurs, car si l'eau est trop chaude, elle brûle la farine, et tout est perdu, et si elle est trop froide, elle la met en pâte, et devient inutile. Ils trouvent ce véritable degré de chaleur en mettant dans la chaudière une pelle de bois toute droite, et lorsque l'eau commence à frémir autour du manche, elle est alors dans le degré de chaleur convenable: on l'appelle la *trempe*. On l'introduit aussitôt entre les deux fonds, et on retire le feu, afin qu'elle ne s'échauffe pas davantage, et on remue fortement à force de bras, avec des pelles, la farine contenue dans la cuve; c'est ce travail qu'on appelle proprement *brasser*. Ce mouvement est absolument nécessaire, non-seulement pour empêcher la farine de s'amonceler, mais particulièrement pour en tirer toute la substance et la répandre dans l'eau.

Quand on juge que la farine et l'eau ont été assez brassées, on les laisse reposer

pendant une heure; après quoi on donne à *voie*, c'est-à-dire, qu'on lève doucement la tape, afin que l'eau imprégnée et chargée des parties substantielles de la farine, passe par les petits trous du faux fond, comme par un crible bien fin, et se rende par l'ouverture de la tape dans un réservoir qui est dessous, où on la prend avec des psquets pour la porter dans la chaudière. La petitesse des trous du faux fond empêche que la farine ni le houblon ou petite paille, ne puissent se mêler avec de l'eau que l'on rapporte dans la chaudière. C'est à ce premier travail que l'on fait dans la cuve, que les brasseurs ont donné le nom de *premier métier*.

Comme on ne fait jamais les cuves assez grandes pour contenir toute l'eau que l'on veut convertir en bière, et que d'ailleurs le travail en seroit moins bien fait, s'il y avoit une trop grande quantité de matière dans la cuve, on fait chauffer en deux ou trois fois la quantité d'eau dont on a besoin; et après le premier métier, on introduit de nouvelle eau dans la cuve, on brasse de nouveau, on observe exactement tout ce qu'on a fait dans le premier métier, toujours sur la même farine, et on lâche cette seconde eau dans le réservoir; c'est ce qu'on appelle le *second métier*; et le *troisième*, si on remet jusqu'à trois fois de nouvelle eau dans la cuve où est la farine. C'est par ces différens mouvemens ou métiers qu'on retire toute la substance de la farine, et que l'eau s'en charge.

Quand toute l'eau est dans le réservoir, on la porte dans les deux chaudières dans lesquelles on la partage également, et on y met le houblon à raison de sept livres et demie par muid d'eau, comme on a mis aussi l'orge à raison d'un setier par muid d'eau pour la bière double.

On met le feu sous les chaudières; on le fait d'abord assez médiocre, et on l'augmente ensuite pour faire bouillir la liqueur. Si on veut faire de la bière rouge, il faut faire bouillir la liqueur pendant vingt-quatre heures; mais si c'est de la bière blanche, dès qu'elle a commencé à bouillir, on la jette sur les bacs pour la faire refroidir.

Ces *bacs* sont des cuves très-larges et très-grandes, mais qui n'ont que dix à douze pouces de profondeur; afin que l'air agissant plus aisément sur cette superficie, rafraîchisse plutôt la liqueur.

Lorsqu'elle n'est plus que tiède, on la lâche dans une autre cuve appelée *guilloire*, et quand on y en a fait entrer jusqu'à la hauteur d'un pied, on y met de la levure à raison d'un baquet ou seau par muid d'eau, et au bout d'une heure, on achève de faire couler dans la guilloire ce qui restoit dans les bacs.

La *levure* ou *levain* n'est autre chose que l'écume que la bière jette quand elle est dans les futailles: les boulangers de petit pain s'en servent aussi-bien que les brasseurs, c'est ce qui fait bouillir la liqueur, qui la dépure, la clarifie et achève de lui donner sa perfection.

La levure ayant demeuré sept heures dans la liqueur, et s'y étant toute dissoute, on entonne la bière dans les tonneaux: on ne les bouche point; mais on penche un peu les pièces, et on met entre-deux un baquet pour recevoir l'écume qui sort par le trou du bondon, qui est la levure dont on vient de parler.

Au bout de cinq heures on remplit les tonneaux, et pendant vingt-quatre heures on les remplit de quatre en quatre heures.

La moitié des choses ci-dessus, d'orge, de houblon et de levure sert à faire la bière simple, et le tiers, la petite bière, toujours sur la même quantité d'eau. On mêle un peu d'ivraie avec le grain dont on fait la bière, pour lui donner un goût

plus piquant : mais il en faut peu dans chaque chaudière. A Paris, en Angleterre et en Hollande on emploie de la coriandre pour donner du goût à la bière double. Les Flamands jettent du miel et des épices dans la bière, quand elle est épurée, pour la rendre plus agréable : les Anglais y mettent du sucre, de la cannelle et du clou de girofle.

On voit assez que, pour faire une certaine quantité de bière, par exemple, dix muids, il faut mettre chauffer plus de dix muids d'eau, parce que le feu et les différens mouvemens qu'on leur donne, en consomment toujours quelque partie. L'usage apprend la quantité qu'on en doit mettre, pour en avoir ce qu'on s'est proposé.

La bière double, soit rouge ou blanche, se fait avec du blé froment.

On peut mettre la bière ainsi que le vin en bouteilles, soit de verre ou de grès, et même elle s'y perfectionne, pourvu qu'on la boive dans l'espace d'un certain temps plus ou moins long qu'on ne peut pas déterminer, mais qu'il est bon de prévoir: car sans cette attention elle devient si amère, qu'il est presqu'impossible d'en pouvoir boire.

La *drague*, qui est l'orge ou autre grain cuit, qui demeure dans le brassin, après qu'on en a tiré la bière, se donne aux vaches, chevaux et cochons.

Lorsqu'on boit de la bière nouvellement faite, ou qu'on en boit un peu trop, elle cause de la douleur, et empêche d'uriner: le moyen sûr et aisé de faire cesser cette incommodité, est de boire un peu d'eau de-vie.

On ne dira rien des propriétés de la bière; elle rafraîchit et engraisse ceux qui en boivent : plusieurs nations en font leur boisson ordinaire. *V.* au tome 1. *Houblon.*

De l'Hydromel.

Dans les pays froids où le raisin ne peut acquérir la maturité nécessaire pour faire du bon vin, et où en récompense il se trouve de bon miel, comme dans la Lithuanie, dans la Pologne, et presque dans toute la Moscovie, on fait, avec l'eau et le miel, une liqueur spiritueuse qu'on appelle hydromel vineux.

On prend de l'eau de fontaine ou de rivière; on y délaye vingt livres de beau miel blanc sur trente pots d'eau; on la met ensuite sur le feu, l'écumant de temps en temps, et on l'y laisse jusqu'à ce qu'un oeuf puisse surnager la liqueur; après quoi on la verse dans un tonneau dont on n'emplit que les deux tiers, et qu'on ne bouche qu'avec du papier ou du linge: on expose ce tonneau au plus fort soleil ou à la chaleur des étuves pendant quarante ou cinquante jours, afin que la liqueur fermente et se fortifie; enfin on la met à la cuve, et on la bouche bien.

Pour faire l'hydromel vineux, il n'y a qu'à y ajouter quelques pots de bon vin d'Espagne ou autre, sur la fin de la cuisson, ou avant qu'il ait bouilli.

Quelques-uns pour le rendre plus agréable, y jettent des aromates avant qu'il ait commencé à bouillir. D'autres pour lui donner différens goûts et différentes couleurs, y mêlent des sucs de cerises, de mûres, de fraises et framboises, ou de plusieurs autres fruits. Il y en a aussi qui y mettent du vin.

On fait, comme on l'a dit, bouillir l'hydromel jusqu'à ce qu'un oeuf puisse surnager la liqueur, et par cette marque on connoît qu'elle a la consistance nécessaire pour devenir forte, spiritueuse, et pour se conserver long-temps. On n'emplit que les deux tiers du tonneau dans lequel on met l'hydromel, afin que

la liqueur trouve assez d'espace pour s'étendre pendant la fermentation. On ne bouche ce tonneau que de linge ou de papier, de peur qu'il ne crève par la fermentation; enfin on l'expose au soleil ou aux étuves, pour que la liqueur fermente plus promptement, et que ses sels essentiels ayent plus de force à briser et exalter les parties huileuses du miel.

On choisit ordinairement le miel blanc pour faire l'hydromel, parce qu'il est plus pur et d'un meilleur goût que le jaune. On pourroit y employer du miel de Narbonne; l'hydromel n'en seroit que meilleur. Il est bon que l'hydromel soutienne le froid d'un hiver avant qu'on le boive; il en est plus vineux, et en perd plus parfaitement l'odeur et le goût du miel.

L'hydromel vineux ne se fait bien que pendant les grandes chaleurs de l'été. Il fortifie le coeur et l'estomac, il ranime les esprits et adoucit les âcretés de la poitrine; en médecine, la dose est d'un demi-verre; mais on s'en sert bien plus pour le délice, comme du vin d'Espagne; on en fait même une boisson ordinaire. Il enivre comme le vin, et l'ivresse en est plus longue. L'eau-de-vie qu'on en tire est foible.

On peut faire un hydromel qui ne sera pas vineux, en le préparant de la même manière sans le laisser fermenter; et cet hydromel simple, qu'on nomme autrement *aqueux*, parce que ce n'est qu'un composé d'eau et de miel, se peut faire en tout temps.

Dans les lieux où il se fait beaucoup de miel, on lave les rayons du miel et les vaisseaux où il y en a eu, et l'on fait une eau miellée assez claire, dont beaucoup de gens se servent pour leur boisson ordinaire.

Rien n'empêche qu'on ne puisse faire partout de l'hydromel ou simple, ou vineux, une boisson ordinaire, comme on fait en Hollande, en Pologne et en Moscovie, puisque c'est une liqueur saine et aisée à faire.

On fait souvent des hydromels *vulnéraires* avec des décoctions d'herbes vulnéraires et un peu de miel, pour en faire boire à ceux qui sont malades du pulmon, mais il faut les renouveler tous les jours.

Fin de la quatrième Partie.

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DES BIENS DE CAMPAGNE.

CINQUIÈME PARTIE.

Les Etangs, la Pêche, la Chasse, et autres Amusemens champêtres; la Cuisine et l'Office, et les Opérations ou Pratiques des Arts et Métiers les plus utiles à la Campagne.

LIVRE PREMIER.

Les Etangs et la Pêche.

CHAPITRE PREMIER.

Des Etangs, Viviers, Canaux, Fosses, Fossés et Mares, avec des avis sur le débit du Poisson.

Les étangs sont très-souvent une partie considérable des revenus d'un bien de campagne; ce sont des amss d'eau douce ou salée, dans lesquels on pêche du poisson.

Article I. *Construction de l'Etang.*

Un étsng est un réservoir d'eau douce, dans un vallon ou autre lien bas, fermé par une digue ou chaussée, pour y mettro du poisson qui s'y nourrit et

augmente. Plus l'eau a d'étendue, plus l'étang contient de poisson et rapporte. Les grands étangs servent pour avoir du gros poisson, et les petits pour du petit, que l'on nomme *feuille* ou *alvin* dans les environs de Paris. On appelle aussi *carpières*, *forcières* ou *alvinières*, tous les petits étangs où l'on met du poisson, principalement des carpes mâles et femelles pour peupler. Les petits étangs se font et se gouvernent comme les grands; il n'y a de différence que le plus ou le moins d'étendue et de peuple.

Droit d'Etang.

Le droit commun permet à chacun de faire des étangs sur ses héritages, pourvu que ce soit sans nuire, ni aux chemins, ni aux moulins et aux autres droits d'autrui. Il y a même des coûtumes qui contraignent le voisin de l'étang à recevoir un dédommagement des terres que l'eau peut inonder, surtout quand l'utilité que l'étang fait au public, surpasse l'incommodité que les particuliers en peuvent souffrir.

Pièces de l'Etang.

I. *Assiette de l'étang.* Il faut d'abord considérer si l'on est en droit de le construire, si l'on est le maître de tout le territoire où l'eau s'étendra, et si l'on peut la faire couler pour la décharge de l'étang, sans nuire à qui que ce soit: il est bon d'examiner pour cela les coutumes des lieux.

Il faut encore réfléchir sur la valeur des héritages que l'on veut couvrir d'eau, et voir s'ils feront meilleur profit en étang qu'en autre nature, y compris la dépense qu'il y a à faire. A l'égard des petits, que l'on nomme *carpières*, *forcières* ou *alvinières*, quelquefois l'on en tire un profit bien plus considérable.

L'assiette propre pour un étang, est un endroit qui, de sa nature, doit être bas, large et spacieux, qui ait l'égoût et la chûte des eaux de part et d'autre, et qui soit rafraîchi par quelque fontaine ou ruisseau qui tombe dedans. Il faut encore que ce lieu soit resserré et relevé des deux côtés, afin qu'à moins de frais l'on y puisse faire la chaussée.

C'est aussi ordinairement au bas des côteaux qui semblent se rejoindre, où l'on jette ses vues pour ces sortes d'entreprises, afin que l'étang se trouvant presque naturellement creux, l'on ne soit point obligé à beaucoup de dépense pour le rendre parfait, et qu'on ait plus aisément quelque courant d'eau qui passe au travers de l'étang, le renouvelle et rende le poisson plus gaillard, plus nombreux et plus sain. Les terres grasses sont celles où il multiplie le plus, surtout quand l'étang reçoit l'égoût de quelques fontaines.

Communément on donne huit à dix pieds d'eau dans le milieu et le plus creux de l'étang, et on y fait assez souvent un bon fossé traversé par des rigoles qui amènent toute l'eau et le poisson de l'étang jusqu'à la bonde : pour cet effet, tout le terrain doit aller en pente de ce côté-là.

Au moyen de la chaussée que l'on y fera, comme on le va dire, l'eau de l'étang dans le plus profond, près de la chaussée, sera de telle hauteur qu'on le voudra, environ de sept à huit pieds, ou tout au moins de six; car si elle n'étoit que de quatre à cinq, il y auroit du danger pour le poisson, en été lorsque l'eau diminue par les sécheresses, et en hiver lorsque les gelées sont fortes, et qu'elles prennent avant que l'eau soit revenue dans l'étang.

En un mot, le principal d'un étang est d'y avoir de l'eau en profondeur et en étendue : en profondeur, parce que cela défend le poisson contre les chaleurs et la gelée, et contre les animaux et les oiseaux ; et en étendue, parce qu'il trouve plus grassement à vivre et à s'ébattre, et qu'il en est plus beau, plus gros, meilleur et plus sain.

Ainsi, pour placer un étang, l'on observera ce qui pourra y fournir de l'eau, pour l'entretenir à une hauteur et à une étendue raisonnable en été, parce que la plupart des étangs qui ont, par exemple, cinquante arpens d'eau, lorsqu'ils sont pleins, n'en ont plus dans l'été que vint-cinq ou trente, et quelquefois moins, si c'est un terroir sec ; et les autres ou moindres ou plus grands à proportion : c'est néanmoins pendant l'été que le poisson augmente le plus.

C'est par cette raison qu'en choisissant une situation propre pour un étang, il est nécessaire de prévoir ce qui lui fournira de l'eau en été, et comment l'on sera maître de la faire couler, soit lorsque l'on voudra le pêcher, soit lorsqu'il en aura trop.

Il ne faut pourtant pas que l'étang soit trop profond ni trop vaste, parce que la chaussée ne pourroit point résister, ni aux poids, ni aux vagues de l'eau qu'elle a continuellement à supporter. Mais il faut du moins qu'il n'y ait jamais moins de quatre pieds d'eau.

II. *La chaussée* est une construction ou masse de terre qui enferme et soutient l'eau de l'étang, et c'est d'où dépend tout le produit ; car si elle est surmontée par les eaux, si elle crève, ou si elle croule, la perte des eaux et du poisson est certaine, et ne se peut réparer qu'au bout de plusieurs années, et à grands frais ; c'est pourquoi il n'y faut rien épargner, ni la terre la plus tenace, ni les meilleurs matériaux.

Si la terre que l'on a pour élever la chaussée n'est pas forte, solide, capable de se soutenir d'elle-même, et de résister aux vagues excitées par les vents, il sera absolument nécessaire d'y employer de la pierre dure, pour soutenir l'effort des flots qui ruineroient la chaussée : au défaut de pierre, il y a des personnes qui se servent utilement de gazons de jonc, accommodés à la main au penchant du bord exposé à la furie des vents.

Sur les chaussées l'on plante des arbres et arbrisseaux, comme aunes, saules, peupliers, ormes, chênes, charmes, osiers, charmilles, *vodres* (arbrisseaux fort communs dans la ci-devant Champagne, qui tracent beaucoup. lient la terre de la chaussée, et rompent par leurs racines les vagues de l'étang), et autres plants aquatiques dont on a parlé. Tous ces plants entretiennent les chaussées des étangs, fournissent du bois à brûler, à hayer, à bâtir, à réparer et à vendre. Il ne faut point mettre des saules sur les chaussées, parce que d'ordinaire en vieillissant ils deviennent creux et servent de retraite aux loutres, animaux très-préjudiciables aux étangs, de même les aunes qui ne viennent bien que quand ils ont les racines plus basses que l'eau et dans l'eau, sont souvent des nids pour les rats d'eau et autres ennemis des poissons. Les peupliers ne sont guère meilleurs, à moins qu'ils ne soient coupés à tête ; autrement les oiseaux qui font la chasse aux poissons, s'y perchent, et souvent les vents violens les arrachent, et ainsi gâtent et emportent partie de la chaussée ; outre que la feuille tombant dans l'étang, se corrompt facilement et fait un mauvais limon pour le poisson. La charmille, les vodres et autres arbrisseaux y sont bons, ainsi que les chênes et les

les ormes qui entretiennent et soutiennent très-bien une chaussée par leurs profondes racines.

Il y a des personnes qui mettent des pieux et des fascines avec des osiers dans l'eau, tout le long de la chaussée, pour la défendre; mais cela ne vaut rien, parce que toute la garniture pourrissant en peu de temps, la terre qui en étoit soutenue s'écrouleroit facilement, et l'on seroit obligé d'y en remettre journellement; ce qui iroit à grands frais, ou que l'écroulement ne feroit que combler l'étang et incommoder le poisson.

Il est de nécessité absolue que la longueur, la hauteur et la largeur de la chaussée soient proportionnées à l'eau qu'elles doivent soutenir, et soient de bonne terre glaise, ou autre terre forte; surtout il ne faut jamais la prendre au-dessous de la chaussée, cela y attireroit l'eau et préjudicieroit à l'étang; on doit la lever dans l'étang même, du moins à dix huit ou vingt pieds de la chaussée : de cette terre et de celle que l'on tirera de la poële, il y aura de quoi élever la chaussée; l'on aura soin de la faire pilonner, la terre mise à volonté n'étant pas capable de tenir l'eau, principalement les premières années.

S'il se fait des trous, huis ou brèches à la chaussée, l'on doit être prompt à les réparer, en sorte que l'eau ne passe point ni à travers, ni par dessus.

III. *Poële.* C'est le plus bas de l'étang, joignant la chaussée et la bonde, où l'on a enlevé un pied et demi ou deux pieds de terre, afin que cet endroit étant plus bas que le reste, l'eau de l'étang s'y retire et s'y égoutte, et qu'en même temps le poisson s'y rende de tout l'étang, et puisse être pêché facilement.

Si l'étang est de cinquante arpens, la poële doit être d'environ cinquante pieds de large, et de quatre-vingt pieds de long. Si l'étang est de moindre étendue, on la fera quelque peu moins large et moins longue.

Il faut prendre garde qu'il n'y ait dans toute l'étendue de l'étang, quelques endroits bas où il puisse rester de l'eau avec du poisson, qui auroit peine à se rendre dans la poële; en ce cas, il est bon d'y remédier, en faisant des rigoles d'un demi-pied ou plus de profondeur, s'il est nécessaire, et de trois pieds de large, afin que l'eau et le poisson se rendent facilement dans la poële; mais en faisant ces rigoles, l'on n'en jettera point la terre sur les rives de l'étang, parce qu'elle y tomberoit facilement en quatre ou cinq ans; le plus sûr est de la faire emporter à la hotte, à la brouette, ou avec le tombereau, et de la mettre dans les lieux trop bas, ou bien la jeter à la bêche ou louchet, si loin que la rigole demeure toujours rigole, quand il y retomberoit quelque peu de terre des rives.

En faisant la chaussée, on a coutume de la dresser en talus, dont le dos, c'est-à-dire le côté le plus élevé, et joignant l'eau, et le côté le plus bas est en dehors et joint la terre ferme : à la vérité, on le fait ainsi, afin que les bords de la chaussée étant plus escarpés, toute l'eau reste dans l'étang. Cependant on conseille toujours de hausser les terres du côté des champs, plus que le long de l'eau, et la raison se retire de l'expérience, qui a prouvé que quand les vagues sont fortes, elles jettent l'eau par dessus le bord de la chaussée qui joint l'étang; et l'eau ayant franchi ce rivage, si l'autre est plus bas, elle y coule, se perd, et emporte partie de la chaussée; ce qui fait dire que le bord d'en bas, vers les champs, étant plus haut que celui vers l'eau, il soutiendroit cette eau, et la renverroit dans l'étang; et ainsi il n'y auroit jamais de danger que le lit pût s'affoiblir, et que la chaussée pût être diminuée et emportée par la force des vagues, ce qui est fort à craindre, principalement si la chaussée n'est pas au midi.

IV. *Bonde d'étang.* Il ne suffit pas qu'il y ait une chaussée à un étang pour en soutenir l'eau, il faut qu'il y ait une bonde pour la mettre en cours lorsqu'on veut le pêcher, ou même dans d'autres temps, comme on le dira ci-après.

La bonde est une très-grande pale, ou pièce de bois qui se met dans le plus bas de l'étang, et qui sert à boucher l'ouverture qu'on laisse chaussée, pour en faire écouler les eaux. On lève cett bonde avec una vis et des léviers.

Le principal ouvrage de l'étang, est de bien faire faire et poser cette bonde, afin que l'on ne soit point obligé d'y retoucher souvent, ce qui ne se peut faire sans beaucoup de peine et de dépense.

Les plus habiles charpentiers y font des fautes, ne laissant pas assez d'épaisseur aux flancs de l'auge, chacun desquels doit avoir trois pouces d'épaisseur; et surtout il est essentiel d'observer qu'il n'y ait point de faux bois ou aubier, ni d'autre mauvais bois échauffé, carié, ou sur le retour, parce qu'il pourrit en peu de temps.

V. *Auge et pilon.* Comme cette bonde ne peut guère être d'une seule pièce de chêne, il faut à la jointure des auges, qui seront néanmoins jointes le mieux que l'on pourra, y mette en dehors, avec un peu de mousse sèche, des bandes de plomb de l'épaisseur d'environ trois lignes, et de la largeur de trois à quatre pouces, attachées avec des clous qui n'offensent point le bois: ces plaques de plomb étant encore serrées par la terre grasse bien battue, qui se met en dessous, aux côtés et dessus, l'ouvrage durera bien long-temps.

Le *pilon* est le morceau de bois qui sert pour boucher le trou de l'auge.

La première pièce de l'auge, qui a sa tête dans l'étang, doit être fort grosse, parce que le trou du pilon étant fait, il faut qu'elle sit encore de chaque côté au moins quatre pouces, afin qu'en rabaissant et ramettant le pilon dedans, elle ne souffre point, et ne se fende pas.

On veillera à ce que le bout de la pièce de bois, dont l'auge est faite, ne soit point percé on fendu du côté de l'étang, ce qui arrive souvent: en ce cas, pour y remédier, il sera bon d'y mettre de la mousse, et une plaque de plomb clouée.

L'auge doit être posée un pied plus bas que n'est le fond de la poêle, pour que l'eau puisse bien s'égoutter; ce qui s'étend outre l'épaisseur de l'auge, laquelle doit être sur terre ferme, et avoir une pente de cinq à six pouces.

Cette auge ne doit pas être recouverte d'un plancher de long, mais avec plotons, qui sont des morceaux de double plancher de chêne vif et sans aubier, de l'épaisseur de deux à trois pouces, mis en travers sur les deux bords de l'auge, bien joints l'un avec l'autre sans aucune entaille. Il y en a qui les attachent avec des chevilles de bois de chêne; mais elles pourissent, et il faudroit mieux les clouer de place en place, sans fendre les plotons, ni les bords de l'auge, ce qui est de conséquence.

Pour assurer les plotons du bout d'en bas de l'auge aux trois ou quatre derniers, on y mettra quelques liens de fer, parce que la force de l'eau les fait surmonter et les arrache, quand même il y auroit de la terre dessus: on laisse toujours environ deux à trois pieds du bout d'en bas de l'auge sans plotons.

Les plotons doivent être de bon bois vif sans aubier, et bien joints l'un à l'autre et sur les bords de l'auge, parce que s'il y avoit la moindre ouverture, les rats d'eau y feroient un désordre fâcheux, en grattant et agrandissant les trous: ces animaux, pour avoir de l'eau et se faire un passage, perceroient immanquablement la chaussée jusqu'à l'eau de l'étang, qui par là insensiblement s'écouleroit et diminueroit: à quoi il faut bien prévoir.

Les grenouilles qui, pour fuir la gelée, se retirent en hiver dans les auges des étangs, pourroient encore s'y loger, et en grattant y faire le même préjudice. Il ne faut pas même, en posant les auges, en enfermer entre les auges et la terre; elles y vivroient et perceroient jusqu'à l'eau. Ce sont des observations plus essentielles qu'on ne se l'imagine.

Pour bien boucher le trou rond et évasé de l'auge, on fait le pilon de cœur de chêne, du meilleur que l'on peut trouver: ce morceau de bois doit avoir été deux ou trois ans dans l'eau avant d'être façonné et proportionné au trou dans lequel il ne doit entrer que de trois pouces au-dessous du trou, et bien joindre.

L'on y met met une queue de bois de chêne chevillée avec du fer pour le lever à volonté: elle doit passer à travers les deux pièces qui lient les jumelles.

VI. *Cage.* Ces *jumelles* sont deux grosses pièces de bois dressées aux deux côtés de l'auge dans l'étang; on y attache six jarretières, qui sont des pièces de bois d'environ cinq à six pouces d'équarrissage, et de huit à dix pieds de long, pour soutenir et entretenir les jumelles auxquelles on les attache; et autour de ces jarretières, on cloue les planches trouées, afin que l'eau coule au travers, et que le poisson reste dans la poêle sans passer par la bonde, ces planches mises autour des jarretières, se nomment la *cage.* Il y a des étangs dont on laisse passer tout le poisson dans la *fosse*, qui est le trou où l'eau tombe en sortant de la bonde ou auge, et c'est là qu'on le prend: cette manière, usitée en plusieurs endroits, a ses avantages et ses désavantages particuliers, dans lesquels on n'entrera point.

Il faut mettre le bout le plus petit et le plus foible des jarretières en bas dans l'eau, parce que ce qui pourrit de ces jarretières, n'est point ce qui est dans le bas, toujours couvert d'eau; c'est ce qui est à fleur d'eau, parce qu'étant tantôt dans l'eau, et tantôt exposé au soleil et à l'air, il se gâte immanquablement: ainsi le meilleur bois étant en haut durera plus long-temps.

VII. *Relais* ou *décharge d'étang.* Il y a peu d'étangs qui ne soient exposés à avoir trop d'eau dans de certains temps, ce qui provient des sources, des rivières ou des côteaux qui s'y déchargent: pour y remédier, il y faut un relais ou décharge.

Si un ruisseau ou petite rivière passe à travers de l'étang, ou bien s'il a la chute de grands côteaux ou montagnes, il faut un relais proportionné, fait de bonnes pierres dures, devant lequel l'on doit mettre une grille de fer ou de bois, dont les ouvertures et fentes ne seront que d'un travers de doigt. Dans celles de bois, quelque soin que l'on en prenne, il s'y trouve toujours des défauts considérables par lesquels le poisson peut approcher.

On appelle la *queue* de l'étang, l'endroit par où l'eau y entre; et *grille* ou *décharge*, le lieu par où elle se décharge quand elle est trop abondante.

Aux étangs qui n'ont pas une si grande chute d'eau, l'on peut se contenter de la faire couler par-dessus une pierre de quatre à cinq pieds, qui sera posée en travers à l'un des bouts de la chaussée le plus commode, à la hauteur que doit avoir l'eau de l'étang, afin qu'il n'y ait que le superflu qui s'en aille, y mettant au devant en rond, à une toise ou environ, des javelles ou fagots d'épines assurés et attachés avec des crochets, pour empêcher le poisson d'en empêcher.

Si un ruisseau ou petite rivière, ou même une grosse fontaine d'eau vive, entre dans l'étang, l'on aura la précaution de barrer le passage à la *queue* par une grille ou par des épines, de crainte que le poisson ne remonte, surtout le brochet ou la truite qui aiment beaucoup l'eau vive.

Il est essentiel de remarquer qu'aux relais des étangs que l'on nomme *carpières*,

et où l'on ne met des carpes que pour forcer, il faut que le brocheton ne puisse y entrer ni remonter, douze brochetons gros comme des harengs, étant capables d'avaler et détruire tout le frai d'une carpière : pour cela, il faut qu'elle n'ait communication avec aucun autre étang ni rivière, et que le relais ait une chute de deux ou trois pieds de haut, encore y aura-t-il danger que le brochet ne franchisse et ne saute par-dessus, sentant l'eau vive.

Il peut arriver de si grandes crues d'eau, que, malgré le relais, l'eau s'échapperoit par dessus la chaussée, ce qui la ruineroit : en ce cas, il seroit à propos de lever les bondes de bonne heure ; et pourvu que les planches trouées dont on a parlé, mises autour des jarretières, soient en bon état, il n'y aura nul danger, sauf à rabaisser le pilon, quand la furie de l'eau sera passée.

VIII. *Cul de lampe.* Il n'y a qu'un cas auquel l'on ne pourroit que très-difficilement lever la bonde ; c'est quand on a été obligé de faire un cul-de-lampe autour de la fosse, pour retenir l'eau qui sort par les trous, huis et défauts de la bonde ; car quelquefois l'on s'aperçoit que l'auge ou bonde fait de l'eau, et il est très-mal aisé d'y remédier si l'étang est plein d'eau et empoissonné, ce qui oblige d'y faire, autour de la fosse, une levée de terre qui se nomme *cul-de-lampe.* Il faut beaucoup de terre pour cet ouvrage ; et si l'on attend à le faire dans le temps que l'on en a besoin, pour empêcher que l'eau de l'étang ne se perde, souvent l'on travaille inutilement, parce que la force de l'eau de l'étang le fait entr'ouvrir. Ainsi aux bords de la fosse, il doit toujours y avoir de chaque côté une levée de terre ferme presque de la hauteur de la chaussée, d'autant plus que ces deux levées serviroient d'arc boutans à la chaussée et seroient plus faciles à boucher. Surtout, pour faire cet ouvrage, il ne faut pas prendre de la terre près de la chaussée, pour la raison déjà dite.

Art. II. *Empoissonnement des Etangs.*

Pour bien empoissonner un étang, il faut faire attention à la nature du terrain qu'il occupe, afin de n'y mettre que des poissons qui puissent y vivre et multiplier. Les uns se plaisent dans la bourbe et dans les eaux dormantes, comme la carpe, la tanche, le lanceron, la barbote, l'anguille et autres poissons visqueux : les autres aiment l'eau vive et les pierrailles, comme la truite, la perche, la loche, le gardon, la vandoise, le goujon ; c'est pourquoi on les appelle *poissons saxatiles :* d'autres se plaisent dans le sable, comme le brochet, le barbeau et la carpe. Aussi en général le poisson des étangs sablonneux est estimé le meilleur, le plus agréable et le plus sain ; et les étangs limoneux passent pour en nourrir de plus gros.

On comprend sous le nom de *poisson blanc*, la vandoise, le meunier, le cheveneau, le goujon, le veron et la menuise ; et ces sortes de poissons s'appellent le *menu fretin* de l'étang, de même que les grenouilles, les écrevisses, les limaçons et les vers en sont nommés les *excrémens.*

Les amphibies, comme rats d'eau, loutres, loirs, castors et tortues, font aussi partie de la peuplade des étangs, quoiqu'ils en soient les ennemis ; ainsi que le gibier aquatique, tels que sont les canards, les oies, les sarcelles, cygnes, bécassines, butors, hérons.

On ne parlera pas ici en détail des barbeaux, barbotes, vandoises, meuniers, cheveneaux, goujons, verons, menuises, anguilles, lamproies et autres, qui ne sont point des poissons dont l'on doive peupler un étang : quand il s'y en trouve, on les prend ; on en dira seulement quelque chose pour les faire connoître.

Le *bar* ou *barbeau* de rivière, autrement dit *barbot*, a le museau long, pointu et cartilagineux, une espèce de barbe à chaque côté des lèvres, la bouche sans dents, les yeux petits, le dos blanc et jaunâtre, parsemé de quelques taches noires, et le ventre blanc comme du lait. On l'appelle *barbillon* quand il est encore jeune ; il pèse ordinairement deux à trois livres, et il s'en trouve qui en pèsent huit. Il mange ceux de son espèce, et il ne peut pas supporter le froid ; c'est pourquoi il est moins gras et moins agréable en hiver qu'en été ; il a la chair blanche, molle, délicate, insipide, qui nourrit peu, mais qui se digère aisément. On ne mange point ses oeufs, parce qu'ils purgent violemment. Le barbeau doit être choisi assez vieux, parce qu'avec l'âge il devient plus ferme et d'un goût plus exquis.

Le *meunier* est une espèce de barbeau qui a quatre ouies : il aime l'eau vive, et vit des petits animaux qui se trouvent dans l'étang ; on en parlera au chapitre *de la pêche*.

La *barbote* a le bec et la queue pointus, avec un barbillon qui pend de la mâchoire basse, et auprès du trou par où sortent les excrémens. La barbote a des nageoires le long du ventre et du dos, et qui continuent jusqu'à l'extrémité de la queue ; on l'appelle *barbote*, parce qu'elle aime fort à barboter dans l'eau trouble ; son foie est très-agréable au goût, et fort grand par rapport à la grandeur du reste de son corps : c'est presque tout ce que ce poisson a de bon.

On parlera de la *vandoise* en parlant de la carpe.

Le *goujon* est un petit poisson qui ressemble à l'éperlan, qu'on frit, et qu'on apprête de même ; il habite principalement vers le fond de l'eau, ou dans la boue ; il est plus délicat dans les étangs sablonneux où l'eau est vive. On en trouve qui pèsent deux ou trois onces.

Le *veron*, ou *verdon* est aussi un petit poisson qui a le dos de couleur d'or, le ventre de couleur d'argent, les côtés un peu rouges, qui est couvert d'une peau unie, tachetée de noir, et dont la queue finit en aile large et dorée ; on le nomme en latin *varius*, à cause de la variété de ses couleurs.

L'*anguille* est un poisson long et menu, de la figure d'un serpent, ayant deux nageoires auprès des ouies, et quoique sa peau soit très-glissante, et paroisse extrêmement unie, elle ne laisse pas d'être couverte d'écailles, comme celle du brochet et de quelques autres poissons, ainsi qu'on le voit par le microscope. La chair d'anguille est extrêmement grossière et visqueuse.

On parlera de la *lamproie* au chapitre de la pêche.

Les vrais poissons d'étang, dont on peut tirer beaucoup de profit en les menant à Paris ou autres villes, sont les carpes, les brochets, les perches, les tanches et les gardons.

Il y a quelques étangs d'eau très-vive où la truite peut se nourrir ; c'est un excellent poisson, mais vivant de proie comme le brochet, l'on n'en doit point faire le principal objet ; il ne se peut transporter vif par charroi.

Du Gardon.

Le gardon est un petit poisson d'eau douce, qui a le corps large, le dos bleu, la tête verdâtre, le ventre blanc et les yeux grands ; il a la chair molle, peu nourrissante, et il est au rang des poissons blancs et peu estimés ; on l'appelle *gardon*, parce c'est celui de tous les poissons qui se garde le plus long-temps dans un vase plein d'eau. Il s'en trouve souvent une assez grande quantité dans un étang ; il peuple

beaucoup; ce petit peuple se nomme *roussaille* ou *blanchaille*; on le vend au seau. Le gardon souffre mal aisément le transport; cependant on ne laisse pas d'en tirer quelqu'argent, outre ce qui se mange sur le lieu. Il n'en faut dans un étang que pour aider à nourrir le brochet.

De la Tanche.

La tanche a la figure de la carpe, mais les écailles plus petites et plus jaunes; sa couleur est assez différente de celle des autres poissons, elle tire sur le vert et sur le jaune; elle a de petites écailles très-glissantes, deux nageoires auprès des ouies, deux autres au ventre, une auprès du trou des excrémens, et sur le dos une autre; courte et sans aiguillon; sa longueur est d'environ un demi-pied, et sa grosseur du bras; elle est fort vive, et quoiqu'à demi-frite, elle sort de la poêle; elle habite plus volontiers dans les eaux dormantes et bourbeuses, que dans celles qui sont bien claires et rapides, cependant elle est assez estimée pour la fermeté et le goût de sa chair.

La tanche se plaît partout, davantage dans les étangs limonneux; c'est le poisson qui résiste le mieux au charroi, et ainsi l'on peut en faire quelque profit; elle peuple beaucoup.

De la Perche.

La perche a la bouche petite et sans dents, le corps large et aplati, couvert de petites écailles avec deux nageoires au dos, deux autres aux ouies, deux au ventre, et une auprès du trou des excrémens. Il y en a deux espèces, la grande et la petite perche; la grande est longue d'un pied ou d'un pied et demi, large à proportion, couverte de menues et petites écailles fortement attachées; elle a le corps de couleur cendrée, noirâtre, et sur le dos deux arrêtes pointues, dont la piqûre est dangereuse aux autres poissons ainsi qu'aux hommes. La seconde est plus petite et a le corps épineux, de couleur rougeâtre et jaunâtre. L'une et l'autre, quoiqu'elles n'ayent point de dents, ne laissent point de manger les autres poissons, comme fait le brochet, même ceux de leur espèce. Elles sont extrêmement voraces, et nagent avec beaucoup de vitesse. Elles sont d'un goût exquis, d'un bon suc, et presqu'aussi nourrissantes et aussi saines que la truite, si c'est en mars et avril (de la mi-ventôse à la mi-floréal), parce qu'alors elles font leurs oeufs, qui sont pourtant fort bons à manger.

Ce poisson est délicat et estimé. Lorsqu'il est attaqué par le brochet, il s'en garantit en lui tournant sa queue, et dressant l'aileron piquant qu'il a sur le dos; c'est sa défense. Cependant le broehet l'attrape quelquefois.

Lorsqu'en pêchant des étangs l'on trouve de la feuille de perche, l'on peut la rejeter en même temps dans un grand étang, si l'on en a un tout près, et cela peut faire profit, n'étant point à charge aux grands étangs; au contraire, il en consomme la petite roussaille, mais il faut un grand soin lors du transport.

Du Brochet.

Le brochet est un long et gros poisson d'eau douce, qui a la tête grande, maigre et carrée, le museau long et fort ouvert, la bouche garnie de dents aiguës, vénimeuses, et qui font partie de l'os de la mâchoire; celle de dessous plus avancée

que celle de dessus, et creusée en forme de cuiller, les yeux d'un jaune d'or, vifs et lumineux, le dos large et presque carré, la queue courte, tout le corps couvert de petites écailles fort minces, qui sont jaunâtres sur le dos, et blanchâtres vers le ventre. Il a la chair assez blanche et ferme, médiocrement nourrissante, et d'un assez bon aliment; mais les oeufs n'en valent rien, car ils purgent par haut et par bas. Ce poisson est meilleur en hiver qu'en tout autre temps. On lui donne plusieurs noms, selon sa grandeur; les petits brochets ou brochetons s'appellent *lancerons*, les moyens *brochets*, et les gros qui ont plus de dix-huit pouces entre oeil et bat, *brochets carreaux*. Il se trouve dans toutes sortes de pays, et vit très long-temps. Ce poisson est extrêmement vorace, cruel, hardi, et il poursuit les poissons et les autres animaux qu'il rencontre, avec tant de force et de rapidité, qu'il s'élève quelquefois au-dessus de l'eau, et saute dans de petits bateaux qu'il trouve à son passage; on lui trouve souvent dans l'estomac des poissons qu'il n'a pas eu le temps de digérer, même des souris, des grenouilles, des chats, et jusqu'à des oies entières; c'est pourquoi on l'appelle le tyran des eaux ou le loup d'étang, quoique la loutre mérite mieux ce nom.

Le brochet est pourtant un des principaux objets de l'étang, quoiqu'il coûte au propriétaire plus qu'il n'en retire; et en effet un brochet d'un écu ne vient à cette grosseur qu'après avoir fourragé dans l'étang peut-être pour plus de quarante ou cinquante francs; mais comme il se nourrit d'abord de menue roussaille, il semble qu'il décharge l'étang, et qu'il ne coûte guère. Cependant un brochet de trente sous en mange un de quinze très-facilement.

De la Carpe, de la Brême et de la Vendoise.

La *carpe* est le poisson d'eau douce le plus commun; il est sans dents, couvert d'écailles grandes et larges, brun lorsqu'il est jeune, et jaunâtre quand il est vieux, ayant la chair molle et humide; en trois ans, il devient grand d'un pied entre oeil et fourchette; il vit fort long-temps, se plaît dans les eaux dormantes et bourbeuses, croît à une grandeur considérable quand il y trouve une abondante nourriture, et sa chair devient plus ferme et de meilleur goût à mesure qu'il avance en âge; les meilleures et les plus saines de toutes les laitances, sont celles de carpes; les oeufs en sont aussi fort bons, quoique de beaucoup inférieurs aux laitances pour le goût et pour la santé; le palais de la carpe, que l'on appelle vulgairement *langue de carpe*, quoiqu'elle n'ait point de langue, est le fin morceau. La femelle a presque toujours le ventre plein d'oeufs, parce qu'elle fait des petits cinq ou six fois l'an; on les appelle *carpeaux* ou *carpillons*, et c'est le principal alvin. La carpe est dans sa grande bonté pendant les mois de mars, avril, mai et juin (de la mi-ventôse à la mi-messidor). Les meilleures sont celles de la Seine, de la Saône, et principalement de la Loire, parce qu'elles sont dans une eau plus dure et plus rapide.

La *brême* d'eau douce est un poisson qui a la chair et la figure de la carpe, et se plaît dans les mêmes lieux; toute la différence est qu'elle est plus large et plus plate, que ses écailles sont plus grandes, et sa chair plus mollasse.

La *vendoise* est un autre poisson qui ressemble assez à la carpe, mais il est d'un meilleur goût, n'est pas si commun, et il est blanchâtre, plus aplati, et a le museau pointu; au reste, la brême et la vendoise vivent dans les mêmes lieux, et produisent les mêmes effets que la carpe.

Il semble que l'étang soit destiné pour la carpe, et c'est le poisson dont on doit le peupler à proportion de son étendue d'eau et de la qualité de son terroir.

Empoissonnement.

L'étang de cinquante arpens doit s'alviner au moins de dix milliers; celui de trente arpens de huit milliers ou approchant; et les moindres ou plus grands à proportion, suivant le terroir et sa force, et suivant que l'alvin est fort ou foible, observant toujours d'y mettre du brochet un an ou deux après, et à proportion de l'alvin; on en parlera encore dans la suite.

Alvin.

On appelle *alvin* tout le menu poisson qui sert à peupler les étangs et autres pièces d'eau; ainsi *alviner* un étang, c'est l'empoissonner en y jetant de l'alvin, et l'*alvinage* est le poisson que les pêcheurs rejettent dans l'eau pour peupler, quand ils en trouvent dans leurs filets. En plusieurs lieux on appelle l'alvin du *norrain*; en d'autres on dit du *fretin*, du *menu fretin*, de la *menuisaille*, et généralement du *peuple*; on se sert encore du mot de *feuille*, quoiqu'à parler juste, il y ait de la différence entre la feuille et l'alvin, comme on le dira bientôt. Le carpeau est ordinairement celui qui domine dans le *peuple*.

Quand on a des étangs, pour en tirer un profit considérable, on doit avoir de quoi les alviner, parce que si on étoit obligé d'acheter du poisson pour peupler les étangs, on seroit souvent dans le risque de n'en pas trouver à propos, et toujours obligé de débourser considérablement; c'est pourquoi en faisant des étangs, il faut que chacun ait sa destination, les uns pour les gros, les autres pour les petits poissons.

L'étang destiné pour carpière, doit avoir huit à dix arpens, et ne point manquer d'eau en été, afin que les carpes que l'on y mettra pour frayer, puissent s'égayer sur l'herbe des rivages; ce qu'elles font dans le temps du frai, sur le bord qui est exposé au midi et au couchant.

Frai.

C'est dans ce temps du frai qui est ordinairement en Avril et Août (floréal et messidor) pour les carpes, un peu plutôt ou plus tard, suivant les chaleurs, qu'il est absolument nécessaire de veiller, afin que les bestiaux n'aillent point autour des étangs pour rompre ce frai, ni qui que ce soit pour en dérober; car alors le poisson étant en amour, se laisseroit prendre à la main très-facilement.

Non-seulement les bestiaux ne doivent point entrer sur les bords des étangs pendant que le poisson fraye, mais encore il est très-important de ne les point fréquenter plus de trois semaines ou un mois après le frai; autrement le frai rompu, tout est gâté et perdu. L'animal le plus dangereux en ce temps, c'est le cochon; il est capable de tout avaler.

Une chose particulière au poisson, c'est que l'on voit toujours la femelle (c'est la carpe euvée) poursuivre le mâle (qui est laité) en sorte que six, huit, dix femelles, cherchent un mâle, se frottent à lui, et le poussent au bord de l'étang, sur l'herbe, en défaut d'eau: pour se défendre de cette poursuite importune, ou pour se donner carrière, ce mâle se remue, se débat, et fait des efforts sur l'herbe où il est presque à sec sur son ventre; ce qui fait qu'il en sort une espèce de lait, sur lequel chacune

des femelles se réjouit à jeter aussi ses oeufs; et enfin après douze ou quinze jours étant échauffés et éclos par le soleil, il en sort de petits poissons.

Peuplade.

De ce qu'on vient de dire, il paroit que pour avoir de ce petit peuple, il faut absolument mettre des carpes mâles et femelles dans la carpière; celles qui sont les plus propres et que l'on doit choisir pour produire, ne doivent être ni trop grandes ni trop petites : celles de dix à onze pouces, peu plus ou moins, rondes et ayant le ventre plein, sont les meilleures pour peupler; observant qu'il ne faut au plus que le quart de mâles de ce que l'on met de femelles; c'est-à-dire, que pour un cent de femelles il ne faut que vingt mâles au plus.

Dans un petit étang de huit arpens, l'on ne doit mettre que cent femelles, chacune desquelles peut jeter plus d'un milier, et même davantage, c'est ce qui fait que quelquefois un petit étang profite plus qu'un grand.

Il ne faut point se mettre en peine si ce petit poisson trouvera de quoi vivre; il n'y a qu'à avoir soin qu'il n'y manque point d'eau, et qu'il n'y ait aucun brochet qui entre dans la carpière, ni aucun bétail qui en fréquente les bords comme on l'a dit.

La première et la seconde année, ce petit poisson n'étant grand que comme une feuille de saule, est nommé feuille.

Quelquefois, lorsque le fond de l'étang est bon, ayant passé deux étés, il a quatre pouces; et pour lors, quoique feuille, l'on commence à lui donner le nom d'alvin, mais il ne le mérite pas encore : il faut que l'alvin ait cinq pouces, à le mesurer entre oeil et fourchette, du bas de l'oeil au milieu de la queue; car partout le poisson ne se mesure point autrement que du dessous de l'oeil jusqu'au creux ou à la fourchette de la queue, ce qui s'appelle entre oeil et bat.

Lorsque l'alvin n'a que cinq pouces, il est petit, s'il en a six, il est bon, et encore meilleur s'il en a sept; avec cette observation néanmoins, que s'il en a sept, parce qu'il a cinq ans, ce n'est point du poisson dont on doive se charger, comme n'étant point de bon amendement : celui de six pouces âgé de trois ans, de belle venue, écaille nette, et plein, est préférable.

Si l'alvin, destiné pour l'étang à gros poisson, est fort, c'est-à-dire, de sept pouces et au-dessus, on ne doit pas manquer d'y mettre du brocheton, parce qu'il forceroit peut-être et peupleroit dans le grand étang, ce qu'il faut empêcher.

Quand on achète de l'alvin, on doit prendre garde de n'en point prendre d'un terroir gras pour le jeter dans un maigre, il ne profiteroit pas. Si l'alvin est d'un pays bas marécageux, ayant des bois autour, dont il tombe des feuilles d'arbres en quantité, cet alvin, et même tout le poisson sera noir, et sentant la boue on ne conseille pas d'en prendre pour alviner, ni pareillement pour manger sortant de l'étang; il faut qu'il se soit dégorgé dans la rivière.

La carpe a la vie assez dure, et souffre le charroi mieux que le brochet, la perche et le gardon; elle peut même être portée dans une hotte à sec pendant deux heures de temps frais; mais si l'on voit le poisson foible, battu et n'ayant pas sa pleine vigueur, on ne le doit point mettre dans l'eau, tel poisson que ce soit, souffrant et mourant dans l'eau, perd presque toute sa bonté. Il en sera de même si on le met dans une auge de pierre avec de l'eau, il y périra avant trois

jours, ou même si on le met dans un baquet de bois avec de l'eau de puits; il vaut beaucoup mieux l'assommer sans le mettre dans l'eau, quand même l'on ne pourroit le faire cuire que plus de douze heures après avoir été tué.

Quant à la nourriture du poisson des étangs, tout le monde sait qu'il s'y nourrit de tout ce que l'eau peut fournir; c'est-à-dire de limon, d'herbes, de vermisseaux, de limaçons, de sangsues, et autres insectes et petits poissons, souvent de moyens, même de feuilles, d'écorce et de bois d'arbres. Cependant il y a bien des gens qui croient que le poisson d'étangs, mares et fossés n'étant pas dans son plein élément, n'y trouve point les mêmes secours qu'il trouveroit en pleine mer ou en pleine rivière; c'est pourquoi de peur qu'il n'y languisse, pour prévenir les besoins de la peuplade, on leur jette quelquefois toutes sortes de menus poissons, figues tendres, découpées, noix cassées, cormes molles, bouillies, fromage frais, toutes sortes de poissons salés, même des tripailles de poissons, lopins de pain bis, fruits hachés, et autres semblables nourritures. Quelques curieux font aussi répandre de temps à autre, sur leurs étangs, des feuilles de persil fraichement cueillies; ils prétendent qu'elles ragaillardissent le poisson, et qu'elles lui font une bonne chair. Mais pour peu qu'un étang ait de grandeur, le poisson y trouve suffisamment d'herbes pour se nourrir, sans lui faire porter à manger.

ART. III. *Pêche des Etangs, et débit du Poisson.*

Il faut connoître son étang, pour n'en point faire couler l'eau ni trop vite, ni trop doucement: l'on ne peut point prescrire des règles sur ce sujet, puisque cela dépend de l'eau qu'il y a alors dans l'étang, et des sources qui y en donnent.

Les étangs se pêchent du matin au frais, et d'ordinaire de trois ans en trois ans, après avoir été alvinés. Ces trois années ne sont point solaires, on ne compte que les étés; en sorte que l'alvin a passé ces trois années, quand il a passé trois étés dans l'étang.

Il est vrai que quelquefois l'on pêche à deux ou quatre ans, mais on doit avoir des raisons particulières; soit parce que l'alvin étoit si grand, que deux ans lui suffisent pour être d'une grosseur et longueur raisonnable; soit parce qu'il y a une si grande quantité de gros brochets que l'on a lieu d'appréhender qu'ils ne fassent trop de désordre; soit enfin que l'étang ait été à sec l'été précédent: car l'on tient que deux années à sec, et deux années suivantes de bonne eau, valent trois ans.

Il y a deux saisons pour pêcher l'étang; à la fin de l'hiver et en automne. La manoeuvre de cette pêche est aisée; on lève la bonde de l'étang, et quand l'eau en est écoulée, des hommes y descendent en bottines, quand le fond est bien limonneux, prennent tout le poisson à la main, trient les gros et les moyens, qui sont de débit, d'avec les menus, qui ne sont bons que pour alviner, les jettent dans des paniers qu'ils vont décharger dans des tonneaux ou autres vaisseaux pleins d'eau, qui les attendent sur la chaussée, et de là on les voiture, soit dans les viviers, ou bien pour le compte du marchand si la pêche est déjà vendue. Ordinairement on met tout son menu à part dans quelque réservoir, pour le rejeter dans l'étang aussitôt qu'il sera rempli d'eau, et le repeupler; mais il faut en ôter tout le brocheton qu'on peut voir dans l'alvin, avant que de le remettre dans l'étang, autrement il en auroit bientôt dévoré toute la peuplade; il n'en échappe toujours que trop.

Il vaut mieux pêcher un étang en automne que dans l'hiver, comme on le fait ordinairement, et cela par plusieurs raisons : la première est que livrant le poisson en octobre (vendémiaire), on ne court point de risque des gelées, crues d'eau, et autres accidens de l'hiver, pendant lequel le poisson n'augmente point; au contraire, s'il y a beaucoup de brochet, il est pour certain qu'il vit tout l'hiver aux dépens de l'étang : la seconde, qui n'est pas moins considérable, c'est que le pilon rabaissé, et l'étang refermé aussitôt après la pêche, il reprend son eau durant tout l'hiver, et n'est pas en danger d'en avoir trop à la fonte des neiges : la troisième, c'est qu'en vidant l'étang en automne, les carpières que l'on pêche aussitôt pour réalviner (c'est-à-dire en octobre ou novembre) (de vendémiaire à frimaire), ont aussi le loisir de reprendre leur eau pendant l'hiver; au lieu que si l'on pêche en février ou en mars (de pluviôse à germinal), on court risque que les étangs ne se remplissent pas pour l'été, à moins qu'on n'ait des sources très-fortes ou de petites rivières qui y tombent à volonté, et la quatrième, c'est que pendant la pêche, en octobre (vendémiaire), l'on est plus maître de son eau qu'en février (pluviôse); car elle donne quelquefois si abondamment sur cette fin d'hiver, que l'on y est fort embarrassé. L'on peut encore ajouter que les gelées continuent quelquefois bien avant dans ce mois.

La pêche des étangs, ne se doit faire qu'à la découverte, c'est-à-dire en les vidant, et en n'y remettant l'eau qu'après qu'on en a tiré le poisson, qu'on prend partie à la main, et partie avec de petites trubles. Il ne faut jamais souffrir qu'on aille tirer du poisson de l'étang, soit avec la ligne, la truble, filets, ou avec l'épervier pendant qu'ils sont en eau ; cela étourdit toujours le poisson, et le nombre en diminue insensiblement, en sorte que l'attente du propriétaire se trouve fausse quand il vient à la pêche de l'étang : c'est aux viviers qu'on doit s'adresser pour la provision courante de la maison, ou pour le plaisir et le débit journalier; il ne faut toucher aux étangs que quand les trois ans de leur pêche sont échus.

La carpe se vend ordinairement à l'*échantillon*, c'est-à-dire, à la mesure du pied ou du pouce, et la longueur se prend du bas de l'oeil à la fourchette ou milieu de la queue; mais quelque chose que l'on fasse, le marchand trouve toujours son compte; car si on lui vend toutes les carpes de dix pouces, c'est-à-dire toutes les carpes qui se trouveront avoir dix pouces, avec toutes celles qui en auront davantage, supposons, moyennant trois cents livres le millier, qui est à raison de six sous pour carpe, néanmoins il n'en prendra aucune qu'elle n'ait onze pouces au moins, et ensuite il demandera ce qu'il rebute à un prix modique.

On peut vendre en bloc tout le poisson d'un étang : le vendeur sait ce qu'il y a mis; mais l'acheteur ne concluera pas son marché, qu'il ne connoisse bien qu'il y trouvera son compte.

Le brochet se mesure de même entre l'oeil et la fourchette : mais pour celui que l'on vend à la pièce, l'on n'en donne point cent quatre pour cent, comme c'est l'usage à l'égard des carpes en plusieurs pays; et afin de ne rien omettre, on dira que l'on peut vendre le brochet carreau, c'est-à-dire qui a vingt-quatre pouces et au-dessus, pour un prix, supposons cinq livres; celui de vingt-un pouces et au-dessus jusqu'à vingt-quatre, le vingt-quatre non compris, trois livres; celui de dix-huit jusqu'à vingt-un, le vingt-un non compris, trente ou quarante sous; celui de quinze pouces et au-dessus jusqu'à dix-huit, le dix-huit non compris, quinze ou vingt sous; et celui de douze pouces jusqu'à quinze, le quinze non

compris, devroit se compter sur le pied de huit à dix sous : mais les marchands veulent ordinairement l'avoir pour carpes; c'est un double avantage pour eux, puisqu'en ce cas il ne leur couteroit (sur le pied de trois cents livres le millier de carpes) que six sous, et ils auroient encore les quatre pour cent, comme carpes; au lieu que comme brochets ils payeroient chaque pièce au prix convenu huit ou dix sous. C'est au vendeur à songer aux clauses qui lui conviennent, il n'est pas nécessaire de donner des avis aux acheteurs. Ces prix, au reste, ne sont cités ici, que pour faire connoitre les proportions des uns aux autres, relativement aux proportions du poisson, car les prix étant différens suivant les lieux, on ne peut établir de règle générale.

Le poisson, qui est sorti de l'étang par affluence d'eau ou autrement, peut être suivi, tant par eau que par terre, jusqu'à la fosse de l'étang prochain qui est au-dessus, où l'on peut faire vider et puiser l'eau huit jours après les eaux retirées; et s'il n'y a point d'étang, jusqu'à l'héritage prochain où il sera trouvé, le tout en montant et non en descendant. Il n'est point permis de le suivre dans les viviers ou fossés peuplés de poissons en l'héritage d'autrui.

Il est défendu de vider les étangs par autre endroit que par les bondes et pilons; en sorte que l'eau ne puisse endommager l'héritage d'autrui. On peut suivre son poisson, et le pêcher au prochain étang d'en bas, vide d'eau, et pêcher auparavant le sien; l'étang d'en bas étant sujet pour la pêche et vidange de recevoir l'eau de celui de dessus, et contraint de lever la bonde; ce qui ne se peut faire que depuis le premier octobre jusqu'au 15 de mars (de la mi-vendémiaire à la fin de ventôse). On ne peut vider l'eau dans les prairies que l'herbe n'ait été fauchée et enlevée; et l'étang de dessous doit attendre que la pêche de l'étang de dessus soit faite.

Le poisson d'un étang devient meuble, quand la bonde en est levée, et ceux qui achètent la pêche des eaux dormantes, sont ordinairement obligés de les rempoissonner.

Art. IV. *De l'à-sec, des accidens et des ennemis de l'Etang.*

I. *De l'à-sec de l'étang.* Par plusieurs raisons l'on peut être obligé de laisser un étang à sec, ou parce que l'on a pêché tard en mars ou avril (de ventôse à floréal), et que l'étang ne peut regagner assez d'eau pour passer l'été, ou parce que l'on n'a pas d'alvin pour repeupler; ou enfin parce qu'il faut travailler à la poêle, aux miternes, ou à la bonde et chaussée; mais ce n'est pas un mal de laisser un étang à sec une fois en dix ou douze ans; au contraire, l'étang se raffermit et n'en vaut que mieux : car il est certain qu'un étang que l'on pêche ordinairement à trois ans, ayant eu une année d'à sec, peut fort bien être pêché à deux ans, principalement si on y a mis de bel avin.

L'on peut même tirer un bon profit de l'étang à sec, soit en y fauchant l'herbe, soit en le faisant labourer dans les endroits propres à y semer avoine, orge ou autres menus grains qui y viendront en abondance; et quand l'on ne pourroit y semer quoi que ce soit, il sera toujours avantageux d'y faire labourer, parce que le labour donne à l'étang la qualité de terre neuve, où le poisson se plaît et profite à merveille. Il est vrai qu'après un à-sec, on ne peut presque pas espérer de roussaille, à moins d'y en jeter; mais la carpe y vit plus grassement.

II. *Des accidens de l'étang.* Pendant que l'étang est alviné, et avant qu'il soit

en pêche, il peut arriver beaucoup d'accidens : le plus fâcheux est s'il manque d'eau l'été; à quoi on a prévu en parlant de sa situation, et du ménagement des sources, rivières ou chutes d'eau qui lui en fournissent. Pourvu que la chaussée et la bonde soient perfectionnées, et qu'il y ait une bonne poêle, il est presqu'impossible que l'étang ne conserve de l'eau pendant les plus fortes chaleurs, à moins qu'il ne soit dans un terroir sec et aride où l'eau ne tienne point. Ces endroits ne doivent point être choisis pour des étangs, la situation en est très-désavantageuse et périlleuse. Si l'étang s'en va par le relais au mois de mars (ventôse), il faut avoir soin de le reboucher de bonne heure avant l'approche de l'été, pour gagner et conserver de l'eau.

La gelée est un des accidens les plus à craindre, et presque sans remède, si l'étang a peu d'eau lorsqu'elle commence, cependant il est très-rare que la forte gelée seule fasse périr le poisson, l'on en conviendra après avoir observé deux choses : la première, qu'un étang, lorsque les gelées prennent, doit avoir plus de quatre pieds d'eau, et comme les glaces les plus épaisses en France, n'ont presque jamais trois pieds d'épaisseur, il est aisé de conclure que ce n'est point la force de la gelée qui fait périr le poisson; la seconde, c'est qu'aussitôt que le poisson sent la gelée, il se retire dans le plus profond de l'étang Il n'y a donc qu'un seul cas où la gelée pourroit faire un tort irréparable, c'est si après un beau jour la nuit se trouvoit si froide, que la glace devînt épaisse de plus d'un demi-pied, comme cela est arrivé; en ce cas, le poisson qui se trouveroit écarté dans l'étang et surpris, ne pouvant regagner le plus profond de l'étang, courroit risque de périr, ou plutôt seroit perdu absolument par la continuation de la forte gelée.

Voilà l'un des accidens de la gelée; mais le plus dangereux, qui n'arrive que trop souvent, et auquel néanmoins on ne fait pas assez d'attention, c'est lorsque dans l'hiver il se trouve qu'un étang est glacé, et qu'il survient un temps de pluie ou de neige fondue qui augmente l'eau de l'étang avant que la glace soit fondue; le poisson qui étoit enfermé sous la glace, sentant l'eau nouvelle un peu chaude, sort de ses retraites, et s'il trouve quelques trous à la glace, il y passe à la file; mais si la gelée reprend, ce poisson se trouve entre deux glaces, et immanquablement il est gelé et perdu; ce faux dégel est plus nuisible et plus à craindre que les grandes gelées.

Après avoir examiné s'il n'est point possible de remédier à cet inconvénient, on croit d'abord pouvoir l'éviter en faisant soulever la glace, mais cela paroît presqu'impossible. Il n'y a qu'une seule manière de prévenir ce mal, c'est de lever la bonde de l'étang jusqu'à ce que la glace soit fondue ou soulevée, en sorte que l'eau ne la surmonte point; c'est l'unique remède, et en voici deux raisons très-sensibles. La première, que s'il n'y a point d'eau au-dessus de la première et ancienne glace, il est impossible que le poisson la surmonte et se jette au dessus. La seconde, que le poisson sentant que l'eau coule et diminue, ne cherchera jamais à s'écarter du plus profond de l'étang; ainsi pour éviter que le poisson n'y gèle dans un temps de faux dégel, et qu'il ne soit pris entre deux glaces, rien n'est plus salutaire que de lever la bonde dès le premier moment que l'on voit que l'eau peut surmonter la glace. Si le relais ou décharge de l'étang peut faire le même effet que la levée de la bonde, à la bonne heure; mais on ne risque rien à lever la bonde, principalement si la cage du pilon est bien faite, c'est-à-dire, s'il y a autour des jarretières de bonnes planches trouées comme il faut, et bien clouées.

Il se trouve quelquefois dans les étangs de grosses mottes de terre, des îles,

îlots et autres atterrissemens, qu'on comprend tous sous le nom de *miternes*, et qui y font beaucoup de tort, parce que ce sont des retraites pour les ennemis du poisson. L'on peut mettre de ce nombre les grosses touffes de joncs, glaïeuls, roseaux et autres herbes puissantes qui naissent dans les étangs, et qui grossissent journellement, si l'on ne se donne pas le soin de les détruire, en les arrachant dès qu'elles commencent à paroître; car il est constant que dans la suite cela devient presque impossible, à moins qu'on ne le fasse à grands frais; le meilleur est de les enlever et porter hors de l'étang.

L'autre sorte de miternes se forme dans l'étang en manière d'île flottante; il s'en trouve quelquefois de si spacieuses dans les grands étangs, que l'on peut marcher dessus à pied sec : les loutres et autres animaux destructeurs du poisson, y font leur séjour fort à leur aise; ce qui cause un grand désordre, la loutre étant le plus dangereux ennemi du poisson, s'adressant au plus gros, même aux brochets du plus grand échantillon, qu'elle attaque, prend et dévore.

Il y en a qui ont cru pouvoir clouer ces îles à l'étang, en y fichant des pieux et des crochets, pour les attacher au fond de l'eau, et les empêcher de se soulever; mais ces pieux et crochets étant mal attachés, ou pourrissant bien vite, la terre s'est relevée aussitôt : ainsi cette manière n'a pas mieux réussi.

D'autres les ont fait labourer, après avoir laissé l'étang à sec pendant tout un été; et comme cette terre ne se soulevoit que parce qu'elle avoit jeté beaucoup de roseaux, qui, étant creux dès le premier jet, faisoient soulever la terre, ces roseaux étant labourés et foulés entre deux, et n'ayant par conséquent plus leur première légéreté, parce qu'ils se remplissent d'eau, l'atterrissement n'a pu se relever jusqu'à ce que les roseaux ayent repoussé; mais en grandissant, ils ont fait renaître les îles; et ainsi cet expédient ne s'est pas encore trouvé sûr.

Le plus sûr moyen est, après avoir mis ces atterrissemens en pièces, de les faire enlever entièrement, ou tirer à bord et jeter de l'autre côté de la chaussée, ce qui a parfaitement réussi; mais il faut se souvenir de ne point mettre cette mauvaise terre de miternes sur la chaussée; elle est mouvante et n'y vaut rien du tout.

Il faut mettre parmi les accidens fâcheux qui surviennent aux étangs, cette quantité effroyable de glaïeuls et roseaux qui naissent en ceux qui ne sont pas bien profonds ou sableux; il n'y a d'autre remède, sinon que dans le mois de mai (floréal) l'on peut les faire couper ou faucher dans l'eau près de terre.

III. *Des ennemis de l'étang.* La loutre, *lutra*, est un quadrupède amphibie, à peu près de la grosseur d'un renard, couvert de gros poils courts, couleur de châtaigne; sa tête ressemble un peu à celle du chien, ses oreilles sont petites, ses pattes sont courtes, sa queue est oblongue, garnie de poils. Il habite le long des bords des lacs, des rivières et des étangs; il fait ses *catiches*, cavernes ou retraites, sous les crônes, au bas desquels se retirent ordinairement les poissons, dont il fait un très-grand dégât par la quantité qu'il en dévore avec une avidité extraordinaire, jusqu'à ce qu'il en soit rassasié, et il en emporte dans sa caverne, où ils causent une puanteur insupportable. Cet animal vit encore de racines, d'écorce d'arbres, de fruits et d'herbes.

La destruction de la loutre est importante pour la conservation du poisson. Quand on aperçoit le long des bords de l'eau des endroits battus par les empreintes des pieds de la loutre, soit sur le sable ou sur la vase, ou bien lorsqu'on voit des endroits où elle a coutume de manger le poisson qu'elle attrape, ce qui se remarque par les arêtes et les écailles qui y restent, il fait très-bon mettre dans

ces sortes d'endroits un piége de fer appelé *traquenard*, que l'on tend dans la rivière au passage de la loutre sur des crônes, et que l'on recouvre de vase le plus adroitement que l'on peut, afin que l'animal ne se méfie point : on attache une pierre au bout de la chaine, et lorsque la loutre va à la pêche, et qu'elle passe sous les crônes, elle se trouve prise au piége dès qu'elle y a marché ; et dans le moment qu'elle se sent prise, elle fait un saut dans la rivière, et entraîne avec elle le piége et la pierre qui est attachée au bout de la chaine ; comme leur poids empêche la loutre de remonter sur l'eau pour reprendre haleine, elle se noie bien vîte, et avec un croc on retire au bord le piége et l'animal qui y est attaché. On en peut tendre des deux côtés de la rivière, pour qu'elle soit plutôt prise.

Comme la loutre digère promptement et qu'elle se vide de même, si elle rencontre sur le bord du rivage une place où il y ait par hasard une pierre blanche, soit de craie, de plâtre, ou quelque autre chose semblable, par un instinct particulier, elle ne manque jamais d'aller toujours fienter dessus ; ainsi on est sûr de la tuer à l'affût pendant la nuit ; ou bien on la prend en environnant cet endroit de traquenards. On peut aussi y tendre un hausse-pied.

Tout le secret, pour réussir, consiste à éventer le piége, ce qui se pratique ainsi : on prend un héron mâle, on l'écorche, on ôte les jambes et le bec, on hâche le reste menu, qu'on met dans une bouteille bien bouchée avec un bouchon de liége : on met cette bouteille dans du nouveau fumier de cheval pendant six semaines ou deux mois; le héron, à force de fermenter, se convertit en huile; on frotte le piége de cette huile, ce qui l'évente de manière que la loutre n'a aucune défiance.

Cet animal craint extrêmement le feu, à ce qu'on prétend, et s'il en aperçoit sur l'étang, il fuit au loin. Sa retraite ordinaire est sur les joncs ou touffes de roseaux, s'il en trouve dans l'étang. Il se plaît sur les miternes ou petites îles, s'il y en a ; sinon il se met aux environs de l'étang, dans des saules creux ou autres arbres, et souvent même il s'y place sur la tige : c'est pourquoi il faut avoir soin d'examiner tous les arbres qui se rencontrent autour des étangs, pour le surprendre ; et quoiqu'on l'ait manqué une fois, on ne doit pas pour cela désespérer de l'y trouver.

La peau de la loutre, après avoir été bien passée et bien préparée, s'emploie en différentes espèces de fourrures. Quant à sa chair, elle est dure et coriace, et c'est une mauvaise nourriture ; elle a l'odeur et le goût du poisson, et on la mange comme telle : cet animal va plus vîte dans l'eau que toutes sortes de poissons, mais sur terre les chiens le joignent facilement; il a des dents très-mauvaises, et ce sont des défenses dont il se sert contre eux valeureusement : il a la vie et la peau fort dures; mais s'il est blessé, se jetant dans l'eau, il perd son sang et n'en échappe pas.

Le castor ou bièvre, *fiber*, est encore dangereux pour les étangs, parce qu'il vit de poisson plutôt que d'écorce, de feuilles et de fruits d'arbres. On en voit en France le long du Rhône, de l'Isère et de l'Oise, et fort peu ailleurs : ils sont bien plus communs en Allemagne, en Pologne et en Canada. C'est pourquoi on se contentera de dire que cet amphibie a le corps court et massif, la peau couverte de poils doux, la queue longue d'environ un pied, épaisse d'un pouce, plate et sans poil, large de quatre doigts, écailleuse et grise, les jambes de devant semblables à celles du singe, et celles de derrière à celles de l'oie, cinq doigts à chaque pied, la tête comme le rat de montagne, ses dents grandes, fortes et aiguës : c'est par la queue qu'on le prend sans danger, car il ne peut pas se tourner

pour mordre celui qui le prend. Cet animal est moitié chair et moitié poisson; tout le corps est une chair tendre, douce et grasse comme celle de l'anguille; la queue a toute l'odeur et tout le goût du poisson, et on l'apprête et mange comme tel. La peau en est encore de meilleur usage pour faire des chapeaux, gants, bas, etc. On fait aussi beaucoup usage en médecine du *castoreum*, matière molle que le castor porte dans deux vessies proche les aloes.

Les rats, poules d'eau, et généralement presque tous les oiseaux qui fréquentent les étangs, sont ennemis du petit poisson; ils ne peuvent prendre le gros. Les hérons entr'autres en détruisent beaucoup; la grenouille attrape et mange la petite feuille de gardon, de tanche et de carpe; ainsi en pêchant l'alvin des carpières, il faut exterminer tous ces destructeurs de poissons.

Les forts brochets se prennent dans les fosses et dans les passages où ils guettent le petits poissons, et où on leur laisse toujours tendus de grands filets à larges mailles, pour que la poissonnaille passe à travers.

Il est bon de garnir les bords des étangs de grandes épines postiches fichées en terre, d'espace en espace, pour empêcher les voleurs de nuit d'y venir traîner leurs filets.

Il est défendu de laisser aller les cochons et les oies dans les étangs vides, parce qu'ils mangent le frai et les oeufs du poisson qui se conservent sous le limon.

ART. V. *Des Viviers, Réservoirs, Canaux, Fossés, Fosses et Mares.*

Un vivier est, à proprement parler, une pièce d'eau vive, où l'on met du poisson qui s'y nourrit pour la provision de la maison et pour la vente courante; au lieu qu'on met le menu poisson dans les étangs, pour croitre et multiplier tranquillement jusqu'à ce qu'on pêche l'étang.

On appelle réservoirs toutes sortes de lieux où on réserve le poisson, tel qu'il puisse être, pour le prendre facilement quand on en a besoin.

On fait de grands et de petits viviers, comme de grands et petits réservoirs. Une petite rivière qui passera par un jardin, donne lieu d'y faire de beaux viviers avec des grilles et des claies.

Ordinairement on fait le vivier dans l'enceinte de la maison, pour qu'il soit mieux gardé. On le fait profond de quatre pieds, on y fait couler la décharge de quelque bassin, et on lui choisit un bon fond de terre forte, ou bien on en fait un d'un bon courroi de terre glaise, dont on garnit aussi les côtés qu'on soutient par un petit mur d'un pied d'épaisseur. Il vaut mieux ne faire qu'un petit vivier, et le faire à l'épreuve de tous les accidens, que d'en mal faire un grand qui sera sujet à des sécheresses mortelles pour le poisson.

Il y en a qui font des viviers à la queue de leurs étangs; ils environnent le lieu qu'ils choisissent de pieux qu'ils fichent fortement en terre, à deux ou trois doigts de distance l'un de l'autre; ils les entrelacent avec des gaules pliantes, et ils y mettent le poisson qu'ils veulent pour la consommation courante de la maison ou des marchés.

Il ne faut pas croire que dans un vivier, qui n'est ordinairement qu'un large fossé où l'on jette le poisson qu'on veut repêcher journellement pour le courant de la maison ou du marché, on puisse en mettre pour grossir ou pour peupler; ces sortes d'endroits resserrés ne peuvent qu'entretenir le poisson qu'on veut reprendre chaque jour; mais l'on doit se souvenir que le brochet que l'on y met, vit toujours aux dépens d'autre poisson

poisson plus foible que lui, et c'est par cette raison qu'il est presque le seul qui augmente dans un vivier.

Si le vivier n'a pas des sources qui le rafraîchissent, le poisson sentira la boue, principalement la carpe et la tanche qu'il faudra faire dégorger dans de bonne eau de fontaine, de rivière, ou même de puits, pendant deux ou trois heures seulement.

On doit curer ce vivier environ tous les dix ans; il en est de même d'un canal et des fossés qui sont autour d'un jardin ou d'un château. La carpe, dans ces endroits, demeurera presque toujours au même état, sans augmenter; mais la perche, la tanche et le gardon, pourront s'y plaire et profiter, et encore plus le brocheton, s'il trouve à fourrager sur la roussaille, avec cette observation, que si le brochet y reste trois ans, il y fera un grand désordre.

On a quelquefois des trous ou mares où l'eau ne tarit point. S'il se trouve un terrain ferme dans quelque coin de cour, où les eaux se rendent naturellement, et où le fumier ne va point, on y creuse jusqu'à ce que le fond soit de bonne tenue, et quand cette fosse est pleine d'eau de pluie ou autre, en y jetant dix ou douze carpes femelles, et trois ou quatre mâles, l'on peut en tirer plusieurs milliers de feuilles d'alvin; mais il faut veiller surtout qu'il n'y entre point de brocheton De ces mares ou trous, quoique de peu de conséquence, l'on peut tirer un profit considérable, suivant la bonté de l'eau ou du terrain. On peut planter autour quelques arbres convenables au terrain, mais il ne faut pas que les canards, les oies, ni les cygnes y aillent la première année, ils y feroient trop de ravage; il est bon même de les en tenir toujours éloignés autant qu'on le peut, aussi-bien que les bestiaux. Au bout de deux ans, on peut commencer à pêcher dans la mare de temps à autre, et y rejeter tout ce qu'on aura prisde petit poisson.

On se sert de la *truble* pour pêcher dans les canaux, viviers, fossés et mares, et pour tirer le poisson des réservoirs, des boutiques et autres lieux étroits. La truble qu'on appelle en quelques endroits *étiquette*, est un petit filet de pêcheur, qui a à peu près la figure d'un grand capuchon à pointe ronde, dont l'ouverture est attachée à un cerceau, ou à quatre bâtons suspendus au bout d'une perche. On s'en sert aussi pour pêcher les écrevisses. Le chapitre suivant traitera de la pêche.

Pour engraisser le poisson des mares, fossés et autres lieux où il pourroit ne pas trouver une abondante nourriture, on peut y jeter de la mangeaille, telle que des boules de terre glaise, sur lesquelles on a piqué tout autour des grains d'avoine que le poisson en détache, du pain, des tripailles de la cuisine, etc.

Art. VI. *Des Etangs salés, Parcs et autres Pêcheries.*

On appelle *étangs salés* ceux où la mer se communique, ce qui en rend l'eau salée; on y pêche le poisson avec des bastues et autres filets, ou bien on le darde avec l'engin appelé *fichure*, espèce de trident.

On dresse des *bordigues* qui sont des espaces retranchées de roseaux ou de cannes sur le bord de la mer, pour prendre le poisson. Les bordigues sont ordinairement construites sur les canaux qui communiquent de la mer aux étangs salés, pour prendre le poisson dans le passage de l'un à l'autre. Les canaux et fossés des bordigues doivent être curés tous les ans, en sorte qu'il y ait en tout temps quatre pieds d'eau au moins, et on doit tenir les bordigues fermées depuis le premier mars jusqu'au

dernier juin (de la mi-ventôse à la mi-messidor), pour ne pas nuire au frai du poissoo.

Les *madragues* sont des pêcheries faites de cables et de filets, pour prendre des thons, et qui occupent près d'un mille en carré. Les bordigues et les madragues sont différentes des parcs, en ce qu'elles sont sur les bords de la mer, et que les parcs ne sont que sur le sable.

On donne le nom de parc à toutes les pêcheries construites sur les grèves de la mer, avec bois, pierres, claies ou filets, pour y prendre toutes sortes de poissons que le flux amène. Il y a des hauts et des bas parcs; en général, ce ne sont que des grands filets tendus en équerre, puis contournés avec ouverture dans l'angle de l'équerre, de façon que le poisson que le flux amène, courant le long des filets, passe par les angles de l'equerre dans une espèce de fosse ou cul-de-sac qui n'est ouvert que du côté de la terre, et y demeure à sec après le reflux. Les filets des hauts parcs ne doivent tomber au plus qu'à trois pouces au-dessus du sable, et leurs mailles doivent être d'un pouce, ou de neuf lignes au moins; les mailles des bas parcs doivent être de deux pouces en carré, et les rets tendus au-dessus du sable. Les parcs de pierre ne peuvent point passer quatre pieds de haut; la grille qui est dans le fond, du côté de la mer, ne doit point passer deux pieds, ni ses trous un pouce en carré, depuis la Saint-Rémi jusqu'à Pâques (du 10 vendémiaire à la fin de ventôse), et deux pouces depuis Pâques jusqu'à la Saint-Rémi (depuis germinal au 10 vendémiaire). Les *bouchots* qui sont des parcs construits partie de claies et partie de filets, les *courtines*, les *ravoirs* et les *vannets* qui sont des rets qu'on tend en différentes manières sur la grève que le flux de la mer couvre, doivent avoir leurs mailles de la grandeur convenable au poisson qu'on veut prendre.

Les pêcheries ordinaires se font de charpente ou de cloisonnage dans les rivières poissonneuses; on les place et on les construit de la manière la plus convenable au lieu, eu égard à la qualité et à l'abondance du poisson qui y fréquente. Souvent on fait avec de la charpente ou de simples claies, des espèces de parcs ou de canaux en talus, avec des réservoirs dans le bas, au pied du sault des moulins à eau, pour y prendre le poisson qui remonte ou descend, et pour l'empêcher de franchir le sault, surtout la truite, le saumon et l'alose.

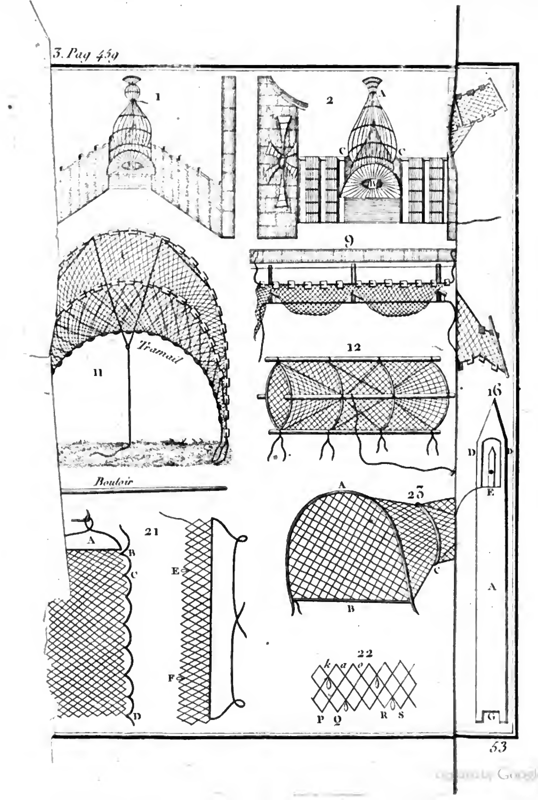
CHAPITRE II.

De la Pêche et des qualités d'un bon Pêcheur.

LA pêche est un agréable passe-temps qu'on peut prendre à la campagne; elle est divertissante, utile et aisée à exercer, pour peu qu'on ait de patience.

Les eaux sableuses sont ordinairement plus fécondes, surtout en truites; les eaux bourbeuses ne donnent que la carpe, la tanche, la perche, la loche, le barbeau, le meunier et l'anguille.

Comme il y a plusieurs sortes de poissons, il y a aussi divers moyens de les prendre. Il faut de l'invention pour y réussir; c'est ce que l'expérience apprend tous les jours à ceux qui se livrent à cet exercice. Quand on pêche, on doit absolument garder le silence. Le poisson a l'ouie très-subtile et l'oeil perçant; il est curieux, tout ce


1
2
A
C
C
B
9
12
Tramail
11
Boutoir
16
D
D
E
A
G
21
A
B
C
D
E
F
23
A
B
C
22
k
a
o
P
Q
R
S

qui lui paroît extraordinaire l'attire, il s'en approche, et ne cesse point de nager tout autour, qu'il n'ait reconnu ce que c'est. Il court au moindre bruit, mais s'il est un peu fort, il s'en méfie et s'enfuit. Il faut aussi beaucoup d'adresse pour pêcher; le poisson est rusé, et si l'on ne sait le tromper, on ne tient rien.

Dans les rivières et autres endroits où l'on pêche aux filets, il faut avoir soin de bien nettoyer le lit de l'eau de tous pieux ou autres embarras qui pourroient déchirer les filets ou en empêcher l'action, et pêcher toujours en remontant contre l'eau, parce que le limon qu'elle emporte en descendant éloigne le poisson.

Celui qui pêche pour son plaisir, ou qui en fait métier, doit s'armer de beaucoup de patience, soit pour attendre que le poisson vienne donner dans les piéges qu'il lui tend, ou pour préparer tout l'attirail qu'exige la pêche. Souvent après avoir bien pris de la peine, et s'être morfondu, il arrive par un fâcheux inconvénient que le poisson s'échappe. Un pêcheur ne doit point se rebuter pour un coup ou deux qu'il aura manqué; le troisième le dédommagera amplement de ses peines.

Un pêcheur de profession doit être robuste pour résister aux injures de l'air auquel il est souvent exposé, pour porter et rapporter tout l'équipage, tels que sont les grands filets dont il se sert, et autres ustensiles propres à son métier. Il est bon qu'un pêcheur sache nager, car quelquefois il se trouve des occasions où cette science est d'un grand secours.

Article Premier. *De l'Anguille*, Anguilla.

On a déjà parlé de l'anguille au chapitre *des étangs*. Ce poisson aime à nager en grande eau, cependant il demeure dans la bourbe, et ne se pêche en abondance que dans de grandes crues d'eau, et quand elle est trouble; on le trouve dans les rivières, les étangs et les grands ruisseaux, et même dans les eaux salées où il se jette avec le courant de l'eau douce où il a cru, et par l'embouchure où elle se décharge dans la mer. Les anguilles vivent de vers, de parties de poissons et de grenouilles, ce qui fait qu'on les pêche avec ces appâts.

On les prend avec la nasse (*fig.* 1); on la tend dans les endroits où l'on sait qu'il y a des anguilles, dans un pertuis ou vanne de moulin, ou dans le milieu d'une rivière où l'on fait une espèce de haie, comme on le dira. Si on veut tendre la nasse à un pertuis, on en ôte deux ou trois pieux qui font une ouverture large comme le trou de la nasse, puis on l'applique contre les autres pieux, à l'ouverture du pertuis; il est essentiel de la bien attacher avec des cordes, de crainte que la rapidité de l'eau qui y passe, ne l'emporte; on doit même faire en sorte que le tout soit bien joint. Cela fait, on revient le lendemain matin; s'il y a des anguilles, elles auront suivi le courant de l'eau, et on les trouve prises.

Lorsqu'on tend le piége à la vanne d'un moulin (c'est l'endroit où il se doit tendre), on observe la même chose qu'à un pertuis (*fig* 2): les anguilles sont ordinairement plus abondantes en ces endroits ci que dans l'autre. Mais si on est dans un lieu où il n'y ait ni pertuis, ni moulins, et que les rivières où l'on veut pêcher, soient fertiles en anguilles, alors on prend un petit bateau dans lequel on se laisse aller au courant de la rivière; c'est ordinairement dans le milieu qu'elle est plus rapide. Là on forme une haie avec des claies qu'on fait tenir avec des pieux. Il faut qu'elles soient mises en triangle, et que dans le fond il y ait un espace pour laisser couler l'eau, et de la largeur de l'embouchure de la nasse. Cela fait, on

prend la nasse, on l'enfouce dans l'eau, on l'attache à la haie, à l'endroit où est l'ouverture qu'on y a laissée, et on fait en sorte que l'eau passe par dessus.

Comme cette nasse ne peut être tendue que dans une rivière qui n'est pas extrêmement profonde, on peut, au-dessous de l'endroit où elle est attachée à la haie, mettre quelques bourrées pour empêcher que les anguilles ou autres poissons qui prendront le fil de l'eau, ne passent pas par-dessous, et ne rendent par là l'effet de cette pêche inutile.

Voici une manière de pêcher les anguilles, aisée à pratiquer. On prend des vers de terre, les plus gros qu'on peut trouver, on les attache huit ou dix, les uns près des autres, au bout d'un cordeau, puis on va où l'on sait qu'il y a des anguilles : on entre dans un bateau qui sert à choisir l'endroit de l'eau qu'on juge le meilleur pour cela; y étant arrivé, on prend les vers attachés, comme on a dit, au bout d'un petit cordeau qu'on tient en main, et on les jette dans l'eau, tenant bien le cordeau par un bout. Aussitôt que les anguilles les aperçoivent, elles y accourent en troupe, et chacune prenant un ver pour l'engloutir, il s'en prend autant qu'il y a de vers. Quand on sent que le cordeau qu'on tient en main tire un peu, il faut le tirer à soi tout doucement: et lorsqu'on est à portée, on prend ces poissons à la main, ou bien on les enlève dans le bateau même. C'est ordinairement vers la nuit que cette pêche s'exerce; elle est fort abondante, et manque rarement dans les lieux où les anguilles sont fréquentes.

Il y en a qui attachent ces vers à de petits hameçons propres pour les anguilles; mais alors on doit les couper en deux, et les piquer par le milieu, afin que ces poissons ne puissent les prendre sans s'attraper à ces hameçons; cette méthode est plus sûre que la précédente. Au lieu de vers, on met, si l'on veut, des peaux de grenouilles ou des morceaux de chair de poisson cru; tous ces appâts leur sont également bons. On prétend que les hameçons d'une couleur bleuâtre sont les meilleurs pour la pêche, et que ceux qui sont trop bleus épouvantent les poissons; il est aisé de les rendre tels, lorsqu'après être polis, on les met dans la cendre chaude.

On pêche aussi les anguilles à la *fouine*, instrument de fer à deux ou trois fourchons fort aigus, emmanché au bout d'une perche. On s'en sert à percer de gros poissons qui s'endorment sur le sable, dans des eaux claires et peu profondes, tant sur la mer que dans les rivières.

Lorsqu'on veut pêcher à la fouine, on se promène le long des eaux où l'on sait qu'on peut trouver des anguilles; on fiche cet instrument dans l'eau jusqu'au fond, et de côté et d'autre, faisant comme si l'on vouloit fouiller pour en faire sortir le poisson. Quand cette machine est bien maniée, et qu'il y a des anguilles aux lieux où on la fait agir, elles se prennent entre les branches: on en tire quelquefois deux ou trois pour un seul coup.

On prend aussi les anguilles dans les gords, en leur tendant des filets qu'on appelle *gords à anguilles*, faits de fil à gord, montés avec de la corde de teille ou corde à puits; ils ont depuis cinq pieds jusqu'à six de hauteur, et de toute la largeur de l'ouverture du gord, qui n'en a d'ordinaire que quatre à cinq. Ce filet s'attache avec des pieux, et ne se tend que pendant l'hiver.

Les anguilles se prennent encore d'une autre manière: on prend du sarment, dont on fait une grosse javelle, qu'on lie par les deux bouts fort au large; on la jette ensuite dans le fond de l'eau, avec une grosse pierre ou un pieu auquel on l'attache, et on la laisse pendant une nuit ou deux dans l'eau: au bout de

ce temps on la retire de l'eau, et on trouve des anguilles entrelacées dans la javelle, prises par les dents, qu'elles n'ont pu retirer du bois de sarment après l'avoir mordu.

On peut conserver les anguilles dans des lieux ombrageux et bourbeux qu'on leur dresse exprès : on les y nourrit d'entrailles de toutes sortes de poissons frais et salés, de volailles, et autres bêtes, de pelures de fruits, de figues à demi-gâtées, de cormes, de glands concassés, etc.

Les anguilles, tant de la grande que de la petite espèce, se mangent rôties ou bouillies ; on les sala aussi pour les garder, at alors elles sont plus saines, quoique moins agréables au goût.

La graisse de l'anguille est estimée pour ôter les taches de la petite vérole, pour guérir les hémorrhoïdes, et pour faire croître les cheveux. On la met aussi dans l'oreille pour surdité ; on fait aussi, avec la peau d'anguille trempée et bouillie dans l'eau, un mucilage qu'on applique sur les tumeurs pour les amollir et les résoudre, il sert aussi pour les descentes.

De la Lamproie, Muroena *ou* Lampetra.

La lamproie est un poisson gras, qui a la figure d'une anguille, mais plus aisée à digérer ; elle habite les lieux pierreux, se nourrit d'eau et de mousse, et aime cependant à nager en grande et belle eau : on l'appelle en latin *lampetra*, *à lambendis petris*, parce qu'elle léche et suce les pierres, les rochers et la surface intérieure de vaisseaux où elle a été mise. Les Romains ne la connoissoient que sous le nom de *murène*, et en faisoient amas dans leurs rivières ; on dit qu'elle ne vit que deux ans, et que peu de temps après qu'elle a mis ses petits au monde, elle maigrit insensiblement, et meurt ; ce qu'il a de certain, est qu'elle n'est délicate que pendant l'hiver et jusqu'à l'entrée du printemps ; ce temps passé, elle s'appelle lamproie *cordée*, c'est-à-dire, devenue dure, et qui a passé sa saison.

La lamproie de mer est de la figure d'une grosse anguille, qui a le ventre blanc et le dos diversifié de taches bleues et blanches ; ordinairement elle sort de la mer à la fin de l'hiver, entre dans les rivières, y fait ses oeufs, et retourne dans son premier lieu.

La lamproie de rivière est plus petite, et reste dans son lieu natal ; on la trouve souvent dans des ruisseaux et dans des fontaines où l'eau de la mer ne pénètre point ; mais plus elle habite des lieux fangeux, plus elle dégénère, tant pour la bonté que pour la grosseur.

On les pêche les unes et les autres comme les anguilles. La lamproie mâle est meilleure que la femelle, contre l'ordinaire des poissons, et la femelle vaut mieux pleine que quand elle a fait ses oeufs. Le foie dans les mâles est d'un beau vert de campagne, et dans les femelles il est d'une couleur plus foncée : l'on en tire une couleur verte, très-belle et très-durable.

De la Lote, Motella ; *et de la Bourbote* ou *Barbote*, Barbota.

La lote est un poisson de lacs et de rivières tranquilles, fort commun dans la Saône ; elle est plus plate et plus tannelée que l'anguille et la lamproie. Le plus estimé de ce poisson est le foie : il ne se transporte pas hors du pays.

La bourbotte aime aussi les eaux tranquilles et la fange ; elle ressembla en tout

à la lote, excepté qu'elle a le bec plus pointu, la queue plus menue, le ventre plus grand, et la chair encore plus gluante.

Ces deux sortes de poissons sont du nombre de ceux qui sont les moins bons pour la santé, de même que l'anguille, la lamproie et la tanche. Les oeufs de la lote purgent avec violence comme ceux du brochet et du barbeau. Les oeufs de l'écrevisse de mer et des homards, écrasés crus sur du papier, font un beau vert, qui, au bout de quelques jours, prend la couleur de l'écrevisse cuite.

De la Vipère, Vipera.

La vipère est une espèce d'anguille de terre ou serpent, dont la poudre, la chair et le sel ont acquis trop de crédit, pour n'en point parler.

La vipère est ordinairement longue comme le bras, et grosse de deux pouces : elle rampe assez lentement, ne boudit point, et ne peut pas se replier sur elle-même comme les autres serpens; mais elle pullule beaucoup; elle jette jusqu'à vingt petits tout vivans, et enveloppés dans de petites peaux qui se rompent le troisième jour, et elle n'en met bas qu'un par jour.

Cet animal est fort commun dans les ci-devant Dauphiné, Poitou, et dans plusieurs cantons de forêts où il y a des carrières; car il habite les lieux rudes et pierreux: on en transporte par toute la France. Lorsqu'il est en liberté, il mange des grenouilles, des vers, des rats et d'autres insectes; mais quand il est renfermé, on peut le garder en vie un été sans lui donner à manger, pourvu qu'il y ait de l'air par quelque petits trous. Les apothicaires le gardent vivant dans des barils ou dans de grosses bouteilles garnies de son ou de mousse.

Il est bon de prendre les vipères dans le printemps ou dans l'automne, parce qu'alors elles sont plus grasses et plus en vigueur. Le froid et le chaud les font mourir; on peut les toucher et en manger sans danger, dès qu'elles sont mortes; mais le grand usage qu'on en fait est de les réduire en poudre.

Pour bien faire cette poudre, il faut choisir des vipères qui soient dans leur plus grande vigueur; les femelles, qui sont remplies d'oeufs ou de petits, ne sont pas si bonnes que les autres : on leur coupe la tête, et leur ayant ôté la peau et les entrailles, on les fait sécher à l'ombre, on les coupe par morceaux qu'on pile dans un mortier, et on les passe au tamis; mais comme cette poudre est difficile à garder, parce que les vers s'y mettent, on peut la réduire en pâte avec une quantité suffisante de mucilage, de gomme adragant, et en former de petites boules ou trochisques qu'on fait sécher, et on les pulvérise dans le besoin : elle se garde long-temps de cette manière.

La poudre de vipère se donne dans la petite vérole, dans les fièvres malignes, et dans toutes les maladies où il est besoin de résister au venin, et de purifier les humeurs par transpiration : la dose est depuis huit grains jusqu'à trente, dans du bouillon ou autre liqueur convenable.

On fait sécher au soleil le coeur et le foie de la vipère, on les pulvérise ensemble, et cette poudre s'appelle *bézoard animal :* elle a les mêmes vertus que celles du corps de la vipère : on en fait la dose un peu moindre.

Le fiel de vipère excite les sueurs : la dose est d'une ou de deux gouttes dans de l'eau de chardon bénit.

On fait fondre la graisse qui se trouve parmi les entrailles, puis on la coule pour la séparer de ses membranes : elle est claire comme de l'huile ; on s'en sert

en plusieurs pays pour la petite vérole et pour les fièvres : la dose est depuis une goutte jusqu'à six, dans un bouillon : elle entre aussi dans les emplâtres, et dans les onguens résolutifs.

Si on assaisonne bien les vipères pour les servir sur table, comme on fait les anguilles, l'usage de leur chair est très-sain, surtout pour rectifier la masse du sang.

La vipère n'est venimeuse ou dangereuse que par sa morsure, parce que dans la plaie qu'elle ouvre avec ses deux grandes dents, sa langue fourchue, qui paroît comme un petit brandon de feu, darde en même temps un suc jaune et extrêmement acide, dont le siége est dans un sac glanduleux qui se trouve derrière la tête de l'animal : ce suc irrité est un poison qui se communique bien vîte à toute l'habitude du corps, et fige le sang si on n'y remédie pas aussitôt. Les plus prompts qu'on y puisse apporter, sont de manger sur le champ la tête, le foie et le coeur de la vipère même, ou de prendre du sel volatil de vipère, ou du moins de presser un peu la plaie pour en faire sortir le plus qu'on pourra de sanie et de sang, puis la sucer, et lier la partie un peu au-dessus ou au-dessous de la plaie, bien serré avec une ficelle, dont on fera plusieurs tours pour arrêter le cours du venin. Si la partie mordue ne peut pas être liée, on écrasera la tête de la vipère, et on l'appliquera sur la plaie ; ou bien on fera rougir au feu un couteau, ou un autre morceau de fer plat, qu'on approchera bien près de la plaie, pour l'y souffrir le plus qu'on pourra ; ou bien on *scarifiera* la plaie, c'est-à-dire, on l'incisera en plusieurs endroits, et on appliquera de la thériaque, ou de l'ail et du sel ammoniac pilés ensemble ; ou bien on fera brûler dessus la plaie un peu de poudre à canon. Tous ces remèdes topiques se font pour ouvrir les pores de la plaie, et en faire sortir le venin : mais il faut qu'ils soient appliqués sur le champ dès que la morsure a été faite; car si on a laissé au venin le temps d'entrer dans les vaisseaux du corps avant de les appliquer, il ne retournera point à la plaie, quelques ouvertures des pores que les remèdes fassent. Si l'on manquoit d'un morceau de fer, ou s'il falloit attendre trop long-temps pour en avoir, on se servira de charbon bien allumé ; car il en est en cette occasion comme en la brûlure, qui guérit, si on l'approche bien près du feu, dès qu'elle a été faite, parce que la grande chaleur ouvrant les pores de la partie brûlée, les corpuscules de feu qui étoient entrés dans la chair, en sortent promptement ; mais si au lieu de chauffer la partie, on la laisse refroidir, ces mêmes corpuscules de feu se cantonnent dans la chair, et y causent long-temps de la douleur.

Dans les Indes où les animaux venimeux abondent, il y a des familles entières qui ne font d'autre métier que de sucer les plaies causées par les morsures de ces bêtes ; ce qui en ôte tout le venin. La seule précaution qu'ils prennent, est qu'ils se lavent la bouche plusieurs fois avec du jus de citron, excellent préservatif contre la malignité du poison.

Art. II. *Du Barbeau*, Barbus.

Le barbeau ou bar, est un poisson d'eau douce, de grandeur médiocre, qui ressemble à la carpe : sa chair est blanche, mais molasse, et n'est bonne que quand ce poisson est vieux. Il se trouve dans les rivières et dans les étangs; il vit de limon, et est avide de l'appât, et prompt à sauter sur les piéges qu'on lui tend, si on n'y prend garde. Il est rusé, et lorsqu'il s'est aperçu qu'on lui dresse

des embuches, il retourne en arrière, et prend une autre route; cependant il est si stupide, lorsque l'épouvante le tient, qu'il croit être bien en sureté quand il a la tête cachée.

Les barbeaux se prennent à l'ameçon dormant : on en tend plusieurs à la fois; ils doivent être chacun long d'un pouce. On attache à chaque hameçon une ficelle longue d'environ deux pieds, et on y met pour amorce, ou des vers de terre, ou de petits poissons. Cela fait, on attache tous les hameçons éloignés les uns les autres à une corde qui soit longue de deux pieds (*fig.* 3); puis on va à l'endroit où l'on sait qu'il y a du barbeau, on lie le bout de la grosse corde à un piquet, ou à quelque branche ou grosse pièce, ainsi qu'on le juge à propos; ensuite on prend cette corde de la main droite, on la jette dans l'eau le plus loin qu'on peut. La corde et les hameçons ainsi jetés, on les laisse jusqu'au lendemain matin, qu'on va les retirer avec le poisson qui s'y trouve pris. Il faut que le lieu où l'on tend les hameçons, soit net d'herbes et de racines d'herbes, autrement la pêche seroit infructueuse.

On a dit qu'on prenoit des anguilles à la fouine (*fig.* 4) : on se sert aussi de cet instrument pour pêcher les barbeaux; mais la manière en est différente; car pour ceux-ci on se met dans un petit bateau, on se promène sur l'eau, qui doit être fort claire, et dans des endroits où elle n'est pas profonde, afin de pouvoir découvrir le poisson. Quand on le voit, on s'en approche doucement et sans faire de bruit; s'il ne remue point, c'est une marque qu'il dort; alors on prend la fouine de la main droite, et tirant droit dessus le poisson, on la lance sur le barbeau qui s'y accroche, puis on l'enlève.

Art. II. *Du Brochet*, Lucius.

Le brochet est un poisson d'eau douce blanc et long, qui se trouve dans les rivières, les étangs et les lacs; il se plaît dans la bourbe: il est fort goulu, et vit de proie qu'il trouve dans l'eau, ce qui fait qu'on n'en laisse que le moins qu'on peut dans les étangs lorsqu'on les pêche, parce qu'il les dépeuple : on l'appelle par cette raison *le loup* ou le *tyran des eaux*. Il vit long-temps; sa morsure est dangereuse; ses yeux sont vifs et lumineux; et quand il a été desséché, il luit la nuit comme un phosphore. Les petites pierres ou osselets qu'on trouve dans la tête du brochet, sont estimés pour hâter l'accouchement, pour purifier le sang, pour la pierre et l'épilepsie.

Le brochet se prend à l'hameçon, auquel on met pour appât des goujons ou des grenouilles : il est bon de tendre deux hameçons à la fois; il y en a de faits exprès. Il faut que les hameçons soient un peu forts (*fig.* 5), ainsi que la ficelle qui les tient attachés, parce que le brochet est de rude trait, surtout lorsqu'il se sent pris.

Invention assez particulière dont on se sert pour pêcher les brochets et brochetons qui dorment au soleil, depuis le mois de février jusqu'en août (de la mi pluviôse à la mi-fructidor), et se tiennent ordinairement à fleur d'eau proche du bord : il est facile d'en prendre avec un collet de crin de cheval. Pour cela, on prend une petite perche longue d'environ neuf pieds, assez forte et d'un bois léger, afin qu'on puisse la manier d'une main. On attache au bout de cette perche un colet de crin de cheval en six doubles, et on le tient ouvert en rond le long de la perche, après quoi on se promène le long des eaux où l'on sait qu'il y a du brochet : il

il faut toujours qne ce soit par un beau temps, que le soleil luise, et que l'eau soit très-claire; et si l'on voit quelque brochet qui dorme, on approche doucement, de crainte de l'éveiller, jusqu'à ce qu'on soit à portée de le toucher aisément avec la perche; puis on lui passe adroitement le collet, qui aura un noeud coulant jusqu'au milieu du corps, et on l'enlève tout d'un coup hors de l'eau.

Ce qu'il y a de particulier à cette pêche, c'est que le brochet ne s'échappe point quoiqu'on le touche, il ne s'enfuit que quand il entend du bruit : c'est pourquoi lorsqu'on pêche ainsi, s'il arrivoit que le poisson endormi ne fût pas bien tourné, qu'il eût la tête ou la queue droit à celui qui pêche, il faudroit le toucher doucement du bout de la perche pour le faire tourner, ce qu'il fera sans s'épouvanter; puis quand on l'aura tourné, on le prendra comme on vient de le dire.

Manière de pêcher le Brochet avec des bricoles.

La manière de pêcher des brochets avec des bricoles est un peu difficile.

Il faut qu'il y ait un morceau de liége percé ou fendu par le milieu, et attaché à la ficelle qui tient la ligne, et que ce liége soit mis à trois ou quatre pieds proche de l'appât, plus ou moins, selon la profondeur de l'eau : ce liége sert à tenir l'appât entre deux eaux, lorsqu'on a jeté la ligne. Il y en a qui, au lieu de liége, se servent d'un morceau de jonc plié en quatre ou cinq doubles; ils le croient meilleur, parce que le poisson qui y est accoutumé, ne s'épouvante pas sitôt. Quand on tend les bricoles dans une eau courante, on attache une pierre, grosse comme le poing ou environ, au milieu de la ficelle, afin que la ligne étant mise dans l'eau, la pierre tombe au fond, et empêche ainsi cette ligne d'être emportée le long du bord. Si c'est dans un étang ou autre eau qui soit calme, il n'est pas besoin de pierre, la ligne se tiant assez bien d'elle-même en état (*fig.* 6).

Le tout ainsi bien disposé, on met pour appât à l'hameçon, du carpeau, si on en a, ou des perches, après leur avoir coupé l'aileron de dessus le dos, parce qu'il pique, ce qui empêche le brochet de mordre; ensuite on prend la bricole de la main droite, tenant toute la ficelle pliée; on la rapporte par dessus le poisson attaché à l'hameçon, et prenant l'autre bout de cette ficelle dans la main gauche, on jette de la droite la ligne, le liége et le poisson de toute sa force, afin que le tout aille le plus loin qu'il est possible. Mais pour mieux faire encore, on peut prendre un petit bateau et le conduire dans l'endroit où l'on veut tendre la bricole, et on la jette dans l'eau; puis tenant ce piége dans une main, on revient au bord l'attacher à quelque pieu. La véritable heure pour tendre la bricole, est à trois ou quatre heures après midi dans l'été, au lieu qu'en hiver on y va à deux ou trois heures: on la laisse ainsi passer la nuit, et le lendemain matin on va la tirer Il faut que dans l'endroit où l'on tend les bricoles, il n'y ait point d'herbes, parce que les brochets ont coutume de s'y retirer pour voir leur proie.

Manière de pêcher le Brochet à la ligne volante.

On prend une longue perche de douze ou quinze pieds de longueur, et un peu plus grosse que le pouce, on y attache presque au milieu une ficelle, et on l'eu-

tortille tout autour jusqu'au petit bout ; il faut que ce qui en reste soit long de deux ou trois toises ou environ : ensuite on attache un hameçon au bout de cette ficelle, et à cet hameçon un petit poisson pour appât, faisant en sorte que le bout du chaînon passe par-dessous l'ouie, et on le fait sortir par la gueule, jusqu'à ce que la pointe du crochet de l'hameçon entre un peu dans le corps par-dessus l'écaille. Ce chaînon doit être après attaché à la ficelle, et non auparavant, car l'on ne pourroit accommoder comme il faut l'appât dont on vient de parler; et pour faire que cet appât enfonce un peu dans l'eau, on met à deux pieds de distance un morceau de plomb gros comme une noix, qu'on attache à la ficelle: ensuite ayant la perche dans la main, on jette la ligne plus avant qu'on peut, et se promenant sur le bord de la rivière ou de l'étang, on agite la ligne de temps en temps, pour faire remuer le poisson comme s'il étoit vivant : alors il n'y aura point de brochet dans l'endroit où l'on pêche, si on ne prend rien ; car s'il y en a, ce poisson aussitôt s'élancera sur cette proie afin de la dévorer. Mais il faut pour lors un peu de patience ; car qui tireroit la ligne aussitôt que le brochet a donné à l'amorce, gâteroit tout ; il faut lui donner le temps de l'avaler avant de le tirer à soi.

Au lieu de poisson pour appât, on se sert encore de grenouilles; et l'on peut le faire presqu'à toute heure du jour, quoiqu'il soit plus avantageux d'exercer cette pêche avant que le soleil se couche, et le matin deux heures après son lever.

Manière de pêcher le Brochet à la ligne volante, autrement dite à Turlotte.

Cette pêche se peut faire en se promenant sur le bord de l'eau, sans attendre que le poisson vienne prendre l'amorce, comme cela arrive presqu'à toutes les pêches à la ligne.

Pour faire cette pêche, il est essentiel de savoir la manière d'enfiler l'hameçon dont on veut se servir, et d'attacher l'amorce. Pour cela, il faut avoir un hameçon, et un bout de fil d'archal jaune, de la grosseur d'une fine épingle, qu'on plie en deux, et qu'on tortille de manière qu'il fasse un petit chaînon, au bout duquel on laissera un petit anneau : à l'égard des deux bouts du fil d'archal qui resteront du chaînon, on doit les attacher à la queue de l'hameçon avec de la soie ou du fil, en sorte que ce qui sera attaché ne descende pas plus bas que l'endroit vis-à-vis le crochet de l'hameçon. Il faut faire ensuite un cornet d'un carton, ou, si l'on veut, de terre à potier, dont le dedans ne soit pas plus large que la grosseur du tuyau d'une grosse plume à écrire, et de la longueur environ d'un petit doigt ; ensuite passer à travers du cornet l'hameçon attaché au fil d'archal, puis faire en sorte que toute la queue de l'hameçon, depuis l'endroit vis-à-vis le crochet, et environ la longueur d'un travers de doigt du chaînon, soit cachée dans le cornet, et emplir ledit cornet de plomb fondu, en tenant l'hameçon par le bout du chaînon, afin que ce qui doit être enchassé se trouve dans le milieu, et enveloppé également par tout; après quoi on arrondit les deux extrémités du plomb. L'hameçon ainsi accommodé, il faut avoir un fer de la longueur de quatre pouces ou environ, qui soit fait de manière qu'on puisse faire entrer dans la queue le bout d'un bâton de la longueur d'une canne, et qu'il y ait au bout un petit anneau par lequel il soit aisé de faire passer la ficelle, et

la ligne sera faite (*fig.* 7). Le moment de la pêche étant arrivé, l'on prend un petit poisson de la grosseur d'un pouce, et, si cela se peut, un goujon; on lui passe le chaînon dans la gueule et dans le corps par l'anneau qui ressortira par l'endroit par lequel le poisson rend son excrément, et on fait en sorte que ce poisson avale tout ce qui est couvert de plomb; ensuite on tourne la pointe de l'hameçon du côté de l'ouie, et on attache le poisson avec du fil en trois endroits; savoir, au-dessus des ouies, au milieu du corps, et au-dessus de la queue. L'amorce ainsi disposée, on passe par l'anneau de fer le bout de la ficelle, dont il faut avoir dix ou douze brasses entortillées autour d'un morceau de bois, et on attache cette ficelle à l'anneau du chaînon; ce qui achève la ligne dont on doit se servir, ainsi qu'on le va dire.

On tient de la main droite le bâton, et de la main gauche le paquet de ficelle qu'on détortille autant qu'il est nécessaire, pour jeter dans la rivière l'amorce qu'il faut laisser aller à fond, et la faire sautiller en retirant la ligne par petits sauts; et lorsque le brochet s'élance sur l'amorce, ce qui se sent par le mouvement qu'il donne à la ligne, on doit la lui laisser prendre et emporter, et lui fournir de la ficelle jusqu'à ce qu'il soit arrêté, il ne s'éloigne ordinairement que de sept à huit pieds de l'endroit où il a pris l'appât ou l'amorce; il faut lui donner le temps d'avaler le goujon, et ensuite le sonder doucement en retirant la ligne; et si l'on sent de la résistance, ce qui est une marque que le brochet n'a pas abandonné l'appât, on retire, en donnant un petit saut à la ligne par le mouvement du bâton pour enferrer le brochet, que l'on ramène ensuite aisément au bord, en retirant la ligne peu à peu.

Autre manière de pêcher le Brochet.

On peut encore le pêcher en se servant de trois sortes d'hameçons. Les trois hameçons sont attachés par une double chaînette de cuivre, afin que le brochet ne puisse pas d'un coup de dent couper la corde de la ligne. Rarement un poisson échappe d'un hameçon double; car l'un ou l'autre des hameçons accroche, et quelquefois tous les deux. Il est à propos d'attacher un poisson vivant à l'hameçon : on a observé que le brochet mord plutôt un poisson vivant, qu'un mort. Un poisson auquel on passe l'hameçon par dedans le corps, ne vit pas plus de quatre à cinq heures; mais celui à qui on le fait passer par-dessous les ouies, peut vivre douze heures. Dans les endroits où le brochet trouve assez à manger, il ne mord que le poisson qu'il voit remuer; mais où il est affamé, il mord à tous appâts, pourvu que le poisson ne soit point pourri.

Chasse du Brochet.

On prend dans un temps beau et serein, un miroir, qu'on expose au soleil, et on en fait aller la réflexion dans l'eau, où il y aura quelque brochet; aussitôt le brochet viendra paroître à la réflexion du miroir presque à fleur d'eau, on le tue au fusil, il surnage, et on l'attire à bord avec un bâton.

Pêche amusante du Brochet.

On peut attacher des hameçons amorcés aux pattes d'un canard ou d'une oie;

le poisson qui aperçoit l'appas s'élance dessus; si c'est un brochet, on voit un combat amusant entre le poisson et l'oiseau; pour ne pas perdre l'un et l'autre, il faut avoir eu soin de passer sous l'aile de l'oiseau une ficelle dont on conserve le bout à terre.

Art. IV. *De la Carpe*, Cyprinus.

La carpe est un poisson d'eau douce très-commun et très-fécond, qui a des écailles fort larges, plus dorées les unes que les autres. Ce poisson se plaît dans les rivières, dans les étangs, dans les lacs, dans les marais et dans les viviers; il vit d'herbes et de limon; la meilleure carpe est celle de rivière. La carpe passe pour être habile à éviter le piége qu'on lui tend; et s'élançant en l'air, elle saute par dessus le filet, si les pêcheurs ne préviennent pas cet inconvénient, ou bien elle s'enfonce la tête en terre, et lorsqu'on a tendu le filet, il ne peut que passer par dessus, en lui touchant seulement la queue.

La carpe vit très long-temps; en trois ans elle devient grande d'un pied entre oeil et fourchette; le mâle qui est laité, a la chair plus ferme et de meilleur goût que la femelle; et le temps de l'année où les carpes sont meilleures, est en mars, mai et juin (de la mi-ventôse à la mi-germinal, et de la mi-floréal à la mi-messidor).

Manière de pêcher la Carpe à la ligne.

On prend des hameçons d'acier et des lignes de soie verte, fortes et grosses comme le bout d'un fer d'aiguillette, et on les attache à de grandes gaules qui sont d'un bois pliant, qu'on entre dans un sureau. Il faut mettre à cette ligne un morceau de liége éloigné de l'hameçon, selon qu'on juge de la profondeur de l'eau, et de manière que cette ligne étant jetée dedans, il y en ait long d'un pied qui trempe au fond de l'eau avec de l'appât au bout; car si la ligne ne trempoit pas environ un pied, la carpe la verroit et elle ne mordroit point. Quelquefois lorsque les carpes se sentent prises, et qu'elles sont extrêmement grosses, il arrive que par les efforts qu'elles font, elles brisent la ligne. Pour éviter cela, on fait la ligne de cinq à six toises plus grandes qu'à l'ordinaire; on l'entortille autour de la gaule, et on n'en laisse qu'autant qu'on juge en avoir besoin pour pêcher d'abord. Après quoi, lorsque la carpe a donné à l'amorce, et qu'on sent qu'elle fait de grands efforts pour s'échapper, on détortille peu à peu la ligne, on lui donne la liberté de se promener, elle ne tarde guère à se noyer, et on la prend.

Pour pêcher des carpes à la ligne, on choisit un endroit profond et bien uni, sans pierres, bois ni herbiers dans le fond, afin que les carpes y puissent voir et mordre l'appât; on prend aussi garde que l'endroit de la rivière ou étang se puisse aborder quand on a enferré le poisson, c'est-à-dire, que le bord de la terre et l'eau soient de même hauteur; au lieu que si les bords étoient escarpés, et que l'eau fût beaucoup plus basse, on ne pourroit pas réussir. Sachant donc où il y a de la carpe, on y jette de l'appât préparé, pendant quatre ou cinq jours de suite, soir et matin. On prend des féves, environ la quatrième partie d'un boisseau, qu'on laisse tremper dans de l'eau presque tiede pendant sept à huit heures, ensuite on les met dans un pot de terre avec de l'eau de rivière, et on les fait bouillir jusqu'à ce qu'elles soient presqu'à moitié cuites, après quoi on y mêle trois ou quatre onces de miel, et deux ou trois grains de musc; on les fait encore bouillir un peu, et

avant de les retirer du feu, on y jette environ la grosseur de deux féves d'aloès citrin en poudre, puis on les laisse encore jeter un bouillon, et enfin on les retire du feu pour en appâter. Le poisson qui en mange, vide tout ce qu'il a dans le corps, et est affamé, ce qui le fait sortir de bonne heure hors des crônes, pour chercher à manger au lieu où il a coutume de trouver son appât. Ensuite on prend des plus grosses féves pour mettre à l'hameçon, et on fait en sorte qu'il y soit tout caché, hors la pointe qui doit un peu sortir, puis on jette la ligne dans l'eau, gardant le silence, ne remuant point, et prenant garde quand la ligne va à fond, marque que le poisson a pris l'hameçon; alors on tire la ligne en haut pour enferrer le poisson, qui, aussitôt qu'il se sent pris, s'agite. On lâche la ligne peu à peu, comme il a été dit; la carpe se promène, et perdant ses forces, il est facile de la tirer; quand elle est à portée, on lui met le doigt dans la gueule, et on l'amène sur terre. Pour mieux faire, on peut se servir, pour enlever ce poisson, d'une truble, espèce de filet assez connu (*fig.* 8); il faut l'avoir auprès de soi quand on pêche. Si on est seul, et qu'on voie approcher la carpe, on met le pied sur la ligne, et lorsque le poisson est à quatre ou cinq pieds du bord, on plonge la truble dans l'eau, on la glisse sous la carpe, on la lève, et le poisson s'y trouve enfermé; cette truble doit avoir deux pieds de profondeur, afin que la carpe ne puisse en sortir quand elle y est prise.

Autres appâts dont on peut se servir pour pêcher les carpes à la ligne. On prend une livre de marc de chenevis qu'on trouve chez les huilliers, deux onces de momie qui se trouve chez les apothicaires, deux onces de sain doux ou graisse de porc, deux onces d'huile de héron, autant pesant de miel, une livre et demie de pain blanc rassis, et quatre grains de musc; on mêle le tout ensemble, on en fait une espèce de pâte qu'on coupe par morceaux gros comme des féves, puis on s'en sert pour garnir l'hameçon. Il est bon que cette pâte ait un peu de corps, et ce n'est que par le moyen du marc de chenevis qu'on peut lui en donner.

On prend de la chair de héron mâle ou femelle, on la met dans une bouteille qu'on bouche bien, on l'enterre dans du fumier chaud, et on l'y laisse l'espace de quinze jours ou trois semaines, pendant lequel temps elle devient en huile; il faut tirer alors cette bouteille et la tenir bien bouchée, de crainte que cette liqueur ne s'évapore trop. Quand on voudra pêcher, on prendra de la mie de pain, un peu de chenevis; on pilera bien le tout ensemble, on l'imbibera d'huile, et on en fera une pâte qui ait du corps; ensuite on le séparera en boulettes grosses comme des féves, on en garnira l'hameçon, et on pêchera à l'ordinaire.

On se sert de l'un et de l'autre de ces deux appâts pour appâter les endroits où l'on sait qu'il y a de la carpe. Le meilleur temps pour la pêche à la ligne, est depuis le mois de juin jusqu'en août (de la mi-prairial à la mi-fructidor); la carpe est alors affamée. Il y a des personnes qui, dans cette saison, ne se servent pour appât que de vers de terre et de féves cuites dans de l'eau.

Manière de pêcher les Carpes le long des crônes, avec un filet nommé Tramail.

Quand on veut pêcher heureusement le long des crônes, on doit se transporter dans les lieux où il n'y a rien qui puisse empêcher d'y tendre le filet, comme pourroient être quelques arbres renversés. Si ce n'est pas assez d'un tramail pour enfermer le crône, on en prend deux (*fig.* 9), et pour les tendre, on a plusieurs perches de

saule ou d'autre bois; il ne faut pas qu'elles soient blanches, car le poisson s'en épouvanteroit. Ces perches doivent être longues à proportion de la profondeur de l'eau, et grosses comme le bras, pointues par le gros bout, et toutes unies et bien droites; on les pique dans l'eau le long du bord de la rivière, à six pieds l'une de l'autre, observant que pas une ne se trouve à l'entrée des crônes, cela effrayeroit le poisson. Il est nécessaire qu'elles soient piquées en terre à force, et arrêtées par le haut avec une corde attachée à un arbre, s'il s'en trouve, ou à un piquet qu'on plante exprès. Les perches doivent être percées à fleur d'eau d'un trou à fourrer le petit doigt, afin de mettre à chacun une cheville de pareille grosseur, longue d'un demi-pied, et de bois vert. Il est bon aussi qu'il y ait à chaque bout de cheville une coche pour y attacher une ficelle un peu forte, longue d'un pied ou environ. Ces ficelles et ces chevilles servent pour attacher une corde qui traversa les perches. Quand le pêcheur a ainsi tout préparé, il prend un tramail, ou plusieurs, s'il en est besoin; il le déploie, et le tend dans l'eau, à fleur du bord de la rivière, et de manière que le plomb tombe un peu au-dessous des crônes, afin de les enfermer. On remarquera qu'il faut que les chevilles dont on a parlé, ne tiennent que très-peu dans leurs trous, afin que tirant la corde qui les tient, elles en sortent aisément, et donnent la liberté au filet de s'étendre pour fermer le passage des crônes, lorsqu'on lâchera brusquement la corde où est attaché le plomb du filet. Le filet ainsi tendu, on porte le bout de la grande corde qui traverse les perches et qui tient aux chevilles, à l'autre bord de la rivière, où on l'attache à un piquet ou autre chose qui s'y rencontre. Le pêcheur qui veut tendre le tramail de la sorte, doit, huit jours auparavant, avoir placé ses perches, afin que le poisson accoutumé à les voir, ne s'en épouvante pas. Après qu'on a tendu le filet, on cherche une place nette d'herbes, pour que le poisson puisse voir l'appât qu'il faut lui jeter; il est bon que cette place soit éloignée des crônes environ de cent ou deux cents pas. C'est sur les cinq ou six heures du soir, pendant sept à huit jours, qu'on doit appâter les carpes avec des fèves préparées comme on a dit.

L'heure propre pour pêcher, est sur les trois heures après midi. On va à l'endroit où l'on veut appâter le poisson, et on y jette huit ou dix poignées de fèves préparées, puis on revient le soir bien tard. Pour pêcher ainsi, il faut être plusieurs, car un des pêcheurs doit être sur le bord où le filet n'est point tendu, pour y tenir la corde qui y est attachée, tandis que les autres vont, sans faire de bruit, au-dessus de l'endroit appâté pour y frapper l'eau avec des perches, et fouiller au fond et le long des bords, afin d'obliger le poisson de quitter ces lieux, et de se retirer dans les crônes. Ce bruit se fait après que celui qui tient la corde qui fait jouer le filet, a donné le signal; lui, de son côté, tire le tramail aussitôt qu'il entend du bruit, et lâche la corde où les plombs sont attachés, qui tombent au fond de l'eau, et le filet ferme l'entrée des crônes; le poisson qui veut se sauver dans sa retraite, donne dans le piége, d'où on le tire après. Il s'y prend aussi d'autres poissons que des carpes; et cette pêche, quand elle est bien entendue, rapporte beaucoup.

Il se trouve quelquefois des rivières remplies de beaucoup de crônes, et qu'on ne peut fermer qu'avec un grand nombre de filets. Il se trouve aussi des rivières sans crônes, mais d'ailleurs garnies de grands herbiers, d'arbres renversés, ou d'espèces de petits rochers qui empêchent qu'on n'y puisse pêcher, comme on a coutume de faire ailleurs avec des filets appelés *seines*, ou de ceux en tramail.

Dans ces sortes d'endroits, soit rivieres, étangs, marais, ou fossés, il faut de toute nécessité, pour y prendre du poisson, nettoyer d'herbes une place longue, depuis trente jusqu'à cinquante pas; ensuite appâter cette place avec des fèves cuites avec l'aloès, puis dès le premier jour que cet appât est mis, piquer sur le rivage, à ras-bord, une perche non pelée, longue selon la profondeur de l'eau, bien droite, grosse comme le bras, et unie tout du long, en sorte que le filet ne puisse s'y accrocher; il est bon aussi que le gros bout de cette perche soit coupé en pointe, pour le faire entrer dans le fond de la riviere. Cela fait, on va sur l'eau, environ à deux toises plus loin du côté de l'autre bord, où l'on pique encore une perche, puis une troisième à pareille distance, et davantage même, si l'étendue de l'eau le permet. Le travers de l'eau étant ainsi garni de filets, on en fait autant au-dessous, suivant l'étendue de la place nettoyée. Ces perches, après avoir été piquées, doivent être percées à fleur d'eau d'un trou à mettre une cheville grosse comme le doigt, qui néanmoins y doit entrer à l'aise, et avoir une coche ou un trou à leur bout, pour y attacher une ficelle qui soit forte et longue d'un pied et demi. Toutes ces ficelles doivent être liées à une longue corde; et quand on tend les filets aussi long que la riviere a de largeur, il faut que ce soit sur les deux ou trois heures après midi, et commencer d'attacher la corde du liége sur le bord, et laisser aller au fond la corde du plomb, puis prendre l'autre bout du filet, l'aller attacher à l'autre bord, et ensuite l'accommoder de façon que le plomb soit relevé sur des chevilles, afin que le poisson ne puisse se tirer du filet quand il y sera tombé (*fig* 10).

Tout ainsi préparé, on doit, sur les sept heures du soir, jeter le reste des fèves dans le milieu de la place nette, et quand il est nuit, aller quatre personnes, sans faire de bruit, deux sur un bord et deux sur l'autre, et tout vis-à-vis l'un de l'autre, observant de ne point approcher du tramail de plus de deux toises, jusqu'à ce que le signal ait été donné par celui qui doit faire jouer le filet. Les quatre personnes ainsi prêtes, celui qui entend le mieux cette pêche, prend alors les deux bouts des cordeaux des chevilles, qui sont au piquet du côté du bord, et en courant, les tire de force, et arrache par cet effort toutes les chevilles qui donnent la liberté au filet de s'étendre, et d'enfermer le poisson qui est accouru à l'appât pour le manger. En même temps que cette corde est tirée, on donne le signal, et les quatre personnes de compagnie courent aussitôt avec chacun une perche, ajuster le bout du filet proche le bord, afin que rien ne puisse passer, et que les cordes du plomb soient l'une et l'autre sur chaque ligne, qui est au bas de chaque filet; par ce moyen, le poisson reste enfermé dans les deux tramaux comme dans une cage. Cette manœuvre finie, deux hommes prennent chacun un bout d'un des filets, et l'approchent peu à peu de l'autre, pendant que les autres, avec des perches, foulent le fond de l'eau et le long du rivage, pour faire que le tramail ne passe point par dessus le poisson, et pour l'obliger à fuir vers l'autre filet.

On continue ainsi jusqu'à ce que les deux filets soient tout près l'un de l'autre, et que le poisson s'y trouve enfermé comme entre deux nappes pliées en double; après quoi on retire le tout hors de l'eau.

Cette pêche ne convient point aux eaux qui coulent avec quelque rapidité; le courant empêcheroit les filets de s'étendre, et de rester en état sur les chevilles, c'est pourquoi on choisit toujours un endroit où l'eau est la plus claire et la plus plate.

Autre manière de pêcher la Carpe.

On peut faire cette pêche dans les rivières et surtout dans les étangs. Il faut avoir une vieille chaloupe qu'on remplit de branchages, de manière que l'eau ne les puisse entrainer ; le buis qu'on coupe des vieilles palissades est meilleur que d'autre bois. La chaloupe en étant pleine, on la fait couler au fond de l'eau, et on l'y laisse trois mois, et même plus sans y toucher. Il est essentiel que l'eau soit assez profonde pour que le poisson puisse entrer dans cette chaloupe sans être vu. Il s'y rend, et quand on veut pêcher, on prend deux autres bateaux, auxquels on attache avec des cordes la vieille chaloupe qu'on retire du fond de l'eau par le moyen des cordes qui y sont liées à des gonds ou bouches de fer qu'on y a attachés exprès. La chaloupe tirée du fond de l'eau, on la conduit dans quelque fosse, ou sur un bord de l'étang ou de la rivière où l'eau soit si peu profonde, que la chaloupe puisse s'y vider d'eau, sans que celle de la rivière y rentre : on ôte tout le bois qu'il y a dans la chaloupe, on en puise l'eau avec un sean, et on trouve les carpes au fond ; on n'y prend que de grosses carpes, car les petites n'y entrent point. Lorsqu'on a retiré tout le poisson de la chaloupe, on la remplit du même bois, et on la traîne au milieu de l'eau, où on la fait enfoncer comme auparavant, pour la pouvoir repêcher dans un autre temps.

De la Brême, Bresmia ; *et de la Vendoise*, Jaculus.

Ces deux poissons ressemblent beaucoup à la carpe, se trouvent dans les mêmes lieux, vivent des mêmes alimens, et se pêchent de même.

La brême est plus aplatie et plus large, et a les écailles plus grandes que la carpe ; et sa chair est mollasse, tendre et excrémenteuse.

Le poisson qu'on appelle communément *vendoise*, est aussi différent de la carpe, en ce qu'il est blanchâtre et plus aplati qu'elle, et sa chair d'un meilleur goût. *Voyez* ce qui a été dit de ces deux poissons au chapitre précédent.

Art. V. *Du Chabot, du Goujon, de l'Able, de l'Eperlan et de la Motelle.*

Le *chabot* (*cottus*) est un petit poisson de rivière à grosse tête, dont le corps va toujours en diminuant ; on le trouve fréquemment dans les eaux les plus rapides ; il se retire volontiers sous les pierres, et se creuse des trous dans le sable pour s'y cacher ; il se fourre aussi quelquefois dans la bourbe. Le chabot a le trait des ailerons fort vite ; et quand il passe d'un endroit à un autre, on diroit que c'est une flèche qui passe.

Le *goujon* (*gobius*), petit poisson de rivière, blanc et semblable à un éperlan ; il se plaît dans la bourbe, et est toujours au fond de l'eau.

L'*able* ou *ablette* (*albürnus*), poisson si commun dans la Seine et dans quelques autres rivières, est un petit goujon platet mince, qui a le dos vert et le ventre blanc. Il est fort goulu et facile à prendre l'hameçon : il n'a point de fiel ; c'est de ses écailles dont on fait les fausses perles.

L'*éperlan* (*eperlanus*) ressemble au goujon, mais il est plus agréable à cause d'un

d'un goût de violette qui lui est particulier. C'est un petit poisson de mer de couleur perlée, long comme le doigt et gros comme le pouce, qui remonte dans les rivières, où il vit de moucherons, de mouches et d'insectes.

La *motelle* est un petit poisson de rivière, et principalement de lac; il est ordinairement gros comme un éperlan : il a la peau visqueuse sans écailles, le corps tortueux, la tête grande, large et un peu aplatie, et il est très-gourmand. Il est commun en Suisse et dans la ci-devant Bourgogne : sa chair, quoique visqueuse, est assez estimée pour son goût.

Véron au chapitre précédent : on le nomme en latin *varius*.

Tous ces petits poissons se prennent à la nasse dans les rivières et aux grands filets. Il y a des ruisseaux où ils abondent en quantité, où il est aisé de les prendre, en détournant l'eau par des batardeaux, pour mettre les ruisseaux presqu'à sec. La véritable saison pour pêcher le chabot et le goujon, est depuis le mois de novembre jusqu'à Pâque (de la mi-brumaire à la mi-ventôse). On ne prend point ces poissons à l'hameçon, si ce n'est l'able : les autres ne donnent point à l'appât; et si c'est avec une nasse qu'on les pêche, il faut que les mailles n'en soient point trop larges, de crainte qu'ils ne passent au travers.

Pour pêcher les petits poissons dans les ruisseaux et petites rivières, il est nécessaire d'être deux. Prendre le cercle d'un grand tonneau qui soit bien fort, le partager par moitié, attacher un filet à cette moitié, et lier ce cercle ferme à une grande perche; mettre du plomb au bas du filet, à l'endroit où la corde du filet fait la corde de l'arc. Prendre ce filet (une autre personne prend un fouloir), aller le long des ruisseaux ou des petites rivières, et dans les endroits où il y a des herbages, ou bien dans ceux où l'eau fait quelques recoins; ayant creusé sous les bords du rivage, pousser le filet devant ces joncs ou ces recoins, et celui qui tient le fouloir, foule l'eau dans ces herbages ou dans ces recoins; le poisson voulant s'enfuir, donne dans le filet.

Art. VI. *De la Loche et du Meunier.*

La *loche* (*apua* ou *cobites*), est un petit poisson de la taille d'un éperlan, qu'on trouve dans les petites rivières et dans les ruisseaux, qui se darde avec une grande vivacité, et qui est le plus friand de tous les autres poissons. Il y en a de trois sortes. 1°. La loche franche, qui a le corps rond, et qu'on nomme ainsi, parce que ses écailles sont douces, et sa chair plus délicate et plus tendre. 2°. La loche à aiguillon, qui est plus grande et plus large, le corps aplati, un aiguillon à chaque côté des ouies; et la chair plus dure, moins gracieuse et moins saine que la précédente. 3°. La lochette ou loche barbue, qui prend son nom de sa petitesse, et des barbillons qui lui pendent comme au barbeau.

Ce poisson se plaît parmi les herbes et dans la bourbe; on le pêche avec des filets dont les mailles sont fort étroites, de crainte qu'il ne passe au travers : c'est ordinairement sur le bord des eaux qu'on le pêche. La loche est très-vive : le vrai temps de la pêcher est pendant les mois d'avril et de mai (de la mi-germinal à la mi prairial).

Le *meunier* a plusieurs noms, selon les différens pays. On l'appelle *têtard* ou *têtu*, parce qu'il a une grosse tête, *meunier*, parce qu'on le prend autour des moulins, ou parce qu'il a la chair blanche, et *mulet*, *majon* ou *menge*; c'est un poisson de rivière, espèce de barbeau qui a une grosse tête, les écailles luisantes,

la chair blanche et molle, et qui est tout blanc ; mais moins dessus le dos que sous le ventre. Ce poisson est très-agile, et vient souvent de la mer dans les rivières ; celui de mer vaut mieux que celui de rivière ; il y en a plusieurs espèces de l'un et de l'autre ; ils ont tous dans la tête un os entouré de pointes comme une châtaigne ou comme un hérisson.

On peut conserver long-temps le meunier dans un vivier, pourvu que l'eau en soit claire ; il se nourrit de bourbe et d'eau, et de petits animaux qui nagent sur la superficie ; on le prend à la ligne, et on met pour appât à l'hameçon des grillots qu'on trouve par les champs, ou des grains de raisin, ou bien d'une espèce de mouche qu'on trouve cachée en hiver le long des rivières, ou de la cervelle de boeuf; ce poisson ne va jamais seul, il est toujours de compagnie, et on en prend beaucoup, soit à la ligne ou au filet.

Il y a encore une autre espèce de *meunier*, dont les écailles sont plus transparentes, un peu plus larges et plus déliées ; elles approchent de la couleur de l'argent. Ce poisson est long, épais et charnu ; il est rusé, ce qui le rend difficile à prendre ; il entend lorsque les pêcheurs tendent leurs filets, à moins que le bruit du vent ne l'empêche. Il reste souvent entre les bancs de sable qui s'amassent dans les rivières, ce qui fait qu'on l'attrape rarement au filet. Pour le prendre, les pêcheurs se servent plutôt de la ligne que de tout autre piége ; c'est ordinairement dans le mois de mai que cette pêche commence à être bonne ; et depuis ce temps-là jusqu'au mois de mars (de la mi-floréal à la mi-germinal), c'est alors que ce poisson multiplie.

Pour amorcer l'hameçon, on prend d'autres petits poissons, puis tenant la ligne en main, on se promène où l'on croit que la rivière est abondante en mauniers, et on jette la ligne le plus loin qu'on peut. Quand les meuniers voient l'amorce, ils y courent ; et en la voulant avaler, ils se prennent à l'hameçon caché dessous. Ce poisson s'amorce aussi avec des vers qu'on prend sur des charognes ; et après en avoir fait amas, on les conserve dans des pots pleins de son ; et si on veut n'en point manquer, on peut mettre du sang caillé dans des mannequins.

Art. VII. *De la Perche, de la Plie et du Carrelet.*

Ces trois sortes de poissons sont d'eau douce et de mer.

La *perche* (*perca*) est vorace comme le brochet ; elle est de couleur différente sous le ventre, ayant presque le reste du corps tout cendré, excepté quelques taches noirâtres qui lui descendent du dos. Elle se nourrit dans les rivières, et quoiqu'elle ait le trait de l'aileron fort vîte, il n'y a guère de poisson plus facile à prendre ; on les pêche à l'amorce, composée de foie de chèvre.

La *plie* (*passer laevis*) et le *carrelet* ou *carreau* (*quadratulus*), sont deux poissons plats du même genre, qui ne diffèrent qu'en ce que la plie est plus grande, et que le carrelet a une forme presque carrée.

On les trouve dans les rivières, surtout dans la Loire et dans les étangs. Ce genre de poisson est rusé ; et lorsqu'il sent les pêcheurs il gagne le gué, s'attache à la terre, et trouble l'eau afin qu'ils ne le voient pas. Quand on veut le pêcher, il faut que le temps soit calme ; on y va avec des bottes, si la saison n'est pas chaude, ou pieds nuds, si le temps le permet. Ce n'est ordinairement que dans les rivières où l'on peut passer à gué qu'on cherche les plies ; on marche dans les endroits où il y a du sable, et on y imprime les pieds le plus fortement qu'on peut ; ces traces restent ainsi, pourvu que l'eau ne soit point agitée ; et après avoir attendu un peu

de temps, on retourne vers ces mêmes traces, et on les trouve remplies de plies qu'on prend à la main.

Art. VIII. *Du Saumon*, Salmo.

Le saumon est un gros poisson couvert de petites écailles, long et large à proportion ; sa gueule est large et fort garnie de dents ; sa tête est sans écailles ; il a le dos d'un bleu noirâtre, et de grands yeux. Ce poisson naît dans la mer où il se pêche, ainsi que dans plusieurs rivières, qu'il remonte au printemps jusqu'à leur source. La plus commune opinion est que le saumon va toujours à contre-fil de l'eau, et ne descend jamais ; qu'il vient de la mer, et suit surtout les salines lorsqu'elles montent. Le temps où les rivières abondent le plus en saumons, est ordinairement les mois de mai, juin et juillet (de la mi-prairial à la mi-thermidor) ; ils vivent d'eau trouble, et pour cela ces poissons cherchent toujours les endroits où il y a de la bourbe. Le saumon est extrêmement vif, et quand il nage, on diroit que c'est un trait qui est décoché ; la femelle du saumon se nomme *bécard*, elle diffère du mâle en ce qu'elle a le bec plus long et plus crochu, les écailles moins claires, le corps parsemé de taches brunes tirant sur le noir, le ventre plus plat, la chair moins rouge, plus sèche et moins délicate ; elle jette ses oeufs en octobre, novembre et décembre (de la mi-vendémiaire à la mi-nivôse), et la pêche en est alors défendue. Le plus ou le moins d'âge du saumon décide de la manière dont on doit le prendre ; quand il est petit, il se prend à l'hameçon : il faut à la vérité que ce piége soit gros et proportionné à la force de ce poisson. On le prend au grand filet et à la nasse ; on le pêche aussi avec la fouine ; voici pour y réussir les particularités qu'on doit savoir :

Manière de prendre les Saumons à la Fouine.

Dans le mois de mai (de la mi-floréal à la mi-prairial) les hirondelles tourmentent beaucoup les saumons, de telle sorte que ces poissons fatigués de sauter pour les éviter, vont se ranger au bord des rivières, où tour à tour ils s'enfoncent dans l'eau, et viennent sur la superficie. Dans ce temps là, les pêcheurs habiles se promènent le long de ces bords dans un bateau, et aussitôt qu'ils ont aperçu sauter quelque saumon, ils s'arrêtent à l'endroit ; ils prennent leur fouine, armée de six à sept pointes, et la tenant prête à tomber, ils la lancent d'abord que ce poisson vient à reparoître sur la superficie de l'eau, et le prennent ainsi. Ce premier saumon pris n'est qu'un appât pour en attirer d'autres ; aussitôt qu'on l'a, on le lie bien avec une corde tout envie qu'il est, et on le tient ainsi dans l'eau jusqu'à ce qu'il en vienne un autre, qui ne manque point de le mordre. Le pêcheur qui s'en aperçoit, tire doucement à bord celui qu'il tient garotté, tandis qu'un autre, la fouine à la main, darde le saumon qui fuit.

Dans les rivières voisines de la mer, on voit venir de loin les saumons, cherchant l'eau douce, souvent en grosses troupes, et quelquefois n'étant que trois ou quatre ensemble.

Manière de pêcher les Saumons aux filets.

Les saumons ordinairement entrent en amour vers le milieu du mois de mars

(à la fin de ventôse); et c'est dans ce temps que les pêcheurs se disposent à leur tendre des filets qui doivent être à double tramail, hauts de deux pieds, et longs au moins de plus de trente; ou, pour mieux dire, ces sortes de filets doivent occuper toute la largeur, ou peu s'en faut, de la rivière où l'on pêche : on dira dans la suite comment on doit tendre les grands filets pour prendre les gros poissons. Quand ils sont tendus, plusieurs pêcheurs, chacun dans une nacelle ou petit bateau, se promènent en descendant l'eau, tandis que les saumons donnent dans le piége. Ceux qui s'y sentent pris, rompent quelquefois le filet par les fortes secousses qu'ils y donnent : s'il s'y en prend plusieurs à la fois, et qu'ils ne puissent s'en débarrasser, ils s'élancent les uns sur les autres, s'il y a de l'espace, et se tuent. Quelquefois les saumons se prennent par hasard dans des filets qui n'avoient pas été tendus pour eux.

Il y a des endroits où l'on pêche les saumons la nuit avec de la lumière, qui les attire, et on les tue à coups de fourches.

On les prend encore dans certaines digues faites exprès, où il y a des barreaux de fer, disposés de telle manière que les saumons, en montant, les font ouvrir avec la tête; et comme ces barreaux se referment aussitôt que les saumons sont entrés, et qu'ils ne peuvent se r'ouvrir lorsqu'ils veulent descendre pour retourner à la mer, ils se trouvent arrêtés comme dans un réservoir, où il est aisé de les prendre.

Les saumons se mangent frais et salés. On les pêche sur les côtes de la Grande-Bretagne pendant les neuf premiers mois de l'année : dès qu'ils sont pris, on les habille, c'est-à-dire, on les ouvre, et on en ôte les oreilles et les ouies; puis on les sale dans de grandes cuves, d'où on les retire après qu'ils ont pris sel, pour les paquer dans des gonnes ou autres futailles moindres. Il s'en fait un grand commerce.

Art. IX. *De la Truite, de l'Alose, des Anchois et des Sardines.*

La truite (*trutta*) est un poisson d'eau douce : il y en a de deux sortes, l'une, qu'on appelle simplement *truie*, et l'autre *truite saumonnée*. La première se nourrit dans des eaux de sources vives et claires, et l'autre est beaucoup plus grande, a la chair rouge comme un saumon, et se trouve dans les lacs et dans les rivières. Elles descendent à la mer petites et en fourmillières au mois de mai (de la mi-floréal à la mi-prairial); elles rentrent dans les rivières en juin, juillet, août et septembre (de la mi-prairial à la mi-vendémiaire), et alors elles sont grandes, grosses et saumonnées, quelques-uns les appellent grils et petits saumons : il s'en fait une pêche considérable pendant ces quatre mois.

Les truites ont des dents sur la langue, et sont marquetées de plusieurs taches jaunes et rouges; elles vivent de petits poissons, de vers et de graines. On les trouve plutôt dans les petites rivières que dans les grandes, et surtout dans celles qui coulent avec rapidité, et dont le lit est pierreux; elles ont le trait de l'aileron très-violent; elles nagent à contre-fil de l'eau, et résistent, en sautant plus de trois coudées de longueur, à la violence des flots. La truite, surtout la saumonnée qui vient de la mer, est plus abondante et plus délicieuse en été, qu'en toute autre saison; en hiver, elle perd presque tout son bon goût. Il y a une autre sorte de truite, qu'on appelle *ombre*, dont la chair sent le thym; elle passe pour la plus délicieuse.

Ces poissons vivent de vers, de limaçons et de petits poissons. Lorsqu'il tonne, les truites se retirent sous les racines des aulnes et des saules, et alors il est aisé de les y prendre à la main. On les prend aussi vives par les ouies avec un crochet au bout d'une perche.

Quand les truites veulent multiplier, ce qui arrive ordinairement au mois d'octobre (de la mi-vendémiaire à la mi-brumaire), elles font dans l'eau de petites fosses pour se mettre, si bien que la nuit avec un flambeau on va les découvrir : la lueur les surprend, elles ne sortent point de leur place, et avec la fouine, il est très-facile de les piquer. Dans les ruisseaux où l'on sait qu'il y a des truites, il n'y a qu'à en détourner le courant d'eau pendant quelque temps avec un batardeau, et le ruisseau étant à sec, il est aisé de les prendre à la main.

On prend les truites à l'hameçon qu'on appâte de vers produits de la manière qui suit Prendre une poule, la percer, mettre dedans trois jaunes d'oeufs et du safran de la grosseur d'un pois : le trou cousu, enterrer cette poule dans du fumier de cheval, et la laisser ainsi pendant trois ou quatre jours, jusqu'à ce qu'elle se corrompe, et qu'il paroisse dessus de certains vers jaunes; ensuite prendre ces vers, en amorcer l'hameçon, et le jeter à l'ordinaire dans l'eau où on sait qu'il y a des truites : ces vers se conservent enfermés dans un petit pot.

D'autres se servent, pour appâter leurs hameçons, de certains vers qu'ils trouvent près des fontaines d'eau vive : il y a des mouches vives dont on se sert aussi pour cela. D'autres encore forment, au mois d'avril (de la mi-floréal à la mi-prairial), une espèce de mouche artificielle, dont le corps est comme garni de soie rouge qui a la tête verte, et y mettent des plumes d'une poule rousse. Dans le mois de mai (de la mi-floréal à la mi-prairial), ils en font une autre couverte aussi de soie, de couleur rouge, et avec des filets tirant sur l'or ; la tête en est noire, et on y joint des plumes rouges d'un chapon. La mouche qu'ils inventent au mois de juin (de la mi-prairial à la mi-messidor), a le corps couvert d'une soie bleue et d'un jaune doré, la tète pâle, et les ailes faites de plumes qu'on trouve sous les ailes des perdrix. Au mois de juillet, de la mi-messidor à la mi-thermidor), le corps de cette mouche artificielle est de soie verte et tirant sur l'or ; sa tête doit être bleue, et ses ailes faites de plumes de couleur pâle. Cette mouche, en août (de la mi-thermidor à la mi-vendémiaire), est composée des plus longues plumes de paon ; la tête en est jaune, et les ailes faites avec celles qu'on trouve au milieu des plumes d'un faisan. On assure qu'avec ces sortes d'appâts, on pêche heureusement les truites à l'hameçon, et que ces poissons, attirés par ces différentes couleurs, selon les différens temps, donnent facilement à l'amorce.

Secret pour la pêche de la Truite.

Prendre la grosseur d'une noisette de mumie, la piler grossièrement, la mettre dans une coque d'escargot, qu'on bouchera avec du papier, ou dans une boîte où il y ait tant soit peu d'air, afin qu'elle puisse communiquer son odeur ; prendre une autre coquille ou boîte, ou petite fiole qu'on bouchera bien avec de la cire jaune, y mettre deux ou trois gouttes d'huile d'aspic. Remarquer que dans la mumie, il faut mettre pour un sou de camphre sans le piler, en y en mettant plutôt moins que trop : il faut aussi mettre un grain de musc dans une boîte de fer blanc où l'on tient l'hameçon, prenant garde qu'il ne se mouille, non plus que le reste ci-dessus marqué.

Quant à l'amorce, qui est de vers, ils doivent demeurer trois jours dans la mousse, avant que de pêcher pour s'y purger; celle d'aubépine est la meilleure; s'ils y demeuroient plus long-temps, cela ne feroit point de mal : on peut les mettre aussi, au défaut de mousse, dans un sachet de toile, et lorsqu'on veut pêcher, il faut mettre ces vers dans la mousse fraîche, qui aura été mise dans de l'eau commune; et au moment qu'on les y met, il est bon de la presser pour en faire sortir l'eau, de peur qu'elle ne mouille un peu trop les coquilles, qu'il faut mettre avec dans un petit sachet parmi la mousse : les coquilles et les vers doivent être mis dans la mousse douze heures auparavant. Remarquer que lorsque les coquilles ne sentiront plus, elles ne vaudront aussi plus rien.

Il faut que les vers dont on veut se servir, ayent un noeud ou ceinture au milieu du corps. Il est bon encore d'observer que pour réussir à la pêche, on doit prendre un jour qu'il fasse un petit vent doux, et non un jour de bise; et pêcher l'hiver aux grandes rivières, et aux ruisseaux seulement les autres saisons : la pêche n'est pas bonne aux ruisseaux en hiver, parce que l'eau est trop froide. La mumie, pour être bonne, doit être luisante, froide et cassante en temps froid, et gluante ou attachante dans la chaleur; il faut la tenir en lieu sec : on peut tenir les coquilles, lorsqu'on ne s'en sert point, dans une boîte de fer blanc, pour éviter qu'elle ne s'évente, remettant d'autres bouchons aux coquilles, parce que les vieux auront contracté de l'humidité, ce qui seroit préjudiciable. La corde de l'hameçon doit être de crin de cheval entier, parce qu'il est plus fin et meilleur que celui d'un hongre. Le musc dure un an, pourvu qu'il ne se mouille pas, et l'aspic aussi. Il est essentiel que l'hameçon ne soit point tors; les hameçons de Piémont sont les meilleurs : il ne faut pas que les branches biaisent en aucune manière; et quand la truite a mordu, on ne doit pas tirer tout d'un coup, mais doucement avec le bâton, sans toucher à la corde, car elle romproit, à moins que la charge ne fût petite.

La mumie se gâte par le trop de chaleur, aussi bien que par trop d'humidité, mais jamais par le froid. Si l'on tient les coquilles proprement, elles pourront servir cinq ou six fois avant de les changer. Aussitôt qu'on a pêché, on doit les mettre dans la boîte de fer blanc avec la ligne, les renouvelant de bouchons, et laissant les vieux dans la mousse. La ligne se fait longue à discrétion. Quand les vers ont été huit à dix jours dans la mousse, il leur en faut mettre de nouvelle, et jeter la vieille. Le camphre peut servir quatre fois pourvu qu'on le bouche bien, et la mumie une fois seulement : l'air mange le camphre; pour le conserver, lorsqu'on en fait provision, on doit le tenir dans de la graine de lin. Quand on n'auroit que de la mumie, on ne laisseroit pas de prendre des truites, mais il faut qu'elle soit bonne. Lorsqu'il fait extrêmement froid, ou qu'il tombe de la bruine gelée, on pêche inutilement. Il se faut cacher tant que l'on peut en pêchant, lier l'hameçon avec de la soie rouge, enfiler les vers par le cul, et laisser la tête dehors afin qu'elle remue, faisant monter le ver pour cacher la liûre de l'hameçon. On doit entortiller du plomb aplati à un demi-pied loin de l'hameçon, n'en mettant si l'on veut qu'en cet endroit, sans y mettre même du liége, laissant enfoncer l'hameçon à discrétion. L'on connoît la tête du ver, où le noeud ou ceinture est plus proche du bout; et dans le moment que l'on veut pêcher, il faut prendre le ver par la tête, et passer avec les doigts jusqu'au bout, serrant un peu pour faire sortir les entrailles, l'ayant auparavant un peu amorti, couvert d'un peu de sable, si l'on veut, le

mettant tant soit peu entre les deux mains; il en devient plus luisant, ce qui est un des principaux points de la pêche.

Il est indifférent de mettre peu ou beaucoup de mumie, mais peu d'aspic et de camphre; du musc tant que l'on voudra. L'on peut se servir, pour les ruisseaux et eaux claires, de petits vers que l'on trouve dans les chemins battus, qui ne font qu'un petit trou pour sortir; l'on en met deux ou trois, si un ne suffit pas, ne laissant la tête qu'au dernier, il ne faut que deux heures pour les purger dans la mousse; mais avant de les y mettre, il est nécessaire de les faire vider comme les gros; ils ont le noeud rouge, le corps tout blanc, le bec rouge, et un peu le cul: pour les enfiler, on doit leur couper le cul avec l'ongle, et leur faire sortir les entrailles. Il est bon de remarquer qu'on ne coupe point le cul aux gros; il s'en trouve de petits tant que l'on veut aux terres grasses et fermes, mais ils ne valent rien pour pêcher aux eaux troubles, il y faut des gros. On doit surtout prendre garde que le ventre soit en dedans de l'hameçon: il s'en prend beaucoup plus où l'eau est si dormante, que la ligne puisse demeurer droite, surtout dans les recoins où l'eau s'arrête et croupit.

On observera que lorsqu'on prend les petits vers, il les faut laver avec de l'eau, et les mettre dans la mousse avec les ingrédiens, comme l'on fait aux gros; passé deux jours, ils ne servent de rien, on en doit remettre d'autres avec les mêmes coquilles et de la mousse fraîche: il s'en trouve tant que l'on veut; savoir, des petits après les charrues; ils sont infiniment plus propres pour l'eau claire que les gros; on réussiroit avec, sans mumie, ni autres ingrédiens.

La pêche est favorable en temps couvert, et au soleil levant en été, pourvu qu'on puisse voir les pierres au fond de l'eau, quoiqu'elle paroisse un peu trouble. Il faut pêcher en remontant le cours de l'eau, parce que le moindre filet d'eau troublée fait fuir le poisson. Il ne s'écarte jamais plus de trente pas de son lieu accoutumé, à moins que ce ne soit dans un temps qu'il monte ou descende. Quand on a manqué une truite, on est assuré de la trouver dans le même lieu, comme le lièvre: les petits vers valent plus que les gros dans l'eau claire.

Autre manière de prendre les truites. Avoir environ plein une chopine de vers de terre, les mettre dans un pot de terre, et verser par dessus un petit verre d'eau-de-vie pour les faire mourir, y ajouter deux onces de coq-de-levant bien pulvérisée, avec gros comme un oeuf de matière fécale, mêler bien le tout avec un bâton, et couvrir le pot pendant la nuit: il faut faire cette composition le soir, et le lendemain au matin jeter les vers les uns après les autres dans plusieurs endroits de la rivière, où on juge qu'il y a le plus de truites; c'est un poisson qui remonte toujours: on n'a pas plutôt fini à jeter les vers, qu'il faut aller par où on a commencé, et prendre le poisson qu'on trouvera sur l'eau.

De l'Alose, Alosa.

L'alose est un poisson de mer très-nourrissant, et qui se pêche souvent dans les rivières, surtout dans celles qui se déchargent dans la mer; parce que l'alose et le saumon y montent dans le printemps, et dès l'hiver quand il n'est point rude, et dans l'eau douce, ces poissons, ainsi que la truite de mer, prennent en peu de temps chair et graisse. L'alose est la première qui se mange, elle veut être mangée fraîche; le saumon et la truite sont plus vivaces, et leur chair est plus ferme et plus de garde. La truite vient plus tard, et elle n'est bonne que depuis mai jusqu'en septembre (de la mi-floréal à la mi-vendémiaire.)

De l'Anchois, Apus; *et de la Sardine*, Sardinia.

Cè sont deux petits poissons saisonniers et de passage, qu'on pêche sur les bords de la mer. L'*anchois* est le plus petit, et se pêche sur les côtes de la ci-devant Provence en mai, juin et juillet (de la mi-floréal à la mi-thermidor); temps où régulièrement ce poisson entre dans la méditerranée par le détroit de Gibraltar. On le pêche la nuit, et on en prend davantage en mettant du feu à la poupe des chaloupes, pour l'attirer dans les filets; mais il n'est pas si bon que celui qui est pris sans feu; la pêche finie, on leur arrache à tous la tête, on les vide, et on les met avec du sel dans de petits barils de différens poids, ou dans de petits pots de faïence ou de terre, couverts de plâtre. On doit choisir les anchois petits, nouveaux, vermeils dedans, et le dos rond; les anchois plats ou trop gros ne sont souvent que des sardines : il faut de plus, qu'à l'ouverture des barils ou des pots, la sauce soit d'un bon goût, et ne sente point l'évent.

La *sardine* est plus grosse et plus plate que l'anchois; on lui laisse la tête en la salant. La pêche des sardines est considérable en France; elle s'y fait depuis les sables d'Olonne, d'où ce poisson va toujours en remontant jusqu'à Brest, et peu au-delà; et cela depuis le mois de juin jusqu'à novembre (de la mi-prairial à la mi-brumaire). Elles entrent souvent dans les rivières en suivant le flux de la mer. On les pêche la nuit au feu, avec des filets amorcés de *résure*, qui n'est autre chose que des oeufs de maquereau ou de morue salés, qui enivre le poisson. On vend les sardines en sel ou en piles. On appelle *pressées* celles que l'on met en futailles : on fait sécher au feu et à la fumée les plus grosses, qui se nomment *sorettes*, et ce sont les plus chères : on en confit d'autres, c'est-à-dire, qu'après qu'elles ont pris un peu de sel, on les fait frire dans la poêle, ou rôtir sur le gril, et on les met dans de petits barils ou boites, avec du vinaigre, du laurier, du poivre et du girofle. Il vient des sardines fraîches de Dieppe et des environs.

Du Congre, Conger.

Cette pêche succède à celle des sardines; elle est abondante sur les côtes des ci-devant Basse-Normandie et Bretagne. On la fait dans des chaloupes sur les bancs de roches qui se trouvent au bord de la mer, et on met sécher les congres comme la merluche.

Art. X. *Secrets pour attirer toutes sortes de Poissons, et les prendre tant à la main qu'autrement.*

On se donneroit une peine inutile si on vouloit pêcher sans mettre en usage quelques secrets pour assembler le poisson. On dit que pour l'attirer, il faut prendre du suc de joubarbe, le verser sur de l'ortie et de la quinte-feuille qu'on pile dans un mortier; ensuite s'en frotter les mains, et jeter le marc dans l'eau. Cette composition mise dans une nasse ou autre filet, les poissons y accourront en foule. Les personnes, qui font profession de pêche, se servent de vers luisans, distillés à feu lent, dans un vase de verre, jusqu'à ce que l'eau en soit toute évaporée; ils prennent cette eau, la mettent dans une petite fiole de verre, y mêlent quatre onces de vif-argent, et bouchent cette fiole de manière que l'eau n'y puisse entrer:

entrer : cela fait, ils prennent cette fiole et la mettent dans un filet tendu; aussitôt, les poissons y accourent en grand nombre, et s'y prennent.

Manière de prendre les poissons à la main.

Frotter ses mains de suc de jourbarbe, d'ortie et d'ail, et les mettre avec tout le jus dans la rivière, étang ou vivier; ou faire une onction de feuilles de joubarbe, de baume domestique et sauvage, cuite dans la graisse de cheval en consistance d'onguent, pour s'en frotter les mains.

Pour prendre du poisson dans les rivières, on prend environ une livre de levain avec quoi on fait le pain; on la délaie avec trois ou quatre blancs d'oeufs, et deux onces de coque-de-levant en poudre; on mêle bien le tout ensemble, puis on en fait de petites boules grosses comme des noisettes, et d'autres plus grosses, et on les jette dans les différens endroits de la rivière où l'on juge qu'il y a le plus de poisson; peu de temps après il vient à l'appât.

Manière de prendre le Poisson à la ligne.

Prendre une once de graisse de héron ou de canard, deux onces de graisse de bouc, deux grains de musc, un grain de civette, un peu de sang de veau et un peu de cumin; incorporer le tout ensemble, et le conserver dans une petite bouteille de verre bien bouchée. Quand on ira pêcher, porter avec soi cette composition; et lorsqu'on aura attaché au bout de l'hameçon les vers de terre ou autres appâts, on le frottera de cette composition, et on lancera la ligne dans l'eau; le poisson sentant l'odeur agréable de cet appât, viendra mordre l'hameçon.

Manière de faire venir le Poisson après la ligne.

Prendre deux grains de musc, quatre gouttes d'huile d'aspic, autant de mumie et de camphre, en frotter souvent l'hameçon, et l'amorcer à l'ordinaire; tous les poissons des environs y viendront.

On peut aussi amorcer l'hameçon avec une vieille calotte ou vieux chapeau gras; le plus vieux est le meilleur : on le coupe par petits morceaux; cela est très-sûr pour le petit poisson.

Pour faire assembler tout le poisson d'un étang dans un endroit pour le pêcher, il faut, au temps du frai qui est en mai (de la mi-floréal à la mi-prairial), en prendre un nombre de femelles (ce sont les oeuvées), leur couper, tout vivant, la géniture, la faire sécher à l'ombre ou à un feu lent pour n'en point diminuer la vertu, et ensuite réduire le tout en poudre. Quand on veut s'en servir, prendre cinq à six pincées de cette poudre qu'on jette sur l'eau; aussitôt le poisson approche; et pour lors il est aisé de le prendre, soit au filet ou à la ligne : si c'est dans une eau courante, on en fera de petites pastilles dont on bordera en partie le filet, tout le poisson s'amassera dedans : si c'est à la ligne qu'on pêche, on en garnira les hameçons.

Autre manière d'attirer les Poissons dans les filets qu'on a tendus.

Pour attirer les poissons dans les filets, on y met quelques appâts, tels que

ceux dont on a déjà parlé, ou bien du poisson de l'espèce de celui qu'on souhaite pêcher.

On attire les poissons dans les filets dormans, en y mettant des os de porc salé, dont on a tiré la chair après l'avoir fait cuire ; d'autres attachent de l'appât qui a de l'odeur, et l'environnent de cinq ou six fleurs de couleurs vives; il faut pour bien faire que le tout soit suspendu comme au milieu du filet.

Quelques pêcheurs prennent de la chair de levreau, qu'ils font rôtir après l'avoir laissé corrompre, et l'arrosent de miel à mesure qu'il cuit; étant à demi-cuit, ils font des rôties de pain blanc qu'ils mettent dans la léchefrite, sous le dégoût de levreau. Quand il est cuit, et que les rôties sont imbibées, ils coupent l'animal par morceaux, ainsi que les rôties, et s'en servent pour mettre dans leurs filets avant que de les tendre. Les vers de terre sont encore bons, surtout pour la ligne.

Manière de prendre le Poisson au feu.

Si on veut pêcher au feu, dans des endroits de rivière peu profonds, on jette, trois ou quatre jours auparavant, de l'appât dans l'endroit où l'on croit qu'il y a du poisson; on y va ensuite, et on allume un petit bûcher sur le bord de l'eau, ou bien on se sert de torches de longue paille, autrement dit *glais;* mais auparavant, et pendant qu'il fait jour, il faut porter sur le lieu une grande truble, et l'enfoncer dans l'eau le plus qu'il est possible, puis revenir sur les huit ou neuf heures du soir; plus le temps est obscur, plus abondante en est la pêche; si c'est en été, on doit de même, par une nuit obscure, allumer son feu sur le bord de l'eau, se coucher le ventre contre terre, écouter venir le poisson en grand silence, l'amuser en lui jetant des fèves cuites, et l'enlever quand il sera amassé dans la truble.

Moyen pour empêcher toutes sortes de gros Poissons de sauter par-dessus les filets.

Quand on veut pêcher du gros poisson, on se sert d'un filet nommé *tramail*, et on y attache un filet simple qui ait la même forme; cette invention n'est pas commune à bien des pêcheurs, quoiqu'elle soit très-bonne et aisée à mettre en pratique. On est sur le bord de l'eau où l'on croit qu'il y a de gros poissons; on y étend le filet comme si on vouloit pêcher à l'ordinaire, en sorte que le plomb soit au fond de l'eau, et le liége au-dessus; ensuite on tire le filet volant qui est cousu au tramail, ce qui se fait en tirant la corde qui y est attachée, jusqu'à ce que le noeud soit proche du bord de l'eau, et par ce moyen le liége du filet simple se trouvera près du bord, et ce filet doit former un arc semblable à celui du principal filet. Après cela, on foule le fond de l'eau, ainsi que le bord, avec un instrument appelé *boutoir*, pour obliger le poisson à se mailler; il s'efforcera de sauter par dessus le liége, selon sa coutume, mais le filet volant l'en empêchera, et le poisson cherchant à se sauver au travers du tramail, s'y embarrassera. Quand on est assuré qu'il y a de gros poissons dans l'enceinte que forme le filet, il faut auparavant que de fouler dans le milieu, approcher peu à peu les bouts du tramail l'un de l'autre, jusqu'à ce qu'on voie que les deux liéges du filet simple approchent du bord de l'eau, et qu'il n'y ait pas plus de quatre ou cinq pieds entre les deux cordes; c'est de cette manière que les poissons ne peuvent échapper de ces sortes de filets (*fig.* 11).

Comment prendre les Loutres au piége.

La loutre est un animal à peu près semblable à un renard en grosseur; on la met au rang des poissons. On fait des manchons de sa peau; sa chair est bonne en civet ou en pâté. Lorsqu'on veut la prendre au piége, il faut remarquer que c'est ordinairement dans les petites îles et sur les bords des rivières ou grands étangs, que les loutres font leur terrier; quand elles veulent aller chercher du poisson pour vivre, elles se fraient un chemin sur le sable jusqu'au bord de l'eau, ce qui se connoît par les empreintes de leurs pieds et de leur fiente dans laquelle il y a des écailles de poisson qui ne sont pas digérées; elles passent toujours par le même endroit. Aussitôt qu'on a reconnu leurs traces, il faut remuer le sable avec la main tout le long de la passée, et le rendre uni; ensuite on y retourne le lendemain, et on voit si elle y a encore passé; on remue de même le sable, on le rend uni, et on y retourne jusqu'à trois ou quatre fois. Pour lors, quand on est sûr qu'elle y passe toujours, on tend un traquenard comme pour les renards; il n'y faut point d'appât, mais on doit bien faire tenir la chaîne du traquenard avec un pieu, et l'enfoncer dans le sable, aussi-bien que le traquenard qu'on couvre légérement de sable, quoique tendu; la loutre ne manquera pas de passer à son ordinaire, et se prendra par les pattes; en y retournant le lendemain matin, on l'assomme avec un bâton, et avant de retendre le traquenard, il faut le faire tremper dans la rivière pour ôter la senteur de l'animal qui y aura été pris, ou bien le frotter avec de la graisse d'anguille. On peut avoir plusieurs traquenards, et les tendre de la même manière à plusieurs terriers.

Art. XI. *Manière de pêcher avec le Filet qu'on appelle* Saine.

Lorsqu'on veut pêcher à la saine ou cime, il faut, étant arrivé sur le bord de l'eau où l'on croit qu'il y a du poisson, y étendre le filet en manière d'arc, du moins quand on le tire à bord, afin d'y enfermer le poisson qui s'y retire dans le milieu, à mesure qu'on l'approche de la terre, parce qu'il fuit le bruit qu'il entend, et que les cordes des côtés du filet qui battent l'eau, lui donnant de l'épouvante, l'empêchent de se sauver vers les extrémités, de sorte qu'on amène aisément le poisson jusqu'au bord sans qu'il se tourmente, si ce n'est lorsqu'on commence à fouler l'eau pour tirer tout-à-fait le filet sur la terre.

Alors les poissons qui ont leurs ruses particulières, surtout la tanche et la carpe, mettent le nez ou la tête dans la bourbe, pour tâcher de se sauver, et laisser passer le filet par dessus elles. Pour empêcher que cela n'arrive, il faut avoir une perche longue, légère et droite, unie et coupée en croissant par le gros bout, et quand les deux bouts de la saine seront à bord, on les accommodera de manière que le bout de la corde du plomb soit sur la terre, et coule tout à ras du bord jusque dans le fond. Cela fait, on allonge la perche dans l'eau, posant le gros bout sur le bas du filet où le gros bout de cette perche paroît joint, et on la tourne deux tours pour y envelopper le filet tout autour, ensuite on le tire en pesant dans la bourbe; après cela, on détourne la perche, et on la pose à un autre endroit du filet tout près du plomb, où on lui fait faire environ deux tours, pour amener le filet qui entraînera tout le poisson qui se trouvera au fond de l'eau.

Quand il sera question de tirer le filet de l'eau, et lorsqu'il sera proche du bord, on

prendra ensemble la corde du liége et celle du plomb, d'un même côté, et on aura attention, en le tirant sur la terre, que le plomb rase toujours le fond de l'eau, car autrement le poisson s'échapperoit sous le filet.

Art. XII. *Manière de pêcher au filet appelé* Louve.

La louve est un filet fort connu dans la ci-devant Bretagne; c'est une manière de coffre long et rond, garni de quatre cerceaux, un à chaque bout, et les deux autres dans le milieu à distance égale, couvert d'un tissu de mailles tout autour; on y met quatre perches de la longueur d'un filet, autour de la louve, qu'on attache aux cerceaux; il faut que le filet des deux entrées soit ouvert, et fasse comme une poche qui aille en diminuant (*figure* 12).

Quand ce filet est tout monté, et qu'on est arrivé à l'endroit de la rivière où l'on veut pêcher, qui doit être pour l'ordinaire rempli de joncs ou autres herbes, on prend une faulx ou autre instrument semblable pour faucher ces herbes ou ces joncs; plus l'espace fauché aura d'étendue, plus on aura lieu d'espérer qu'il viendra du poisson dans le filet. La coulée faite, on prend quatre grosses pierres, pesant chacune cinq à six livres, qu'on lie au bâton de la louve, afin qu'elle aille au fond de l'eau; ensuite on met à ce filet une corde assez longue, pour qu'elle vienne rendre sur le bord de l'eau, et on l'y attache à un piquet; elle sert à tirer la louve quand le poisson est pris. Cela fait, et après avoir accommodé la louve en l'état qu'elle doit être, on prend de ces herbes ou joncs dont on la couvre, faisant néanmoins en sorte de n'en point remettre à l'entrée du filet, car elles empêcheroient le poisson d'y entrer. Quelquefois, et le plus souvent même, on est obligé de se mettre dans l'eau pour tendre cette louve; mais quand elle est tendue, la corde dont on a parlé épargne la peine de s'y remettre, lorsqu'il est question de la tirer hors de l'eau; on laisse, si l'on veut, coucher ce filet une nuit ou deux dans l'eau, selon que la saison le permet.

Du Rafle.

Le rafle est plus difficile à tendre, et pour y réussir, on prend cinq ou six perches grosses à peu près comme le poignet, longues de neuf pieds, et pointues par le gros bout. Si l'endroit où on veut tendre le filet est rempli d'herbes, il faudra les couper, afin de faire place nette. On attachera ensuite chacune des perches à chaque bout des ailes du rafle, de manière que le gros bout pointu tienne à l'endroit où est le plomb et le petit du côté de ce filet où est le liége. Ensuite on jette ou porte dans un petit bateau le bout d'une corde à quelqu'autre pêcheur, qui sera sur l'autre bord de la rivière, et qui sera attaché à la perche. Il faudra que ce pêcheur tire la corde, et tenant la perche, qu'il la fiche à niveau du bord, le bout pointu dans le fond de l'eau, tandis que de son côté on en fera de même à son bord; on en fait autant de l'autre côté du rafle; au reste, ceux qui font métier de pêcher savent comment cela doit se pratiquer (*fig.* 13).

Art. XIII. *Comment pêcher à l'Epervier, à la Truble, à la Chaîne, et au Cormoran.*

L'*épervier* et la *truble* sont deux filets assez connus des pêcheurs (*figure* 14);

il y a beaucoup d'adresse à jeter le premier ; et pour y réussir, on passe la main gauche dans la boucle de la corde attachée à la queue du filet ; puis de la même main empoignant tout l'épervier environ à deux pieds près de l'extrémité d'en bas, on en prend le tiers avec la main droite, qu'on jette sur l'épaule gauche ; ensuite on tient un autre tiers de ce filet dans la main droite, et on laisse pendre le reste. Quand tout est ainsi en état, on se lève tout droit, et s'approchant de l'endroit où l'on veut le jeter, on se campe ferme sur ses pieds, puis s'élançant un peu à gauche, et se retournant promptement sur la droite, on jette l'épervier tout entier dans l'eau, faisant en sorte qu'il tombe ouvert en rond. Ce filet, à cause des plombs dont il est garni, descend d'abord au fond, et enferme tout le poisson qui se rencontre dessous.

Il est à propos, quand on jette l'épervier, qu'on n'ait point de boutons, afin que les mailles ne puissent pas s'y accrocher, ce qui arrive souvent lorsqu'on n'a point assez d'adresse pour le jeter ; et pour lors il est dangereux qu'on n'aille après, parce que les plombs et la violence avec laquelle on le jette vous entraînent.

On a parlé de la *truble* sur la fin du chapitre précédent.

Pour amorcer la grande truble, on prend une poignée de vers de terre qu'on enfile par le milieu du corps, et qu'on lie à une petite ficelle pour les pendre au haut de ce filet, et droit au milieu, de sorte qu'ils soient à demi-pied du fond du filet quand on le plonge dans l'eau (*figure* 15).

Lorsqu'on l'y met, la manière n'en est pas difficile, on lui fait faire un peu de bruit ; les petits poissons qui voient ces vers y accourent d'abord, puis les gros, qui chassent les premiers pour mordre à l'appât. On sent ce mouvement par le branle que ces poissons donnent à la perche ; et c'est alors qu'il faut promptement lever la truble, pour empêcher que le poisson, qui en voit remuer les bâtons, ne s'échappe. Il y a plusieurs manières de lever ce filet ; l'usage et l'expérience décident de la meilleure et de celle qui convient le mieux aux forces ; mais l'on tient que mettant le bout de la perche de ce filet entre les jambes, qu'allongeant les deux mains ensemble à deux pieds plus loin, et que pesant du derrière sur le bout de la perche, c'est là le meilleur moyen pour le lever promptement. On appelle dans des endroits ce filet, *carrelet* ou *cliquette*, *étiquette* ou *trouble*, parce qu'il trouble l'eau en le jetant.

Pour pêcher à la *chaîne*, on cherche une grève un peu grande où il n'y a que trois ou quatre pieds d'eau, on y va trois ou quatre ; deux hommes prennent une longue chaîne, ou trois ou quatre chaînes de bateaux liées ensemble ; on y attache d'espace en espace des bourrées d'épines ou de petits fagots avec des ficelles longues d'un demi-pied ou environ, pour les contenir entre deux eaux ; ensuite celui ou ceux qui demeurent au bas de la grève, étendent chacun un carrelet proche l'un de l'autre. Quand cela est fait, ceux qui sont au bout descendent tout doucement sans faire de bruit, en traînant leur chaîne au milieu d'eux, chacun la tenant par un bout, de sorte que les fagots chassent doucement le poisson jusqu'à l'endroit où sont les carrelets ; pour lors les deux tireurs de chaîne la lèvent en même temps de toute leur force, aussitôt le poisson surpris veut plonger au fond de l'eau ; mais ceux qui tiennent les carrelets, les lèvent tous chargés de poisson.

Le *cormoran* est un oiseau aquatique, qui approche de la figure du corbeau ; il a le bec rouge et long, aussi-bien que le col ; le gosier grand, le pied plat, et le plumage noir ou gris-brun. Il pait en eau salée comme en eau douce, et il est fort glouton et grand destructeur de poisson ; quand il en a pris, il le jette en

l'air pour les recevoir dans son bec par la tête, et l'avaler plus commodément. Les cormorans font leurs nids au haut des arbres et dans les rochers, et ils tiennent leur perche sur le bord des étangs ou le long de la mer. On s'en sert pour la pêche, en leur mettant au bas du cou un anneau de fer ou un lien quelconque, par le moyen duquel on leur fait rendre le poisson qu'ils vont prendre dans l'eau, et qui demeure arrêté dans leur oesophage, qui est fort large.

Ces oiseaux sont assez bons à manger étant jeunes; pour les tirer des trous de falaise où ils nichent, on y va avec des échelles de corde, ou bien, après les avoir découverts par le cri et le vol des mères, qui apportent à manger à leurs petits, pendant qu'un homme se promène au pied de la falaise, un autre va au-dessus, présente au bout d'une longue corde une peau de lièvre rembourée, au devant des trous à nids que l'homme d'en bas indique, et ces oiseaux voraces, quoiqu'encore jeunes, en voulant saisir l'appât, s'élancent hors de leurs nids, tombent à terre et souvent se tuent; on dresse à la pêche ceux qui échappent de la mort, et on mangent les autres.

Art. XIV. *De l'Ecrevisse*, Cancer.

Pour attraper des écrevisses, il faut aller le long des ruisseaux où il y en a, prendre une douzaine de petites perches longues de cinq pieds, et grosses comme le pouce, et les fendre par le petit bout pour y mettre de l'appât, tels qu'un morceau de chair, une grenouille, ou quelques tripailles d'animaux; ensuite prendre ces perches par le gros bout, et mettre l'autre où tient l'appât à l'entrée du trou où on jugera à propos qu'il peut y avoir des écrevisses. S'il y en a, elles sortiront aussitôt pour s'attacher à l'appât; et tandis que ces animaux sont à l'amorce, il faut avoir à la main une petite truble, ou un panier attaché au bout d'une perche suffisamment longue; et se promenant à l'endroit où sont les perches appâtées, voir s'il n'y a point d'écrevisses de prises; s'il y en a, prendre la perche et la tirer doucement au milieu de l'eau; puis glisser de même le truble ou panier par dessous, sans toucher aux écrevisses, et ensuite lever l'appât et le truble en même temps; aussitôt que ces écrevisses seront hors de l'eau elles quitteront l'appât, et tomberont dans le filet. Cette manière de prendre les écrevisses est amusante; plus on est de pêcheur à cette pêche, plus on rapporte de poisson; quelquefois à un seul appât, il s'y en prend plus de vingt.

Les endroits les plus abondans en écrevisses, sont les ruisseaux d'eau vive. Pendant le jour elles sont retirées dans des trous souterrains, sous les racines d'arbres ou sous de grosses pierres, et c'est là qu'il faut leur tendre l'appât.

Il y en a qui se mettent dans l'eau pour prendre les écrevisses; ou bien ils retroussent simplement la manche de leur chemise jusqu'au-dessus du coude, ils se couchent le ventre contre terre sur le bord du ruisseau, mettent les bras dans l'eau, cherchent le long du bord, en fourrant le bras dans les trous où il peut y avoir des écrevisses, et les en tirent quand ils les sentent. Ceux qui se mettent dans l'eau, font la même chose.

D'autres se réunissant plusieurs ensemble, font provision de pioches et de pieux, et s'en vont à un ruisseau où il y a des écrevisses; on commence à regarder l'endroit où l'on pourra plus commodément faire un batardeau, pour arrêter l'eau et la faire aller d'un autre côté par le moyen d'une autre rigole qu'on fait pour donner la pente à l'eau. Ce batardeau se fait ainsi; on prend des piquets qu'on

fiche en terre en travers du ruisseau; et quand il y en a suffisamment de plantés, on met de travers une grosse perche pour les tenir contre le fil de l'eau, et qui est arrêtée sur les deux bords du ruisseau par deux piquets fichés en terre à coups de mailloche; ensuite on coupe des gazons, et on les pose contre les pieux en nombre suffisant pour barrer et détourner l'eau. Le lit du ruisseau qui est au-dessous devient à sec, et les écrevisses qui sont dans les trous ou sous les pierres, ne sentant plus l'eau, en sortent aussitôt pour en chercher, et pour lors on les voit venir en foule, et on en amasse tant qu'on veut. C'est une chose surprenante de voir le grand nombre d'écrevisses qu'on prend à cette pêche. On y trouve quelquefois du poisson ou quelques anguilles, si l'endroit qu'on a choisi est un peu poissonneux, tels que sont les ruisseaux voisins des étangs.

Autre manière de prendre des Ecrevisses.

Avoir un chien ou un chat, ou, pour le mieux, un vieux lièvre, qu'on fera pourrir environ huit jours dans le fumier; le lier avec une corde pour l'attacher à une pierre ou piquet, puis mettre l'appât dans l'eau, et y retourner le lendemain; on trouvera la charogne chargée d'écrevisses, qu'on prendra : on remet ensuite la charogne dans le même endroit, et on continue de même tous les jours jusqu'à deux fois, tant que la charogne dure. Mais comme en la retirant de l'eau, il y a bien des écrevisses qui quittent la proie et s'échappent, il n'y a rien de plus sûr que de prendre un bon fagot d'épines ou bois tortu, et y mettre la charogne dans le milieu, toutes les écrevisses s'y assemblent en plus grand nombre; on peut le retirer de l'eau avec un crochet, sans qu'aucune écrevisse échappe.

Autrement laisser pourrir dans le fumier, pendant quinze jours, une vieille morue salée, la jeter ensuite dans l'eau, et le lendemain on la trouvera chargée d'écrevisses : on la tirera doucement sur le bord du ruisseau, et on l'enlèvera en passant un panier ou une truble dessous, parce qu'en la sortant de l'eau, une partie des écrevisses tombe au fond; on en fera de même tant que la morue durera; on la peut mettre aussi dans un fagot. Il faut remarquer que toute chair salée attire les écrevisses, parce qu'elles aiment extrêmement le sel; et qu'en mettant dans l'eau de vieux sacs, qui ont servi à porter du sel, pour les laver, et les laissant tremper une nuit dans l'eau, on les trouvera le lendemain chargés d'écrevisses dans les endroits qui en sont fertiles.

On peut conserver les écrevisses vives et fraîches pendant un mois, en leur donnant, dans la cuve où elles sont, un pot de lait ou deux tous les jours.

Quand on veut mêler dans un plat des écrevisses en vie parmi des cuites, il n'y a qu'à les frotter légèrement avec un pinceau trempé dans de l'eau forte ou dans de l'esprit de vin.

On mange les écrevisses en ragoût, en hachis, en tourtes, en salades; il s'en fait des coulis excellens, et il n'y a point de bonnes bisques où elles n'entrent. Elles sont salutaires aux phthisiques et aux asthmatiques; elles purifient le sang, poussent par les urines, et détergent les ulcères de la gorge; elles sont bonnes aussi contre l'excessive maigreur, mais il ne faut pas que l'usage en soit trop continué; car leur suc renferme quelque chose de narcotique, qui, à la longue, pourroit faire tort à la santé. Elles sont encore propres contre la morsure des chiens enragés : on fait brûler les écrevisses dans une poêle de cuivre, jusqu'à

ce qu'elles soient en cendre, et on donne tous les matins, pendant quarante jours, une petite cuillerée de cette cendre délayée simplement dans de l'eau.

Les écrevisses ont dans la tête deux petites pierres blanches de la grosseur d'un pois au plus, fait comme un oeil, qu'on appelle pour cette raison *oeil d'écrevisse;* on emploie ces pierres en poudre pour purifier le sang et pour absorber les acides; elles ne se trouvent que dans le temps que les écrevisses posent leurs écailles.

Il renaît de nouvelles jambes à ces animaux, après qu'on leur en a coupé.

Art. XV. *De la Grenouille*, Rana.

La grenouille naît dans les marais, les ruisseaux, les fossés, et autres eaux bourbeuses et croupissantes.

Les grenouilles mâles ont trois petites vessies proche de la tête; et quand elles sont sur le point de s'accoupler, on leur voit au pouce des pattes de devant, une excroissance qui y fait une tache noire, et qui tombe d'elle-même après plusieurs accouplemens.

Les grenouilles font leurs oeufs au printemps; elles en jettent, dit-on, plus d'onze cents : ils sont enveloppés de glaires épaisses qui flottent sur l'eau; la chaleur les fait éclore au commencement de l'été, et ce ne sont alors que des espèces de vers qui n'ont presqu'aucune figure de grenouilles; car ils ne sont composés que d'une grosse tête ronde et noire, et d'une petite queue de même couleur. Ce sont ces insectes qu'on nomme communément *chabots* ou *têtards*, et dont les eaux croupies sont remplies pendant l'eté.

On divise les grenouilles en terrestres et en aquatiques; les premières en crapauds et raines vertes; et parmi ces dernières, il y en a une espèce nommée *verdier*, qui monte sur les arbres, et dont le venin est si dangereux, que les boeufs perdent les dents, s'ils le mâchent seulement avec les herbes.

Il ne faut que mettre une chandelle sur le rivage pour faire taire les grenouilles.

Le train de derrière des grenouilles de la mer, des rivières, des lacs et des marais, est bon à manger. Les meilleures sont celles qui se prennent dans une eau pure, et qui sont d'un vert marqué de petites taches noires. Il y a aussi des grenouilles de mer qu'on appelle *diables de mer*, à cause de leur laideur.

La pêche de la grenouille est amusante, et se fait la nuit au feu. On prend des torches de paille, et l'on va plusieurs de compagnie à l'endroit où il y a des grenouilles : un des pêcheurs se dépouille et se met dans l'eau avec un sac ouvert sur ses épaules, ou un panier entre les jambes, pour y mettre sa pêche; les autres prennent chacun une torche de paille ou de glui, alumée, soit pour éclairer le pêcheur à ramasser les grenouilles qui l'environnent en foule de tous côtés, soit pour obliger ces animaux à courir à la lueur de ce feu, qu'ils prennent pour celle du soleil. Il est aisé de les prendre, elles ne remuent point du tout; mais il faut observer un grand silence, car elles s'enfuient au moindre bruit.

Plus le temps est obscur, meilleure en est la pêche; et cette manière de prendre les grenouilles est si infaillible, qu'on n'a qu'à porter des sacs, on est sûr de les rapporter pleins.

Pour faire venir des grenouilles dans l'endroit où l'on veut en pêcher, il faut mettre un verre de crystal sur une feuille de papier blanc au bord du lieu où il y a des grenouilles, et tâcher d'en prendre une qu'on mettra sous le verre; et pour

pour le tenir en état, on le charge d'une pierre, afin que la grenouille n'en sorte point : ensuite on se retire sans faire de bruit, car cela épouvanteroit les grenouilles, qui aussitôt qu'elles entendent crier celle qui est sous le verre, y accourent toutes comme pour la secourir; et pour lors en s'approchant doucement, on les prend avec une petite truble qu'on glisse adroitement dessous; on en prend de cette sorte en grande quantité.

Art. XVI. *Des Achées, Laiches* ou *Vers de terre.*

Les ablettes et autres petits poissons, les petites lamproies grosses comme une plume à écrire, que les pêcheurs appellent *chatouilles*, et qui se trouvent dans la vase au bord des rivières; la *résure*, ou oeufs de maquereau, de harengs, de morues et autres poissons; les grenouilles même; mais surtout les gros vers de terre ou achées, sont les appâts dont se servent les pêcheurs à engins pour la ligne dormante, aussi-bien que les pêcheurs à verge pour leurs petits hameçons.

Pour avoir beaucoup de ces vers, on va dans un pré ou autre lieu humide; on trépigne des pieds une même place pendant un demi-quart-d'heure, pour faire sortir les vers de terre autour de soi, et on les ramasse quand ils sont sortis en grand nombre, et non plutôt; car ils rentrent en terre dès qu'on s'arrête.

Ou bien on remue la terre où il y en a, avec un bâton qu'on tourne en rond pendant un demi-quart-d'heure.

Ou encore, on arrose la place d'eau dans laquelle on fait infuser des feuilles de chanvre ou des noix vertes, ce qui les fait sortir de terre.

Mais le plus sûr est d'aller la nuit avec une lumière dans les lieux humides et à l'abri du vent et du grand air, l'été après une pluie ou un brouillard, ou quand la nuit est fraîche, et l'hiver par un dégel ou autre temps doux : en marchant doucement et courbé, on les voit accouplés ou à moitié sortis de terre, et on en prend quantité, en les arrachant bien vîte aussitôt qu'on les a touchés.

Art. XVII. *Police de la Pêche.*

1°. La pêche n'est permise que depuis le lever du soleil jusqu'à son coucher.

Les arches des ponts, les moulins et les gords où se tendent des dideaux, sont les seuls endroits où l'on peut pêcher tant de nuit que de jour.

Les *gords* sont des constructions de pieux fichés dans une rivière pour y tendre des filets et y prendre du poisson; les gords, qui nuisent à la navigation, ne sont point permis.

Les *dideaux* sont de grands filets qui traversent la rivière pour arrêter tout ce qui passe : on les tend principalement aux ponts et aux moulins; ils sont souvent suspendus par des potences et des poulies, qu'on tend et qu'on lâche dans certaines occasions.

2°. Il est défendu de pêcher dans le temps de frai, excepté la pêche aux saumons, aux aloses et aux lamproies. Le temps de frai pour les rivières où la truite abonde sur tous les autres poissons, est depuis le premier février jusqu'à la mi-mars (de la mi-pluviôse à la fin de ventôse) et aux autres, depuis le premier avril jusqu'au premier juin (de la mi-germinal à la mi-prairial).

3°. On ne peut mettre de bires ou nasses d'osier au bout des dideaux pendant le temps de frai, il est seulement permis d'y mettre des chausses ou sacs du

moule de dix-huit lignes en carré, et non autrement; mais après le temps de *frai* passé, on peut y mettre des nasses d'osier à jour, pourvu que les verges soient éloignées les unes des autres de douze lignes au moins.

4°. Les engins et les harnois de pêche défendues par les anciennes ordonnances, sont le bas roborin, le chiffre garni, valois, amandea, le pinsoir, la truble à bois, la bourache, la charte, le marche-pied, le cliquet, le rouable, le clamecy, les fascines, fagots, nasses pelées, jonchées, et ligne de long à menus hameçons : on y a joint les grilles, tramail, furet, éperviers, chalons, sabres, et tous autres qui pourroient être inventés au dépeuplement des rivières.

Elle défend aussi d'aller au barandage, de mettre des bacs en rivière ; et en outre de bouillir avec *bouilles* ou rabots, tant sans les chevrins, racines, saules, osiers, terriers et arches, qu'en autres lieux; ou de mettre lignes avec échets et amorces vives.

Ensemble de porter chaînes et clairons dans les batelets, et d'aller à la *fare*, ou de pêcher dans les *noues* avec filets, et d'y bouillir pour prendre le poisson ou le frai qui auroit pu y être porté par le débordement des rivières.

Il est même défendu à tous mariniers et bateliers d'avoir à leurs bateaux ou nacelles aucuns engins à pêcher permis ou défendus.

La *bouille* est une longue perche grosse par le bout en forme de rabot, qui sert à remuer la vase et à troubler l'eau, afin que le poisson donne plus facilement dans les filets ou pièges.

Les *noues* sont les fondrières, marécages, et autres terres basses et humides qui accompagnent les étangs, les fleuves, les rivières et les torrens.

5°. On doit rejeter dans les rivières les truites, carpes, barbeaux, brêmes et meuniers qu'on a pris, quand ils n'ont pas au moins six pouces entre l'oeil et la queue, et les tanches, perches et gardons qui en ont moins de cinq.

6°. Il est défendu d'aller sur les mares, étangs et fossés, lorsqu'ils sont glacés, pour en rompre la glace et pour y faire des trous, et d'y porter flambeaux, brandons et autres feux, pour voler du poisson.

7°. Pour le rempoissonnement des étangs, le carpeau doit avoir six pouces au moins, la tanche et la perche quatre, et le brocheton, tel échantillon qu'on veut; mais on ne doit le jeter aux étangs, mares et fossés, qu'un an après leur empoissonnement.

8°. Il est défendu à toutes personnes de jeter dans les rivières aucune chaux, noix vomique, coque-de-levant, mumie, et autres drogues et appâts, parce que cela enivre et fait mourir le poisson. Il en est de même de l'orge bouilli dans de l'eau-de-vie, et de l'égoût des eaux où l'on fait rouir du chanvre ou du lin.

9°. La pêche de la mer est libre et commune à toutes sortes de personnes, tant en pleine mer que sur les grèves, en se conformant aux ordonnances.

ART. XVIII. *Manière de faire toutes sortes de filets.*

Quand on veut travailler aux filets, on doit toujours avoir une demi-douzaine d'aiguilles de bois de plusieurs grandeurs, afin d'en changer selon la grandeur des mailles. Ces aiguilles se font ordinairement de fusin ou de bois de coudre, longues de neuf, dix ou douze pouces, épaisses environ de deux lignes; on voit, fig. 16, lettre A, ces sortes d'aiguilles, et comment elles doivent être faites; on aura des moules de différentes grosseurs, qui seront faits de bois de saule, afin qu'ils soient

plus légers. La figure 17, lettre B, montre comme ils duivent être faits, et lorsqu'on voudra faire des mailles au-dessus de trois pouces de largeur, il faudra que le moule soit plat, et fait avec un morceau de douve de tonneau bien léger, parce qu'étant obligé de le tenir avec le pouce et le premier doigt de la main gauche, il fatigueroit trop s'il étoit gros. Il y a deux façons de mailler; la première est par dessus le pouce, qui s'appelle brise-coup, et est pour le rhabillage des filets, et pour faire les grandes mailles quand on travaille sur un moule pl t.

La seconde manière de mailler est sous le petit doigt, qui s'appelle lacer, laquelle sert à toutes sortes de filets, excepté celle dont on a parlé ci-dessus; celle-ci est la plus commune et la meilleure, parce que le travail en est plutôt fait de la moitié que de l'autre façon; il est pourtant nécessaire de savoir mailler des deux manières. Il faut avoir une paire de ciseaux camus comme un outil dont on a besoin à tout moment pour couper le fil quand on rhabille les filets, ou quand on en fait de neufs.

La plupart de ceux qui font des filets, tordent eux-mêmes le fil qu'ils emploient avec un moulinet de bois, fait de plusieurs pièces; mais comme ce moulinet n'expédie pas vîte, on le fait faire par une femme avec un rouet à filer, qui en retord trois fois plus que le moulinet, mais il n'en est pas si bien ni si facile à employer; la longueur du temps qu'on met à se servir du moulinet, fait qu'on s'en passe. Il vaut encore mieux quand on le fait retordre à la main avec un fuseau, parce qu'il est plus rond, plus uni, et plus propre pour employer à des rets saillants, ou autres filets délicats et légers.

Avant de commencer un filet, il faut savoir la longueur et la largeur qu'il doit avoir, et la grandeur de la maille, afin de ne pas faire les mailles d'un filet à prendre des petits oiseaux, si grandes que pour des gros; ensuite emplir, charger ou couvrir l'aiguille de fil, ainsi qu'il est représenté en la figure 16, lettre A. Prendre un peloton de fil, C, et en mettre le bout sur l'aiguille, posant le pouce de la main gauche dessus, et tenant le reste du fil de la main droite; ensuite le faire passer par l'ouverture, D D, pour en faire deux tours sur le tenon, E, de l'aiguille.

Ensuite conduire le fil dans la coche, G, et tourner l'aiguille de l'autre côté, pour faire passer le fil sur le tenon, par l'ouverture dont on a déjà parlé; pour le ramener après dans la même coche; il faut continuer de même tant que l'aiguille soit assez chargée; toutes les fois qu'on voudra faire passer le fil dessus le tenon, il ne faudra que pousser du pouce sur le milieu du tenon, la pointe du tenon sortira qui donnera facilité de passer le fil par derrière, sans qu'il soit besoin de le ficher dans l'ouverture.

Quand l'aiguille est chargée, on prend un moule, I (*fig.* 18), puis commençant à travailler, on fait deux tours de fil dessus, et on noue les deux brins ensemble, puis on les retire hors du moule; ce sera la première maille du filet, tel qu'on la voit dans la figure, K. Si on voit que cette maille soit trop grande, on prend un moule plus petit, et si elle paroit trop étroite, on en prend un plus gros. La première maille faite, on la met à un clou, marqué à la lettre L, de sorte que le noeud soit élevé à la moitié de la maille, par derrière le moule, I, au bas et tout proche la maille, N, et tournant le fil, O, par dessus, passer l'aiguille dans la maille par derrière le moule, et tirer le fil à niveau, de sorte que l'endroit, O, aille dessous pour le rapporter après sur le moule.

Ensuite poser le pouce dessus pour le tenir, passer la pointe de l'aiguille par derrière la maille, la faire entrer par dessous le noeud, P, et la tirer. Alors il se formera un autre noeud qui sera la deuxième maille; la troisième et les autres

suivantes se feront de même, et l'on continuera jusqu'à ce qu'on ait achevé le filet. Cette façon de maille s'appelle, *brise coup*, ou *mailler sur le pouce*.

On maille aussi sous le petit doigt, et cette sorte de maille va bien plus vîte que la précédente ; voici ce que c'est. On commence d'abord à faire la première maille, comme on l'a dit, posant le moule dessous, et passant le fil sur le milieu, en le tenant entre le pouce de la main gauche ; ensuite on tient les trois derniers doigts étendus, puis on amène ce fil par derrière le petit doigt, et de-là derrière le moule jusques auprès du pouce pour en former comme un cercle qui environnera la maille, ensuite on pose la pointe de l'aiguille par dedans la boucle qui se fait avec le petit doigt, et delà dans la maille. On tire le fil ; on presse ferme du pouce, et lorsque la seconde maille est faite, on tire le moule dehors, et on le met sous cette maille, pour faire la troisième, et ainsi des autres. La main qui est représentée dans la figure 19, donne une idée de ce qu'on vient de dire.

Pour avoir un filet qui étant étendu soit aussi grand qu'on le désire, il est nécessaire que la levure en soit deux fois aussi longue, ce que représente la fig. 20. A accompagnée de l'aiguille B et du moule C où les mailles sont étendues, et qui étant ouvertes, comme il paroît en D, montrent le filet une fois moins long.

Quand le filet est maillé dans sa juste longueur, et qu'on l'a ouvert des deux côtés, on y passe une ficelle E par le rang F de la figure, et on en noue les deux bouts ensemble, ce qui achève la levure, comme on le peut voir dans la figure G pour après continuer jusqu'à ce que le filet soit parfait. Ce qu'on vient de dire regarde tous les filets maillés en losange ; et se doit observer exactement à l'égard de tous ceux qu'on veut faire ainsi.

La levure faite, on prend la ficelle E du filet G à un clou, ainsi qu'il est représenté, et tenant le moule H de la main gauche, on l'approche dessous la première maille, et on passe le fil autour du moule.

Ensuite, on fait entrer l'aiguille dans la maille, pour faire celle du troisième rang ; il faut après cela la laisser sur le moule, et continuer de mailler de la sorte jusqu'à ce que le filet soit achevé. On n'ôte point le moule que les mailles ne le couvrent entièrement, encore faut-il observer de laisser la dernière pour le tenir en état, et de le mettre dessous ; on fait toujours le filet un quart plus long qu'il doit être, parce que lorsqu'il est ouvert ou étendu en large, il accourcit du quart ou du tiers : par exemple, si on veut faire une tirasse qui aye trois toises de longueur, on fait le filet de quatre toises de long, et on observe cela ponctuellement à tous les filets faits de mailles à losanges.

On enlarme tous les filets qui se doivent mouvoir, comme sont les rets saillans auxquels il convient faire comme de grandes mailles à côté du filet avec de la ficelle, afin d'y passer une corde qui les doit faire jouer et fermer quand il en est besoin : car si on passoit la corde dans les mailles du filet, elles seroient incontinent rompues, n'ayant point assez de force pour résister à l'effort de la corde qui doit faire agir le filet.

Il faut donc pour enlarmer un filet, avoir de la ficelle grosse à proportion du fil dont le filet est fait, et la passer dans toutes les mailles d'un des bouts du filet, comme il est marqué fig. 29; nouer les deux bouts de la corde ensemble, et l'attacher à un clou. Après cela prendre le bout du filet, et attacher une ficelle à la première maille B, et à six pouces plus loin passer la même ficelle dans une autre maille C, et faire un noeud pour l'arrêter : ensuite continuer toujours de demi-pied en demi-pied jusqu'au bout lettre D. Cette ficelle ainsi nouée de six en six pouces

sera comme de grandes mailles au côté du filet, dans lesquelles on passe la corde qui le doit faire jouer.

Ce n'est pourtant pas une règle que ces grandes mailles soient de la grandeur de demi-pied: car on peut les faire plus longues ou plus courtes selon la longueur et la largeur du filet. Au reste il faut toujours enlarmer les filets par les côtés, et faire ce travail sur la longueur et non sur la largeur, principalement aux rets saillans, qui ne vaudroient rien autrement; car lorsqu'il seroit question de les tendre et cacher en terre comme ils doivent l'être, ils ne se pourroient pas loger commodément dans de petits endroits.

Il se fait une sorte de fausses mailles que les faiseurs de filets appellent *accrues*. On s'en sert à plusieurs sortes de filets, principalement à ceux qui se font en mailles carrées, et ceux qui sont ronds, plus étroits d'un bout que de l'autre. On peut voir la forme de ces accrues dans la fig. 22 qui suit, aux lettres K O P Q R S.

Supposé qu'on veuille faire un filet qui ait deux pieds de large par un bout, et que la longueur entre les deux largeurs soit de quatre pieds, et que les mailles de ce filet ayent un pouce de largeur, on fait la levure de vingt-quatre mailles; et lorsqu'on travaille au premier rang d'après la levure, on fait cinq ou six mailles de rangs; et quand on est au sixième marqué à la lettre E, on fait le tour du moule avec le fil, on repasse l'aiguille dans la même maille, et on fait le noeud, ce sera l'accrue qui paroîtra comme une boucle ou un anneau; on poursuit après cela le filet comme à l'ordinaire, et quand on en a fait dix ou douze (n'importe pas combien, pourvu qu'on fasse deux accrues à chaque rangée de maille) on jette encore une autre accrue à la lettre F en la même manière que la première; puis on achève le rang de mailles qui se trouvera avoir vingt-six mailles à cause des deux accrues.

Cela fini, on recommence comme auparavant, et augmentant chaque rangée de mailles de deux accrues, le filet deviendra tel qu'on le désire; et par ce moyen s'élargira de deux pouces à tous les rangs.

Si au contraire on vouloit faire un filet qui allât en étrécissant, il faudroit au lieu de jeter des accrues aux endroits dits, prendre deux mailles à la fois, et de ces deux n'en faire qu'une: de cette façon le filet ira en étrécissant de deux pouces à chaque rang, au lieu que de l'autre manière il s'élargiroit de deux pouces à toutes les rangées.

On appelle filets ronds tous filets qui faits à peu près comme un boisseau, tonneau, ou autre semblable.

Pour le commencer, on fait premièrement la levure comme il a été dit, et quand elle est faite on l'attache à un clou. Pour mailler en rond, au lieu de prendre la première maille pour faire la rangée comme on feroit à un filet qu'on ne veut pas rond, il faut prendre la dernière maille, la faire approcher et joindre à la première en faisant une nouvelle maille, laquelle fermera le filet, et le tiendra en rond. On continue la rangée de mailles tout autour, prenant la nouvelle faite entre les deux autres, et poursuivre ainsi le filet, observant toujours de mailler en tournant jusqu'à ce qu'on ait fini la longueur du filet comme ci-devant.

Des Filets ronds à goulets.

Quand on veut faire un filet rond avec des goulets ou diverses entrées, il faut commencer ce filet comme le précédent; et lorsqu'on sera parvenu à l'endroit où

l'on veut un goulet, il faudra y faire un rang de mailles doubles. Pour cela prendre deux pelotons de fil et en couvrir une aiguille des deux fils ensemble.

Faire ensuite un rang de mailles tout autour du filet, et par ce moyen on a une rangée de mailles doubles ; ensuite il faut couper les deux fils, et changer d'aiguille pour en prendre une autre couverte d'un fil simple, et continuer à mailler sur la moitié des mailles de cette rangée ; c'est-à-dire, n'en prendre qu'une simple sur chaque maille double, qui sera la moitié, et laisser l'autre pour le goulet; continuer ainsi jusques à la fin du filet.

Pour faciliter le goulet, si c'est un goulet rond, on commence à prendre le rang de mailles doubles qui reste, et on continue de le travailler, en prenant sur chaque rang deux mailles à quatre ou cinq endroits plus ou moins, selon que l'on veut que le goulet soit court ou long. S'il y a plusieurs goulets, on fait la même chose, ainsi qu'il paroît à la fig. 23 A B, dont le premier goulet est marqué C, et le second depuis D jusqu'à E.

Mais si on veut que le goulet soit carré, on partage le rang des mailles qui fait l'entrée des mailles en quatre parties; au commencement de chaque partie, on prend deux mailles à la fois. Par exemple, si on a trente-deux mailles, on les partage en quatre parties, huit mailles sur chaque partie; on prend les deux premières mailles à la fois marquées de deux points : on continue de mailler jusqu'à la seconde partie, dont les deux premières mailles sont marquées de deux points que l'on prend aussi ensemble, et on continue à mailler jusqu'à la troisième et quatrième partie, où on en fait de même, ce qui réduit l'entrée du goulet à telle largeur qu'on veut lui donner : si on veut que le goulet soit long, avec la même ouverture d'entrée et de sortie, il ne faut prendre que deux mailles à la fois à un rang l'un de l'autre : si au contraire on le veut court, on prend deux mailles à la fois, à cinq, six ou huit endroits par rang, ce qui le fera court.

Quoique les filets à bouclettes soient peu en usages, cependant on a cru devoir en parler. On fait ces filets de mailles à losanges, de hauteur et largeur convenables pour le lieu où ils doivent servir, il y a des bouclettes à toutes les mailles du haut ; ces bouclettes ne sont ordinairement que des anneaux de cuivre assez grands pour y passer une corde de moyenne grosseur: on les attache au filet en sorte qu'ils ne s'en détachent point. La manière de les attacher est de passer la pointe de la maille dans l'anneau ou bouclette, et ensuite faire passer l'anneau dans la maille passée, tirer l'anneau, et le noeud se trouve fait. On en fait de même à toutes les mailles ; ensuite on passe une corde dans toutes les boucles comme on fait à la tringle d'un rideau, lorsqu'on veut tendre le filet.

Quand on fait un filet de mailles à losanges dont on veut se servir, sans qu'il s'allonge ni s'accourcisse plus que la longueur et la largeur à laquelle on l'a destiné, et qui se tienne toujours en état, c'est-à-dire, que les mailles se tiennent ouvertes de toute leur grandeur, et paroissent carrées, il faut faire la levure selon la largeur qu'on désire le filet, et la poursuivre jusques à la longueur qu'il doit avoir ; et quand on est à la dernière rangée de mailles, changer de moule, et en prendre un moins gros de la moitié, ou des deux tiers que celui dont on a fait le filet, et faire sur ce petit moule un rang de mailles, lequel étant fait, il faut passer par dedans toutes ces petites mailles une ficelle qu'on met à un clou pour faire à l'autre bout du filet une rangée de mailles sur le même petit moule; on retire ensuite la ficelle, on la repasse dans toutes les mailles du côté du filet, et on la remet au clou, afin de faire par les deux côtés du filet, un rang de petites mailles, ainsi

qu'on a fait aux deux bouts, puis on défait la ficelle et on étend le filet, ces petites mailles le tiennent alors en bride, tant à sa longueur qu'en sa largeur.

Mais afin de ne pas se tromper dans cette sorte de mailles, qui étant faites sur un moule trop petit, feroient pocher ou bourser le filet par le milieu, il faut éprouver sur deux ou trois des premières mailles, et rechanger de moule jusques à ce qu'il se rencontre de grosseur convenable, afin que toutes les mailles du filet se tiennent ouvertes carrément; car si le moule étoit trop gros, le filet étant étendu se trouveroit trop long et trop étroit. L'expérience est facile pour ne pas se tromper.

Les filets faits en mailles carrées, ont bien meilleure grace, et ne sont pas de si grande dépense, ni si difficiles à faire, que ceux à losanges: c'est pourquoi on conseille de s'en servir autant qu'on le pourra. Il est de plusieurs sortes de ces filets; il y en a qui sont tout carrés, et d'autres plus longs que larges: voici comment se maillent les premiers.

Pour travailler à ces sortes de filets, il faut prendre la mesure de la longueur qu'on veut donner au filet, avec une ficelle et l'attacher d'un bout à un clou, puis prendre l'aiguille chargée de fil, et un moule de la grosseur qu'on veut que soient les mailles; il faut tourner le fil deux fois autour du moule, nouer les deux brins ensemble, et les retirer hors du moule. Ce fil ainsi noué fait une boucle qui sert de première maille qu'on attache à un clou avec le bout de la mesure, et après on pose le moule dessous cette maille pour en faire une seconde, qui est la première maille du deuxième rang, et sans l'ôter du moule; on fait de nouveau un tour de fil sur le moule, on passe l'aiguille encore une fois dans la maille du premier rang, et on fait un noeud, comme on a déjà fait, et ce sera un accrue qui fera la deuxième maille du second rang.

Il faut après cela ôter ces deux mailles du moule pour le poser sous l'accrue, pour commencer le troisième rang de la même feçon qu'on a fait le second, observant de jeter toujours une accrue à la fin de chaque rangée de maille: ainsi le filet se fera en élargissant.

Quand le filet sera aussi long que la mesure de ficelle, il ne faudra plus faire d'accrue au bout de chaque rangée de maille, au contraire diminuer prenant à la fin de chaque rangée deux mailles à la fois.

Les filets qui sont plus longs que larges et faits en mailles carrées, sont ordinairement les traineaux, pantières et les aumez ou grandes mailles d'un halier.

Pour faire l'un et l'autre de ces filets, il faut prendre avec une ficelle la mesure de la longueur et de la largeur qu'on veut lui donner, attacher l'une et l'autre mesure à un clou, puis commencer la première maille, et la mettre au même clou pour continuer le filet, en jetant des accrues à la fin de chaque rangée de mailles comme on a enseigné dans l'article précédent, et lorsqu'on l'aura maillé aussi long qu'est la ficelle, au lieu de faire des accrues à la fin de chaque rangée de mailles, il faut en prendre toujours deux à la fois: et jeter une accrue, c'est-à-dire, qu'au bout de tous les rangs de mailles qui finiront d'un côté, on prend deux mailles ensemble pour n'en faire qu'une des deux, et au contraire à toutes les rangées qu'on finit au bord de l'autre côté on y fait une accrue, et cette manière de mailler rend le filet long sur la largeur qu'on lui a donnée.

On continue cette façon de mailler jusqu'à ce qu'on soit parvenu au bout de la longueur de la mesure, et alors au lieu de faire des accrues du premier côté, il faut prendre les deux dernières mailles à la fois, aussi-bien que de l'autre côté,

puis achever le filet toujours en diminuant jusqu'à ce qu'il soit fini : lorsqu'il est étendu il paroît plus long que large.

La tonnelle pour prendre les perdrix ne doit pas avoir plus de quinze pieds de queue, ou de longueur, ni guère plus de dix-huit pouces de largeur ou d'ouverture par l'entrée.

Ce filet doit être de bon fil retors en trois brins, pas trop gros, teint en couleur verte, jaune ou minime ; les mailles d'un pouce et demi ou deux pouces de largeur ; la levure de trente mailles plus ou moins selon la largeur des mailles ; elle se fait comme on l'a enseigné ci-devant, et l'on maille après de suite, ainsi qu'il a été dit dans l'article des filets ronds, jusques au sixième ou septième rang, auquel on observe de prendre deux mailles à la fois à un endroit seulement, afin de diminuer le filet, et on fait la même chose de quatre en quatre rangs pour que le filet s'étrécisse par degré, et se trouve en finissant n'avoir plus que huit ou dix mailles de tour.

Quand le filet est achevé, on passe dans les dernières mailles du bout le plus large, une baguette de bois bien unie, grosse comme celle d'un fusil, et on la plie en rond en manière de cerceau, puis on attache les deux bouts ensemble l'un sur l'autre pour tenir le cercle en état. On en met d'autres plus petits qu'on attache par degrés éloignés les uns des autres à proportion de la longueur qu'est la tonnelle. Pour attacher et joindre ces cercles au filet, il faut les faire passer dans un rang de mailles qui forment le tour, puis lier avec du fil les deux bouts ensemble, afin qu'ils ne s'ouvrent pas plus qu'il ne faut, et qu'ils soient toujours en même état.

Il faut attacher aux deux côtés du cercle de l'entrée deux piquets longs d'environ un pied et demi, qui servent pour tenir la tonnelle tendue bien droite : on met encore un autre piquet long d'un pied à la queue du filet pour le tenir bien droit et bien tendu.

Il faut faire deux haliers simples pour accompagner la tonnelle qui seront faits de mailles à losanges ou carrées, n'importe, pourvu qu'ils soient d'un pied de haut. Chaque halier sera de sept ou huit toises de longueur ; quand ils seront faits, on y attachera de deux en deux pieds des piquets gros comme le petit doigt, et longs d'un pied et demi, afin de les pouvoir tendre aux deux côtés de la tonnelle quand on s'en voudra servir.

Si on désire un traîneau fait de mailles à losanges, il faut le travailler comme il a été dit, et si on le veut en mailles carrées, il faut observer les règles suivantes.

Un traîneau doit être de fil bien délié et retors en deux brins : sa longueur doit être au moins de six toises ; sa hauteur contenir quinze pieds, et ne point excéder trois toises.

La maille soit carrée ou à losange, aura deux pouces de large : quand le filet sera entièrement maillé, on le bordera tout autour d'une corde grosse comme une plume à écrire, laissant pendre à chaque coin deux bouts de la même corde, longs chacun d'un pied ; on en attachera d'autres de deux en deux pieds, tout le long du filet, ainsi qu'on peut voir à la figure du traîneau pour prendre les perdrix. Ces cordes servent pour lier le traîneau à deux perches, qui doivent être portées par deux personnes lorsqu'elles chassent aux perdrix.

Si le filet est bien long et large, le fil en doit être plus fin et la maille plus grande, afin de le rendre plus léger et plus aisé à porter.

Pour faire un traîneau qui doit être porté par une seule personne, il faudra le commencer

commencer comma on feroit un filet de mailles à losanges. La levûre doit être de huit ou dix mailles, larges de deux pouces chacune; on en mettra plus ou moins selon la grosseur de l'homme qui le portera.

La levûre étant faite, on continue de le faire comme un filet en mailles carrées; c'est-à-dire, qu'il faut faire des accrues au bout de chaque rang de mailles, jusqu'à la longueur d'environ douze ou quinze pieds, et pour lors changer de moule, et en prendre un plus petit de la moitié ou des deux tiers, et faire le dernier rang dessus, puis le border tout autour d'une forte ficelle, en faisant prendre à chaque coin deux bouts de ladite ficelle, qui soient d'un pied de long, qui servent pour attacher le filet aux perches.

Il faut observer qu'aux deux coins du bas qui est le plus étroit, de ne point nouer la ficelle à demeurer, afin de pouvoir élargir ou étrécir le filet, selon la grosseur de l'homme qui le portera, et de mettre aux deux côtés de ce filet, des ficelles de pied en pied pour attacher le traineau le long des perches.

Pour faire des halliers à perdrix, il faut que les aumés ou grandes maillea soient faites de mailles carrées comme il a été dit; ces mailles seront larges de trois pouces et demi au moins, ou de quatre pouces et demi tout au plus. Ce filet doit avoir de haut trois ou quatre grandes mailles et non davantage; la longueur dépend de la fantaisie, cependant on ne les fait pour l'ordinaira que de trois toises de long.

Il faut observer que si on fait le filet haut de quatre grandes mailles, on le doit faire large de huit; et si on ne le veut haut que de truis grandes mailles, on ne le fera large que de six grandes mailles.

Quand cela est fait, on le met en double lorsqu'il est qnestion de le monter, parce qu'on met de grandes maillea des deux côtés, et qne dans le milieu on met la toile qui est faite de fil bien délié retors en deux brins, ayant les maillea de deux pouces de large; et pour mettre un hallier en état de servir on commence par étendra l'aumé en grande maille, puia on étend dessus la toile lâche tout au long, seulement sur la moitié de la largeur du bas de l'aumé, et on rapporte l'autre partie de l'aumé par dessus la toile, faisant joindre les deux bords ensemble pour enfermer la tuile entre les deux aumés.

Si le hallier est de quatre grandes mailles de hauteur, il faudra faire la toile sur quatorze mailles de levure, et si on ne le fait que de trois grandes mailles de haut, la toile ne doit avoir qu'onze mailles de large, ou douze tout au plua; ella ne se fait que de mailles à losange, parce que les carrés n'y conviennent point; sa longueur sera deux fois celle de l'aumé.

Lorsque la toile est faite, il faut passer une ficelle dana toutes les mailles des deux bords des deux côtés de la longueur, et la tenir plus longue, afin de la faire également froncer ou pocher entre les deux aumés; après cela on attache le tout à deux piquets longs d'un pied et demi ou de deux pieds, et éloignés les uns des autres de deux pieds ou deux pieds et demi.

Les halliers à cailles se font de la même façon que ceux pour les perdrix; il n'y a de différence que dans les proportions, la longueur se fait à discrétion; on les fait ordinairement de huit pieds de long, et de trois ou quatre grandes mailles de haut au plus; les mailles doivent être larges d'un pouce et demi ou deux tout au plus.

On fera la toile sur dix ou douze mailles de levûre qui auront chacune un pouce de largeur; toute la toile doit être plus longue de la moitié que l'aumé qu'on fait

ordinairement de mailles à losanges ; mais si on les fait en mailles carrées, on prétend que les cailles s'y prennent mieux qu'aux autres.

A l'égard des piquets, on les attachera à un pied et demi de distance l'un de l'autre, ou à deux pieds tout au plus, il ne les faut pas plus gros que la moitié du petit doigt ; la plupart des halliers à cailles se font de soie.

Les halliers pour les rales de genet et d'eau, doivent être semblables à celui des cailles, sinon qu'il faut que les mailles de l'aumé soient larges pour le moins de deux pouces ou deux pouces et demi, et celle de la toile d'un pouce et un quart, qui sera faite de fil bien délié, et aussi longue dans toute son étendue que l'aumé aura de longueur, et les trois quarts davantage pour la faire pocher. Les piquets seront attachés de deux en deux pieds.

Pour les halliers aux poules d'eau, on les fait de la même manière que poor les rales ; mais afin qu'ils conviennent mieux aux poules d'eau qui sont plus grosses que les oiseaux dont on vient de parler, il est bon que les mailles des aumés ayent deux pouces et demi ou trois pouces de largeur, et celle de la toile un pouce et demi ; on attache les piquets de deux en deux pieds.

La tirasse pour prendre des cailles se peut faire en mailles carrées, quoiqu'ordinairement on les fasse en losanges : il faut que ces sortes de filets soient faits de bon fil assez gros et fort, retors en trois brins, et que les mailles soient larges d'un pouce ; et quand le filet est fait, le border d'un côté d'une corde assez forte, dont on laisse pendre à chaque bout cinq ou six pieds plus que la longueur de la tirasse, afin de s'en servir pour traîner le filet.

Si on veut faire la tirasse de mailles à losanges, il faut lui donner du moins deux cents mailles de levûre d'un pouce de large ; on peut lui en donner jusques à quatre cents, si l'on veut, mais pas davantage, parce qu'elle seroit trop forte à traîner ; et quand le filet est achevé, on passe une corde assez forte dans toutes les mailles d'un côté, et on en attache cinq ou six des dernières à la corde, et on en fait autant à l'autre bout du filet, le reste des mailles doit avoir la liberté de couler au long de la corde. Il faut laisser pendre aux deux bouts du filet, cinq ou six pieds de la corde pour tenir la tirasse en la traînant sur les cailles ; on peut faire teindre, si l'on veut, ce filet en couleur brune.

Pour faire un hallier à prendre des faisans, il faut que les aumés soient en mailles carrées, et que chaque maille ait pour le moins cinq pouces de large, et six pour le plus ; il faut faire la toile sur quinze mailles de levûre, et chaque maille de trois pouces de large.

Il suffira que l'aumé, ou plutôt tout le hallier soit de trois grandes mailles de hauteur ; pour la longueur elle sera à discrétion, et pourtant proportionnée au lieu où l'on s'en veut servir. Le hallier à faisan doit avoir plus de poches que celui de la perdrix, parce qu'il est plus gros, c'est pourquoi il faudra faire la toile deux fois et un quart, ou deux fois et demie plus longue que l'aumé.

Les piquets seront attachés de deux pieds et demi en deux pieds et demi : on prendra garde que la toile soit faite d'un fil retors bien rondement, et qu'il soit aussi fort que fin ; car un faisan se tourmente beaucoup lorsqu'il est pris, et romproit le filet s'il n'étoit pas fait de bon fil, et s'échapperoit.

On fait ordinairement les pantières en mailles à losanges, parce qu'il se rencontre peu de personnes qui les sachent faire d'une autre façon ; cependant on conseille de les faire tant qu'on pourra de mailles carrées faites de cette sorte, et étendues dans la passée, elles ne paroissent presque point ; en outre quand il se mêle

quelque brin de bois parmi on les ôte facilement, ce qui ne se fait aux filets à losanges qu'avec grande peine, outre que bien souvent tels filets froncent trop en certains endroits, et rendent un espace obscur qui épouvante la bécasse, et la fait retourner en arrière ou passer par-dessus.

Il y a encore à redire aux pantières à losanges, en ce qu'il faut plus de fil et de travail qu'aux filets en mailles carrées, qui sont plutôt faits, et auxquels il n'y a pas une maille superflue; on fera l'une ou l'autre à son choix.

Si on veut faire la pantière de mailles à losanges, on prend la mesure de la largeur du lieu où on la veut tendre, et on fait la levure deux fois aussi longue que cette mesure; sa hauteur sera depuis la branche où est la poulie ou anneau jusques à deux pieds proche de terre.

Lorsque tout le filet est maillé on passe une corde un peu moins grosse que le petit doigt dans toutes les mailles du dernier rang, puis on arrête les deux côtés, en attachant à la corde les six premières mailles d'un rang ensemble, en sorte qu'elles ne puissent couler, et on en fait autant à l'autre côté, laissant le reste des mailles du haut de la pantière libre de pouvoir couler d'un côté et d'autre, ainsi qu'un rideau de lit; après cela il faut attacher au haut des deux bouts de la corde une ficelle longue de deux pieds, qui pend de chaque côté pour y attacher à chaque une pierre lorsqu'il sera question de tendre la pantière.

Si on veut que la pantière soit en mailles carrées, on prend la largeur et la hauteur, comme on vient de le dire pour les pantières en losanges; le filet étant achevé on le borde par en haut avec une corde assez forte, et on passe une ficelle par les mailles des deux côtés, ainsi qu'on a fait de celle en losanges, et on attache de même au haut des deux bouts de la corde une ficelle longue de deux pieds, qui pend à chaque côté pour y attacher à chaque une pierre lorsqu'on veut tendre la pantière, comme on l'a dit ci-dessus.

Les pantières volantes ou à bouclettes ne se font que de mailles en losanges, parce qu'il faut qu'elles coulent le long d'une corde, ainsi qu'un rideau de lit. Elles ne doivent avoir que cinq ou six toises de largeur, et deux et demie ou trois toises de hauteur.

Les mailles auront deux pouces et demi ou trois pouces de large, et non davantage; il faut que ces filets soient faits de fil bien délié, et néanmoins fort, et attacher des bouclettes de cuivre à toutes les mailles du dernier rang d'en haut.

Il faut faire la levûre deux fois aussi longue qu'on veut que la pantière ait d'étendue; puis lui ayant donné le quart de plus que la mesure de la hauteur, accommoder les bouclettes; étant ajustées en l'état qu'elles doivent être, on passe une corde grosse comme une plume à écrire par dedans toutes ces bouclettes. On a encore deux autres petites ficelles qu'on passe par le dernier rang des mailles des deux côtés, pour tenir la pantière en état, quand on s'en sert; c'est pourquoi il faut que les deux bouts de ces ficelles soient libres, et plus longues que la hauteur du filet, de dix à douze pieds.

Toutes les pantières, pour bien faire, doivent être teintes en couleur brune.

Les pantières triples ou contremaillées servent principalement pour les passées qu'on a faites autour des forêts; elles sont commodes en ce qu'une même personne en peut tendre plusieurs sans être obligée d'y guetter, car les bécasses s'y prennent d'elles-mêmes.

Quand on veut faire ces sortes de pantières, on prend la mesure de la largeur et de la hauteur du lieu où elles doivent être tendues, et pour y travailler, on l'attache à

un clou pour faire l'aumé en mailles carrées; il sera de bon gros fil retors en quatre brins, et les mailles de dix ou douze pouces de large.

La toile doit être de fil bien délié, retors en deux brins, et la maille de deux pouces de largeur, ou deux pouces et demi, laquelle toile on fait deux fois ou deux fois et demi aussi longue et large que l'aumé, afin qu'elle ait beaucoup de poches; il la faut mettre entre deux aumés, et monter tout le filet de cette manière.

On étend un des aumés à terre, dans une grande place bien unie et nette de brins de bois, et autres choses qui pourroient nuire; on l'attache des quatre coins avec des piquets, puis on passe une ficelle bien unie et sans aucun noeud, dans le dernier rang de mailles qui fait tout le tour de la toile, ensuite on attache le bout de cette ficelle, et le coin de la toile au coin de l'aumé; puis conduisant la ficelle tout au long du bord, on la lie pareillement avec un coin de la toile à l'autre coin de l'aumé, et on continue de même à tous les coins jusqu'au dernier; ensuite on divise la toile également, en sorte qu'elle fronce et forme partout des espèces de poches, puis on étend l'autre aumé par dessus la toile, et on lie les quatre coins ensemble, comme on a fait les précédens avec ceux de l'autre aumé.

Quand la toile est ainsi enfermée entre les deux aumés, il faut prendre de bon fil, et attacher le bord des deux aumés, et la ficelle qui passe dans le bord de la toile ensemble, et faire de même tout autour du filet, pour des trois qui sont les uns sur les autres n'en faire qu'un; il faut aussi dans toute son étendue en certains endroits, comme de trois pieds en trois pieds, lier avec un brin de fil les deux aumés ensemble, afin que le filet étant tendu en l'air, la toile ne descende point dans le bas, ce qu'elle feroit si les aumés n'étoient pas ainsi liés ensemble, et il se trouveroit quelquefois plus de poches en un endroit qu'en l'autre. Ayant ajusté toute la pantière de cette façon, on prendra une corde de la grosseur du petit doigt, qu'on coudra tout autour pour la border; il faudra laisser aux deux coins deux boucles de la même corde, longue chacune de demi-pied, et aux deux autres coins d'en bas, on laissera pendre les deux autres bouts de corde de la longueur d'une toise, pour lier le filet aux arbres, et le tenir en état pendant les grands vents, et parce qu'aussi les bécasses s'y prennent mieux.

Les poches à faisans et perdrix se font de la même manière que celles dont on a parlé pour prendre les lapins; elles ne diffèrent en rien qu'en la longueur, qui doit être de trois à quatre pieds entre les deux boucles. Il faut faire ces poches de fil bien délié, et néanmoins fort et retors en trois brins quand c'est pour faisans, parce qu'il le romproit s'il n'étoit pas fort; mais si c'est pour perdrix, il suffira qu'il le soit en deux. Il faut faire en sorte qu'il soit retors si rondement, qu'il ne se vrille point. On ne les fait jamais qu'en mailles en losanges, larges chacune de deux pouces; il faudra faire la levûre de vingt mailles, et quand le filet sera fait, passer une ficelle bien unie et assez déliée tout autour, comme on a fait pour les poches à lapins, et le faire teindre en vert ou autre couleur.

L'araigne, pour prendre les merles, est un filet contremaillé, dont la toile doit être de mailles en losanges, chacune d'un pouce de large; il faut que le fil en soit bien délié et retors en deux brins, et teint en couleur, et que la levûre qui se fait comme à l'ordinaire, contienne soixante-dix ou quatre-vingt mailles.

L'aumé sera de mailles carrées, larges chacune de quatre pouces, et fait d'un fil retors en trois brins. Il y en a qui font ce filet simple, à mailles en losanges, d'un pouce de large.

La hauteur de ce filet contiendra sept à huit pieds, afin qu'étant étendu, il se trouve en avoir cinq ou six plus ou moins, selon la hauteur des endroits où on le veut tendre. Il y en a qui garnissent le haut de ce filet de bouclettes; d'autres se contentent de passer une ficelle bien unie dans toutes les mailles du dernier rang d'en haut.

La rafle, pour les petits oiseaux, est un filet triple. C'est une espèce de tramail ou pantière contre-maillée, les aumés en doivent être faites en mailles carrées. Les mailles seront larges chacune de trois pouces; la toile ne peut être que de mailles à losanges de la largeur de neuf lignes, qui est les trois quarts d'un pouce.

Il faut faire chaque aumé de fil bien retors en trois brins, et de dix ou douze pieds de longueur, à la hauteur de six à sept pieds. A l'égard de la toile, il faudra la faire deux fois aussi longue et aussi large que l'aumé, et d'un fil bien délié, retors en deux brins. Ce filet doit faire le même effet que la pantière en tramail, on laissera seulement aux quatre coins deux bouts de cordes, longs chacun d'un pied, et on en attachera à deux ou trois autres endroits des deux côtés de la rafle pour la lier à deux perches. La corde que l'on coudra autour ne doit pas être plus grosse qu'une plume à écrire, afin que le filet en soit plus léger et moins embarrassant.

Les rets saillans, pour prendre de petits oiseaux, se font toujours en mailles à losanges, parce qu'il faut les cacher en terre. On ne les fait ordinairement longs que depuis trois toises jusqu'à cinq ou six toises.

Pour en faire un qui puisse servir à prendre des petits oiseaux appâtés, on n'a qu'à le commencer de cinquante mailles, larges chacune de neuf lignes, grandeur de mailles sortables pour arrêter les plus petits oiseaux, il faut faire ce filet de fil bien délié, retors en deux brins; quand il sera fait, il faudra l'enlarmer, et y passer une corde raisonnablement grosse, selon la grandeur du filet, et l'éloignement de la loge pour faire agir le filet.

Les nappes, pour les ortolans et les alouettes, ne se font que de mailles à losanges; elles doivent être faites de bon fil bien délié, et retors en deux brins.

Quand c'est pour des ortolans qu'on les fait, il ne faut donner à chaque maille que les trois quarts d'un pouce de largeur, autrement ces oiseaux passeroient à travers quand ils s'y trouveroient pris; mais lorsqu'on les fait pour prendre des alouettes, il faudra faire des mailles d'un pouce de large chacune.

La levûre de ces filets se fait ordinairement de soixante-dix à quatre-vingt mailles, et quand ces nappes sont achevées, elles doivent avoir chacune huit à neuf toises de longueur; ensuite il faut les enlarmer des deux côtés, parce qu'elles peinent de toute leur étendue, au contraire des rets saillants qui ne fatiguent que d'un côté; lorsqu'on aura enlarmé les deux filets, il faudra passer une corde de chaque côté dans les grandes mailles qui sont proprement l'enlarmure; il faut que cette corde soit raisonnablement grosse et cablée, et faire une boucle à chaque bout pour les passer dans des guèdes ou bâtons qu'on y attache.

Ensuite on passe une ficelle dans la largeur de ce filet, dans chaque maille de la dernière rangée, et on la lie d'un bout à la corde, laissant l'autre libre pour étrécir ou élargir le filet quand on voudra, et selon la longueur des bâtons qui en feront agir le ressort.

Le filet contre-maillé pour prendre des moineaux dans les chambres et dans les greniers, est un diminutif de la rafle aux petits oiseaux dont on a parlé ci-devant; on le doit faire de la même façon, à la réserve que les mailles des aumés qui seront

faits en mailles carrées, n'auront que deux pouces ou deux pouces et demi de largeur.

La toile doit être faite d'un fil délié et retors en deux brins, ayant les mailles larges chacune d'un pouce; pour la longueur et la largeur de tout le filet quand il est monté et prêt à tendre, elle le fera selon la grandeur des fenêtres ou autres ouvertures des maisons où l'on voudra le tendre; il faut observer seulement de lui donner de la poche comme à la rafle aux petits oiseaux, il n'est pas nécessaire d'y mettre des morceaux de cordes par les côtés pour l'attacher, parce qu'il s'attache avec des clous.

Les rets saillans pour pluviers ou canards, ne se font jamais d'autres mailles que de celles à losanges, parce qu'ils paroissent moins de la moitié quand ils sont pliés, que les autres qu'on feroit en mailles carrées.

Il faut que la maille en soit large de deux pouces, et que le fil soit retors bien uniment en deux brins, faits du meilleur chanvre qu'on pourra trouver; pour la levûre il faudra la faire de quatre-vingts mailles, qui sera la largeur du filet; et la longueur contiendra douze toises: quand il sera fait, il faudra l'enlarmer d'un côté. La ficelle avec laquelle on l'enlarmera, sera bien forte et de bonne grosseur pour y passer une corde cablée dans les grandes mailles qui seront faites de cette ficelle; cette corde doit être de la grosseur du petit doigt. On fera par les deux bouts du filet le dernier rang de mailles sur un moule plus petit de la moitié que celui sur lequel on aura fait tout le rets, afin de tenir le filet en état: ces petites mailles se feront pour empêcher qu'un filet ne s'allonge ni ne s'accourcisse: il faut teindre le filet et la corde en couleur brune.

Les nappes pour prendre les canards se font de mailles en losanges, et chaque maille doit avoir trois pouces de largeur; il faut faire la levûre de trente-cinq ou quarante mailles; la longueur de chaque filet sera depuis dix jusqu'à douze toises, et la largeur proportionnée à la levûre.

Quand le filet sera tout maillé, on l'enlarmera; il faut faire des grandes mailles de ficelle des deux côtés, et qui ne soient éloignées seulement que de six en six pouces, pour y passer par dedans des cordes cablées, auxquelles il faut faire des boucles pour les arrêter de chaque bout à des bâtons lorsqu'on s'en voudra servir.

Le fil dont on fait ces nappes doit être parfaitement bon et bien retors en deux brins, autrement il ne résisteroit pas à l'eau dans laquelle on tend ces filets, il faut les teindre en couleur brune; et si on les trempe dans de l'huile après la teinture, ils en dureront davantage, d'autant que cette huile empêchera qu'ils ne se pourrissent si tôt.

Les araignes pour prendre des oiseaux de fauconnerie avec le duc, se font en mailles en losanges, larges chacune de deux ou trois pouces, de fil délié et fort, et retors en deux brins. On fera la levûre assez ample, afin que le filet étant tendu ait deux toises de largeur, et pour la hauteur on le fera selon la hauteur de l'arbre qu'on aura choisi pour tendre, qui sera depuis deux toises jusques à trois, mais pas davantage, parce qu'il seroit trop difficile d'y tendre les araignes.

On peut faire ces sortes de filets avec des bouclettes, ou bien on passera une ficelle bien unie et moins grosse qu'une plume à écrire, dans toutes les mailles du dernier rang d'en haut, lesquelles mailles auront la liberté d'aller et venir dessus la ficelle, comme un rideau de lit sur sa verge de fer. Il faut que ces araignes soient teintes en vert ou couleur brune.

Les pans ou panneaux contre-maillés pour les lapins, se font de la même façon

que les halliers à perdrix. On fera les aumés de mailles carrées ou à losanges, larges de six ou sept pouces chacune, elles seront faites de ficelles assez fortes.

A l'égard des mailles de la toile elles doivent être d'un pouce et demi ou deux pouces de large, et de fil retors en trois brins; pour la hauteur du panneau, il doit être de trois ou quatre pieds, et la longueur sera à discrétion. Il faut que la toile soit tout au moins deux fois aussi longue et large que l'aumé: on y met des piquets qui s'attachent de quatre pieds en quatre pieds, et on coud les deux aumés ensemble, observant à l'égard du reste tout ce qui a été dit pour les halliers.

Les pans simples se font en mailles à losanges; on peut les faire, si l'on veut en mailles carrées. Chaque maille doit avoir un pouce et demi de largeur, de fil bien fort et retors en trois brins.

Si on les fait de mailles carrées, il faut lui donner cinq pieds de hauteur et trois ou quatre toises de longueur, selon le lieu où il devra servir; il ne sera pas besoin de passer aucune ficelle autour, parce qu'il se tend d'une manière différente que celui dont on va parler.

Mais si on les fait de mailles en losanges, il faut le faire sur vingt-quatre mailles de levûre, et trois toises de longueur: quand ce filet est fait, il faut passer une grosse ficelle dans toutes les dernières mailles du bord de la longueur tant en haut qu'en bas. Il faut teindre ces filets en couleur brune.

Il y a de deux sortes de filets à poissons connus sous le nom d'éperviers; le premier doit avoir de levûre douze mailles de deux pouces de large chacune: ce filet se façonne en rond, et on fait dix rangées de mailles sur le même moule avec quoi on a fait la levûre; puis on en prend un autre plus petit d'un demi-quart, sur lequel on maille dix autres rangs, dont les mailles par conséquent sont moins grandes que les premieres; ce changement de moule doit se faire à chaque dixaine de rangs, et continuant ainsi jusques à la fin du filet, qui se trouvera par le bas à petites mailles, larges chacune à fourrer le bout du petit doigt, selon que les moules auront été diminués par degrés, afin que les petits poissons s'y prennent ainsi que les gros.

A mesure qu'on maille cette sorte de filet, il faut jeter des accrues au deuxième rang d'après la levûre, de six mailles en six mailles, et faire le troisième sans accrues.

Après cela, jeter encore des accrues au quatrième rang, et mailler le cinquième sans en faire, puis continuer ainsi le filet jusqu'au bout, jusqu'à ce qu'il ait huit à neuf pieds de haut.

Si on ne veut prendre que les gros poissons, on n'a que faire de changer de moule que de quinze en quinze rangées de mailles; le tissu de ce filet doit être d'un fil fort et retors en trois, et quand il est fait on le teint en brun, puis on le monte avec les cordes et le plomb qui lui sont nécessaires, et de la maniere que voici.

On aura vingt-cinq livres de bales de plomb, plus ou moins, selon que le filet aura d'étendue; on sait à peu près la grosseur qui convient à ces bales, qui doivent être percées dans le milieu, et enfilées en manière d'un chapelet.

En ayant entouré le filet, on noue les deux bouts de la corde de ce chapelet ensemble, et on a une aiguille chargée de ficelle; on attache ces balles ainsi enfilées tout autour du bas de ce filet, observant en les enfilant, de faire alternativement des noeuds à la ficelle, afin de les mieux tenir en état.

Ensuite on prend certaine quantité de ficelles, longues chacune de quinze pouces, et on les attache éloignées l'une de l'autre d'un pied, et environ à dix-huit ou vingt

pouces au-dessus du chapelet ; et lorsqu'elles sont toutes nouées, on lève le chapelet de bales en haut, pour le lier aussi de pied en pied à l'autre bout de chaque ficelle, de manière qu'il n'y ait pas plus de neuf jusqu'à onze pouces de longueur depuis une rangée de mailles jusqu'à l'autre, et par ce moyen l'épervier forme des bourses, dans lesquelles le poisson se trouvera enfermé.

Et pour faciliter à jeter ce filet, il faut y attacher au bout une corde longue de deux ou trois toises, grosse comme le petit doigt, et faire une boucle au bout pour passer le bras dedans, quand on veut se servir de ce filet, et afin de le retirer de l'eau plus commodément.

L'autre sorte d'épervier se maille de même que le précédent, et tout ce qu'il y a de différence, c'est qu'il se monte d'une autre manière, parce qu'au lieu de lier une corde au bout du filet par où il a été commencé, il faut y mettre une grande boucle de cuivre grosse comme le petit doigt, autour de laquelle il faudra attacher les douze premières mailles de la levûre.

Après cela, on y accommode dans le bas et tout autour le chapelet de bales, auquel on lie des ficelles fortes et longues, chacune de six pieds, et éloignées l'une de l'autre d'un seulement.

Ces ficelles doivent être toutes nouées ensemble au bout d'une corde, qui passe dans la boucle dont on a parlé ; ce qui fait que lorsque le filet est jeté, et qu'on veut le retirer de l'eau, cette corde fait froncer le filet, de manière que formant des espèces de bourses, le poisson se prend dedans.

Le rafle propre à prendre du poisson, est composé bien différemment des autres, et a pour pièce particuli re un coffre, qui de toutes les autres qui le forment, est le plus difficile à monter.

Ce coffre, quand il est tout monté, contient six pieds de longueur, et a trois ou quatre pieds de diamètre, ou d'ouverture entre les deux bords du cercle, selon la hauteur de l'eau où on doit le tendre.

Si on le veut de trois pieds de diamètre, on fait la levûre de deux cents mailles, larges chacune d'un demi-pouce ; cela fait, et les mailles enfilées, on attache la ficelle à un clou, et on continue de mailler à l'ordinaire jusqu'à la longueur d'un pied.

Ensuite, on joint les deux côtés ensemble pour travailler en rond, comme on l'a enseigné, et on continue ainsi jusqu'à quatre pieds de longueur.

Ensuite, on change d'aiguille, on en prend une couverte d'un fil retors en deux pour en faire un rang de mailles doubles ; on reprend la première aiguille chargée d'un fil simple, et on en achève le filet en travaillant tout autour, observant de prendre une maille simple, ou pour mieux l'expliquer, la moitié de chaque maille double, pour laisser l'autre pour faire dans un autre temps la même chose ; et après qu'on a fait dessus deux rangs de mailles, il faut diminuer d'une maille à tous les quarts du filet, et continuer ainsi jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que vingt ou vingt-quatre mailles de tour.

A l'égard des accrues dont cette sorte de filet doit être garni, il faudra les jeter de quarante en quarante mailles, jusqu'à vingt rangs.

Quand on a fait les vingt rangées de mailles sur un même moule, on en prend un autre plus gros d'un demi-quart, pour faire dessus dix autres rangées de mailles ; après quoi on change encore de moule, qu'on prend plus gros d'un demi quart, augmentant toujours par degrés, et jetant des accrues comme on l'a dit, tant que
la

le filet ait six ou sept pieds de long, et que les dernières mailles se trouvent d'un pouce et demi de largeur.

Lorsque le filet est assez long, on partage le dernier rang de mailles en quatre parties égales, sans l'augmenter ni le diminuer, mais le continuant ainsi, en lui donnant la longueur qu'on souhaite qu'ait l'aile du filet.

On travaille de même sur l'autre quart pour rendre l'aile pareille, observant toujours de laisser une des quatre parties entre deux ailes; et pour achever ce filet par où il ne peut y avoir que la moitié de fait, on prend par où il a été commencé pour en faire autant de l'autre côté. Voici la manière de monter le tout.

Il faut avoir d'abord cinq ou six bâtons ou petites perches de châtaigner, ou autre bois flexible, bien droites et unies, et de longueur convenable autour que doit avoir le coffre du filet; ces perches servent en manière de cerceaux, et on les attache de même un bout sur l'autre.

Ces cercles ou cerceaux ainsi accommodés, on passe le filet par dedans, et on les attache tout autour. Et pour tenir les ouvertures en état, on attache à chacune quatre ficelles à distances égales, avec un fil au milieu de la première partie; après quoi on fait un rang de mailles, larges chacune d'un pouce, auquel rang il n'en restera plus que cinq.

Ensuite on coupe le fil, on l'attache de rechef au milieu de la première de ces cinq mailles; on en fait encore un autre rang qui ne contiendra plus que quatre mailles, puis le dernier qui sera de trois mailles seulement, dans lesquelles on passera une ficelle qu'on doublera à un bout en manière de boucle ou de maille, qui aura deux pouces de longueur, et sur laquelle les trois dernières mailles pourront aller aisément, et venir de même pour s'élargir.

Les autres parties de l'ouverture se fabriqueront de même manière, après quoi on fait tenir les deux cercles par deux personnes qui feront étendre le coffre également de côté et d'autre, puis on attache les quatre ficelles séparément, et à égale distance au deuxième cercle qui lui est opposé.

Il faut que ces deux ouvertures soient toujours tendues roides, & paroissent grandes à passer le pied lorsqu'il est chaussé. A l'égard de l'autre ouverture, il faudra la fermer avec une ficelle qui lèvera ensemble les mailles des deux côtés.

Quand tout cela est fait, on prend une ficelle longue et forte, qui étant doublée, doit embrasser les ficelles des deux ouvertures, afin que voulant lever le filet de l'eau, on puisse fermer ces ouvertures, et empêcher par là que le poisson ne s'échappe, lorsque les demi-cercles du coffre viendroient à s'approcher l'un de l'autre. Voici comment il faut ajuster les ailes de la rafle pour y réussir.

Couler une corde grosse comme le petit doigt au bas du filet, avec une petite ficelle qu'on aura passée dans trois ou quatre mailles, et en faire deux nœuds autour de cette corde.

Après cela, reprendre trois autres mailles, et faire encore deux autres noëuds avec cette ficelle; et continuant ainsi tout du long, y mettre après, de six pouces en six pouces, des morceaux de plomb longs de deux ou trois pouces en carré, épais d'un seulement, et percés dans le milieu pour y passer une corde grosse comme celle dont on a déjà parlé, et sur laquelle seront arrangés tous les morceaux de liége, espacés de six pouces en six pouces, ou de neuf en neuf, après quoi on y coud le haut du filet comme on a fait le bas.

On observera de laisser pendre au bout de chaque aile un morceau de la même

corde, tant du haut que du bas, longue de trois ou quatre pieds ; ces cordes pendantes servent pour attacher le filet quand il faut le tirer.

On commence le filet appelé *louve*, en rond sur seize mailles de levûre ; on jette des accrues de quatre en quatre mailles au premier rang qui sera fait après la levûre, et on continue les autres rangées de la même manière, observant de faire les accrues vis-à-vis de celles qui auront déjà été faites, jusqu'à ce que le filet ait un pied et demi de longueur ; ce qui formera un des goulets du filet.

Cela fait, et étant parvenu à cette longueur, il faudra cesser alors de jeter des accrues, et travailler après sans croître ni diminuer ; et après avoir maillé encore trois pieds de longueur, on laissera une ouverture déterminée.

Remarquer que tout ce qui a déjà été fait du filet, a été travaillé en rond, et qu'il faut à présent mailler, comme si on vouloit faire un filet non fermé : mais lorsqu'on est parvenu à la maille où on a changé l'ordre du travail, on retourne après aux premières mailles qu'on fait de la même manière aux deux bouts, puis on continue de mailler ainsi jusqu'à un pied de longueur, après quoi on travaille en rond comme au commencement, jusqu'à trois autres pieds de longueur, ce qui fera sept pieds que contiendra ce coffre, non compris les deux goulets.

Ensuite on fait le second goulet, en prenant deux mailles à la fois à chaque quart de tour du filet, pour diminuer jusques à seize mailles, ainsi que l'autre bout est commencé.

Lorsque cette partie est ainsi maillée, on l'attache aux cercles, en mettant le premier justement sur le rang de mailles, proche le premier où on a jeté des accrues, et un autre sur l'autre bout du coffre ; et enfin, les deux autres cerceaux entre les deux bouts, et on espace également.

Il faut après ajuster les goulets comme ceux du coffre de la rafle, et fermer le regard ; les quatre cerceaux qu'on met à la louve doivent être grands comme ceux d'un tonneau.

Quand on voudra tendre ce filet, on prendra quatre bâtons gros comme le bras, et longs chacun de cinq pieds ou cinq pieds et demi ; on les percera proche des bouts, qu'on attachera avec des cordes tout autour des cercles, pour tenir la louve en état.

Il y aura toujours quatre petites cordes qui pendront au bâton de dessous pour y lier des pierres, afin de faire aller le filet au fond de l'eau ; il faudra aussi mettre une corde longue de trois toises au bâton de dessus pour retirer la louve de l'eau quand on ne pourra pas en approcher sans se mouiller : ce filet est un diminutif du précédent, et n'est autre chose que le coffre de la rafle.

Ce filet appelé *quinqueporte*, est composé de six pièces qui contiennent chacune un goulet, excepté celle qui est au-dessous, et qui est toute unie : voici comment on le fait :

Supposer que la quinqueporte ait huit pieds en carré, et quatre pieds de haut ; il faudra que la levure soit de quarante-huit mailles d'un pouce de large, et travailler à l'ordinaire sans croître ni diminuer, jusques à quarante pieds de longueur, qui contiendront quatre cent quatre-vingts rangées de mailles.

Cela observé, on aura une ficelle qu'on passera dans toutes les mailles du bord d'un des côtés de ce filet ; on nouera les deux bouts ensemble, qu'on attachera à un clou pour travailler à l'autre côté, commençant à la première maille, à laquelle on liera le bout du fil de l'aiguille, et on maillera jusques à la cent vingtième.

Etant parvenu à cet endroit, au lieu de poursuivre la rangée, on reprend l'ouvrage, comme si on faisoit un autre filet à part, et on le maille toujours jusqu'à ce qu'il contienne cent vingt mailles de longueur, ainsi que de largeur.

Cette pièce de filet ainsi finie, servira pour faire le dessus de tout le filet; et lorsqu'il est achevé, on enfile d'une ficelle la dernière rangée de mailles qu'on vient de faire, on noue les deux bouts de cette ficelle ensemble, et on la met au clou après en avoir ôté l'autre côté du filet, duquel il faudra tirer la ficelle pour y travailler, et faire aussi une pièce de cent vingt mailles en carré vis-à-vis de l'autre, laquelle servira pour le dessous.

Ensuite on pique en terre quatre bâtons bien droits; de sorte qu'étant placés ils forment bien un carré; la distance des uns et des autres doit être de huit pieds: au bas de ces bâtons il faut attacher une corde, et une autre à quatre pieds plus haut, puis étendre la longueur du filet par dedans, et l'y coudre pareillement au long de la corde, avec le filet du tour, ce qui rendra le filet bien carré.

Quand tout le travail est parvenu jusque-là, il ne reste plus qu'à y mettre les goulets, qu'on commence sur douze mailles de levûre, pour après jeter des accrues de trois en trois mailles pour la première rangée d'après cette levûre; on continue de faire ainsi à tous les endroits de chaque rangée de mailles, jusqu'à ce qu'il y ait de maillé deux pieds de longueur.

Il faut faire cinq goulets tous pareils; l'un sert pour le dessus, et les autres pour les quatre côtés. Ces goulets étant faits, on les ouvre et on les étend en rond sur chaque pan du filet, puis on coupe ce qui est nécessaire pour faire l'entrée, selon l'étendue des goulets qu'on y coud. Après cela, on accommode les ficelles de manière que les goulets soient tendus ouverts comme ceux de la rafle, et alors on pourra tendre le filet.

Le tramail se fait pour l'ordinaire en mailles à losanges, tant à l'égard des aumés que pour la toile, bien qu'on puisse mailler les aumés carrément. On donne telle longueur qu'on veut à un tramail; mais pour la hauteur on la détermine ordinairement à quatre pieds, cependant on en voit de plus hauts, et c'est la profondeur de l'eau qui oblige d'en agir de la sorte.

On commence par les aumés, qui doivent être de ficelle, ou de bon gros fil retors en quatre; ils seront, comme on a déjà dit, maillés carrément en losange. Soit que ces aumés soient faits d'une ou d'autre manière, la toile néanmoins sera toujours à losange, et aura deux fois autant d'étendue que l'aumé, parce qu'il faut cette longueur pour les faire avoir de la poche; on fera la maille d'un pouce de largeur, et de fil retors en trois; pour celle de l'aumé elle aura neuf pouces de large.

Lorsque la toile est achevée, on passe une ficelle bien forte dans toutes les mailles de la dernière rangée d'en haut et d'en bas, puis on a plusieurs morceaux de liége larges chacun de trois pouces, et épais d'un; on les perce tous au milieu, pour les passer sur une corde grosse comme le petit doigt, et dont on lie les deux bouts à deux arbres, à quatre pieds au-dessus de terre, pour y ajuster après et tout du long les morceaux de liége de neuf en neuf pouces de distance.

Puis, conduisant le bord de la toile toujours entre les deux aumés, on lie le tout à la corde de trois pouces en trois pouces, sans approcher ni reculer les liéges, observant de faire froncer la toile autant qu'on le jugera à propos.

Après ce travail, on a une autre corde de même grosseur que la première, à

laquelle on coud l'autre bord de la toile et des aumés, de même qu'au bont du filet; et quand elle est accommodée, on y attache le plomb, à moins que les plombs ne soient percés; pour lors il faut les enfiler dans la ficelle avant que de les coudre.

Des Plombs propres pour les Filets.

Il y a différentes sortes de plombs faits de plusieurs manières, et selon que ceux qui font profession de pêcher, se les sont imaginés; on appelle les uns *gouces de plomb*. Ces morceaux sont ordinairement longs de deux ou trois pouces, et gros comme le doigt; ils ont deux branches ou crochets à chaque bout, ce qui sert pour les faire tenir à la corde qu'on fait entre le crochet, il faut les rabattre avec un marteau autour de la corde, et les mettre de trois en trois pouces de distance, selon que le haut du filet est plus ou moins garni de liége.

L'autre manière de plomb n'est qu'un morceau de ce métail aplati de l'épaisseur d'un écu, et long de deux ou trois pouces; ces morceaux se mettent aussi à trois pouces de distance l'un de l'autre.

Il faut observer de poser la corde sur le plomb, puis avec un marteau en rabattre le bord dessus cette même corde, le faisant tourner jusqu'à ce que l'autre côté de ce plomb soit tout à-fait tourné dessus.

Pour la troisième sorte de plomb, on fait un moule de pierre, creux de trois pouces en long, et gros comme le doigt, et dans ce creux on y met tout au long une broche de fer grosse comme la corde qui doit y entrer.

Après cela, et ayant fermé le moule, on jette le plomb fondu dans le soupirail; on l'y laisse refroidir, puis après on en fait sortir la broche hors du plomb qui y laisse un trou assez grand pour y recevoir la corde.

Cette manière de plomber les filets est la meilleure : mais lorsqu'on veut s'en servir, il faut toujours enfiler ce plomb avant de coudre les aumés de la toile à la corde, observant de leur donner trois pouces d'espace l'un à l'autre.

Art. XIX. *De la manière de teindre les Filets et de les conserver.*

Les filets sont très-sujets à pourriture; ils dureroient très-peu, si on n'y remédioit par le moyen de la teinture qui les tient long-temps en bon état, outre que cette teinture qu'on leur donne, empêche que le gibier ou le poisson ne prenne l'épouvante; ce que ces animaux feroient si on laissoit à ces filets leur couleur naturelle, qui est blanche.

Il y a de trois sortes de teintures pour les filets; savoir le feuille-morte, le jaune et le vert, parce que les animaux tant de terre que d'eau, y sont ordinairement plus accoutumés qu'aux autres.

De la teinture feuille-morte. Elle se fait avec du tan qu'on prend chez les tanneurs; il est assez commun : au défaut de tan, on peut se servir encore de racines de noyer qu'on apprête de la manière qui suit.

On prend de cette écorce, on la coupe par morceaux gros comme deux doigts; et sur deux boisseaux de cette écorce, on met deux seaux d'eau, et on fait bouillir le tout ensemble l'espace d'une heure.

Après cela on prend le filet, on le met au fond du vaisseau, soignant de remettre par-dessus tous les morceaux d'écorce; il faut que le filet trempe ainsi dans la tein-

ture pendant vingt-quatre heures, pour le tirer ensuite, l'étendre et le faire sécher, ce filet aura pris alors une couleur minime.

De la teinture jaune. Pour la bien faire, on se sert d'une certaine herbe assez connue, appelée *éclaire* ou *chelidoine*; on en prend à grosses poignées, et on en frotte le filet partout, comme si on vouloit le savoner; après cela on le laisse sécher; étant sec il paroît d'un jaune sale.

De la teinture verte. Elle se fait avec du blé vert qu'on hache et qu'on pile en bouillie, puis on en frotte par tout le filet qu'on laisse tremper dedans, entassé l'un sur l'autre.

La teinture verte dont se servent les teinturiers pour le fil ou la soie, est bien meilleure, et dure davantage; ainsi, si on peut teindre ainsi les filets, ils en vaudront mieux, et c'est un conseil même qu'on donne à ceux qui en voudront faire la dépense.

Sur chaque livre de fil, on met une once de bois d'Inde coupé par morceau dans de l'eau qu'on fait bouillir un quart d'heure: ensuite on la retire de dessus le feu, et on y mêle un gros de vert de gris, on laisse refroidir l'eau jusqu'à ce qu'on y puisse souffrir la main, et on met tremper le fil dedans jusqu'à ce qu'il ait pris la couleur d'un beau bleu, puis on le retire de ladite eau, et on fait une lessive de bonne cendre qu'on tire au clair, on met dedans un quarteron de gaude, ou bien une livre de genetrolle, et on la fait bouillir un quart d'heure, on l'ôte du feu, et on y met tremper le fil jusqu'à ce qu'il soit d'un beau vert, ensuite on le retire de ladite lessive, on le tord, et on le met sécher, on peut se régler sur cette dose, suivant la quantité de fil que l'on a à teindre.

Cette couleur convient le mieux aux oiseaux que pas une autre, étant accoutumés à de pareils objets, telle qu'est l'herbe sur laquelle ils marchent tous les jours, sans s'épouvanter.

Les filets tels qu'ils puissent être, ne seroient pas de longue durée, si on n'apportoit certaines précautions nécessaires à les conserver; la teinture dont on vient de parler, y contribue beaucoup il est vrai: mais malgré cela, ils ne laisseroient pas de pourrir, si on n'y prenoit des soins.

Lorsque les filets sont mouillés, il faut être exact de les étendre à l'air afin qu'ils sèchent promptement: si c'est en été qu'on s'en sert, il ne faut pas pendant les grandes chaleurs les laisser dans l'eau plus d'une nuit, puis les faire sécher incontinent après: car si on les y laisse davantage, c'est les exposer à la pourriture, ce qui leur cause un grand préjudice: pour les saisons où règnent les fraîcheurs, on peut les laisser deux nuits et un jour entier dans l'eau, sans crainte qu'ils se corrompent.

Toutes les fois qu'on pêche avec des filets, et aussitôt qu'on les tire de l'eau, il ne faut jamais manquer de les laver, et surtout ceux qui y ont resté du temps, parce que ces filets sont sujets à amasser une certaine crasse, qui lorsqu'elle sèche avec eux, les mine peu à peu, et les détruit en peu de temps.

Il faut toujours soigner à garantir les filets des rats et des souris, comme étant leurs ennemis mortels; et pour cela il faut choisir un lieu qui en soit exempt: on les suspend en l'air, et non point proche du mur, qui pourroit donner prise à ces animaux.

Quand on s'aperçoit qu'un filet a quelque maille de rompue, il faut aussitôt la rhabiller, autrement ce seroit exposer ce filet à être bientôt détruit entièrement,

au lieu que quand on est exact là dessus, on a le plaisir de s'en servir très-long-temps.

Ces dernières instructions sur les filets, regardent ceux dont on se sert pour le poisson, et ceux qu'on emploie pour surprendre les animaux qui sont sur terre; ils ne sont pas moins sujets à se rompre que les précédens, par les inconvéniens auxquels ils sont exposés; c'est pourquoi ils exigent par conséquent les mêmes soins.

Fin du premier Livre de la quatrième Partie.

CINQUIEME PARTIE.

LIVRE SECOND.

La Chasse et autres Amusemens champêtres.

L'exercice de la chasse ne peut être comme tout autre, que favorable à la santé, c'est l exercice le plus sain pour le corps, et le repos le plus agréable pour l'esprit.

On ne parlera d'abord ici que de la chasse au fusil.

CHAPITRE PREMIER.

Des différentes sortes de Chasses, et principalement de la Chasse au Fusil.

On chasse *à force* de chevaux et de chiens, au vol des oiseaux, avec les armes, et enfin aux filets et aux piéges.

I. Les courses de chevaux et de chiens, et le vol des oiseaux, sont les chasses qu'on a regardées comme les plus agréables.

Quand la chasse se fait avec équipage et meute de chiens courans, on l'appelle *chasse à bruit.* Tous les propriétaires peuvent chasser sur leurs terres, avec chiens courans et lévriers, comme bon leur semble.

II. La chasse avec les armes tient le second rang dans cet exercice.

Avant l'usage de la poudre à tirer, on se servoit dans les chasses, de dards, d'épieux, d'arcs, de flèches et d'arbalètes.

L'usage de l'arc cessa peu de temps après l'usage de la poudre à tirer ; l'arbalète qui pousse les balles de plomb fort droit, fort vîte et fort loin, fut seule conservée avec l'arquebuse et l'escopette, espèce de carabine de trois pieds et demi de canon.

Mais enfin l'usage des armes à feu a prévalu ; et depuis deux cents ans environ, on ne s'est plus servi que du fusil, qui est bien plus commode et plus léger que l'arquebuse, et qui porte beaucoup plus loin que l'escopette.

En Allemagne et dans les autres pays du nord, on chasse encore, ou plutôt on combat les bêtes féroces, de force et d'adresse, avec l'épieu ou le couteau : on y fait de ces chasses meurtrières où l'on abat quantité de gibier, parce qu'on ne le force point à la course, mais on l'enferme dans des toiles, des filets ou des palis.

En Perse, on va à la chasse des gazelles, espèce de chèvres, avec l'once, *orix*, qui est une bête fort douce et fort privée, qui a la peau tachetée comme un tigre : on la porte en trousse à cheval : quand la gazelle paroît, on la descend, et elle est si légère qu'en trois sauts elle l'attrape et l'étrangle.

Dans toute l'Asie, on dresse des oiseaux de proie à la chasse de toutes sortes d'oiseaux, et même de quadrupèdes, comme on le dira ci-après.

III. Une dernière espèce de chasse, est celle où l'on emploie la ruse et l'artifice; il suffit de savoir creuser des fosses, les couvrir de feuillages, ou de tendre des lacs, des filets ou des piéges, avec des appâts, pour y attirer et prendre du gibier.

On y emploie les collets, tirasses, tonnelles, lacs, traînaux, bricoles de cordes et de fil d'archal, pièces et pans de rets, colliers, halliers de fil ou de soie, des toiles à grosses bêtes, des poches et panneaux pour prendre le lapin, des halliers à

cailles, des nappes et filets pour les alouettes, grives, merles, ramiers, pluviers; bécasses, sarcelles et autres oiseaux de passage.

De la Chasse au Fusil.

Les accidens sans nombre occasionnés par les armes à feu, exigent beaucoup de prudence; il faut 1°. éviter la rouille qui mange le fer et fait crever les canons; 2°. visiter la noix souvent, afin que le fusil ne parte jamais au repos; 3°. tenir le canon propre, ne pas tirer avec un fusil gras et anciennement chargé; 4°. se défier quand un fusil a raté, tenir le bout du canon en haut, craindre pour soi et pour tout ce qui entoure le chasseur, hommes et animaux; car si c'est un long feu, le coup part un instant après; 5°. avoir le plus souvent possible l'arme au repos, et le bout du canon en haut quand on l'y met; tenir le canon de même quand on court les bois et la campagne, et que l'on escalade des haies, buissons, murs et fossés; le fusil bandé part par des secousses quand on saute, et dans les bois et haies, la gachette s'accroche à des branches, ce qui fait partir l'arme, même au repos, si la noix est usée. Trop charger, trop bourrer, et du vide entre la poudre et la bourre, fait crever les canons, surtout quand ils sont sales.

Un canon de fusil est suffisant à l'égard de la portée, quand il a vingt-huit pouces de longueur. Un canon de trente-trois à trente-quatre pouces est moins dangereux à charger, à cause de sa hauteur. Un canon doit peser trois livres et demie, pour n'être point en danger de crever, comme feroit un plus léger. Un gros, ou au plus, un gros et un quart de bonne poudre suffit pour la charge d'un fusil de chasse: la plus estimée est celle de l'arsenal de Paris. On doit préférer celle qui se fait en été, et la garder dans un baril de bois de chêne bien cerclé, en lieu sec, et hors de tout danger de l'humidité et du feu.

Pour bien tirer, il faut connoître la force de son fusil, et savoir s'il porte loin, s'il écarte, et ce qu'il lui faut de charge, ne tirer que d'une sorte de poudre, pour être réglé dans ses charges, et connoître le plomb dont on doit se servir suivant la saison et le gibier qu'on veut tirer.

On se sert pour le plomb à perdreaux du n°. 5, ainsi que pour les lièvres et lèvrauts qui partent de près dans la primeur. Ce n°. est bon aussi pour les cailles et bécassines, même le n°. 6 ou 7 pour les grives.

A la mi-septembre (à la fin de fructidor), le n°. 4 pour les perdreaux plus forts, les lièvres et lapins et un renard même. Quelques personnes se servent de ce n°. toute l'année, et du n°. 3 pour les canards sauvages.

Deux balles de calibre et jamais trois qui seroient trop lourdes pour la dose de poudre, et porteroient moins loin. Jamais de chevrotine qui s'écarte trop, et par là dangereuse.

Le papier brouillard dont on fait des papillotes, fait de meilleures bourres, plus rondes, plus unies que tous les autres papiers. La mousse grise et verdâtre des pommiers, et les étoupes font encore de bonnes bourres. Appuyer la bourre ferme sur la poudre, la battre peu, et le plomb encore moins.

Après avoir tiré, recharger tout de suite, pendant que le canon est chaud et sec; devenu ensuite humide, la poudre s'y attacheroit. Passer auparavant une plume de perdrix du côté de la barbe dans la lumière.

Amorcer avant de charger, à moins que le fusil ne soit gras, en frappant doucement avec le talon de la main gauche du côté opposé au bassinet.

La

La main qui porte le fusil doit être posée près du dernier porte-baguette.

La couche du fusil courbée et non trop droite, longue suivant la longueur du cou et des bras du tireur.

Viser en tirant le gibier en tête à trente ou trente-cinq pas, et demi-pied en avant à quarante ou quarante-cinq pas. Pour un lièvre qui file, viser entre les deux oreilles, une perdrix plutôt au dessous qu'au dessus.

Manière de faire la Poudre a tirer.

Article Premier. *Matières.*

Il entre dans la composition de la poudre trois matières principales; le *nitre* ou *salpêtre*, qui donne la force; le *soufre*, qui sert à lui faire prendre feu promptement; et le charbon pilé, qui lie cette composition, soutient le soufre, et modère la force de la poudre.

1°. Le *salpêtre* est un sel qu'on retire des terres, des plâtres et des pierres, même des vieilles masures, des cavernes, des étables, des colombiers et des lieux empreints des urines de plusieurs animaux, surtout quand ces matières ont été long-temps abandonnées et exposées à l'air.

Manière de tirer le salpêtre. Après avoir pilé et broyé grossièrement ces terres ou plâtras, on en remplit des tonneaux, ouverts par le haut, et dont le fond est percé de plusieurs petits trous: on jette dessus, à diverses reprises, de l'eau qui dissout le salpêtre et l'entraîne avec elle dans des vaisseaux qu'on a mis au-dessous des tonneaux pour la recevoir. On verse plusieurs fois cette infusion sur de la cendre commune, pour en faire une lessive et la dégraisser. Quand cette eau est claire, on la fait évaporer sur un feu modéré, continuel et égal, jusqu'à ce qu'elle soit réduite environ au quart, puis on la laisse reposer: quelques jours après, on trouve au fond des cristaux que l'on met sécher. On fait évaporer tout le reste de la liqueur, on la laisse refroidir, et on en retire un salpêtre semblable au sel marin. Ces premiers cristaux sont le nitre, ou *salpêtre ordinaire*, qu'on purifie, comme on le dira.

Lorsqu'on ne veut qu'une petite quantité de salpêtre, il suffit de ramasser du salpêtre de houssage, qui paroît sur de vieilles masures, comme une gelée blanche; on le met dans un cuvier, dont le fond est percé d'un trou que l'on bouche avec la paille pliée et retenue au dedans du cuvier par un bâton ou un os qu'on met dans le pli, en sorte que la paille sort au-dessous du cuvier. On y fait plusieurs lits; le premier de cendre mêlée avec une égale quantité de chaux vive; ensuite un lit de salpêtre de houssage de la hauteur d'un pied; puis un troisième lit de cendres mêlées de chaux à la hauteur de deux ou trois doigts, et on emplit le reste de salpêtre; on verse dessus de la lessive faite avec de la chaux vive; quand cette lessive est coulée, on la fait bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à un tiers, et on l'écume avec grand soin pendant qu'elle bout.

Pour connoître si le salpêtre est formé, on laisse tomber une goutte ou deux de cette eau bouillante sur une assiette, ou sur un morceau de fer; si elle se congèle comme une goutte de suif, c'est une marque que le salpêtre est formé. Alors on verse de cette eau dans un vaisseau de terre qu'on couvre, et on la laisse reposer jusqu'à ce que la partie la plus terrestre soit tombée au fond du vaisseau.

Quand on juge que cette eau est assez reposée, on la verse dans la chaudière, en inclinant doucement le vaisseau, afin qu'il n'y ait que l'eau la plus pure qui y tombe; puis on la fait bouillir une seconde fois jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié, ou

bien jusqu'à ce que commençant à s'épaissir, on voie que les gouttes qu'on met sur du marbre ou du fer, prennent quelque consistance; alors on la verse dans des baquets plus larges que profonds, dont le couvercle est d'une pièce de bois fort épaisse, afin que l'air n'y puisse entrer, et on les porte dans un lieu frais; au bout de deux ou trois jours, on trouve que le salpêtre s'est endurci.

S'il en sort hors de la chaudière pendant que l'eau bout, on y jette de la lessive où l'on a fait dissoudre un peu d'alun de roche.

Manière de purifier le salpêtre. Celui qu'on emploie dans la poudre, doit être blanc, dur, clair, transparent, bien écumé et clarifié. On le met dans une chaudière, ou dans un pot de terre vernissé, avec une quantité d'eau douce suffisante pour le dissoudre; on le fait bouillir sur un feu lent au commencement, et que l'on augmenta peu à peu jusqu'à ce que le salpêtre soit entièrement fondu, et qu'il bouille à gros bouillons; après quoi l'on jette dessus, à plusieurs reprises, quelque peu de soufre jaune bien pulvérisé; ce soufre prend feu aussitôt, consume toute l'humeur grasse et visqueuse du salpêtre qui se trouve purifié.

Étant ainsi fondu et purifié, on le jette sur un marbre bien poli, ou sur de la terre vernissée, ou bien sur des lames de fer ou de cuivre; lorsqu'il est refroidi, il devient blanc et dur comme du marbre, ensuite on le réduit en poudre ou farine, en le desséchant sur un feu de charbon, et en le remuant continuellement avec un gros bâton, jusqu'à ce qu'il perde toute son humidité, et qu'il acquierre une parfaite blancheur, puis on verse dessus de l'eau claire et fraîche, ou pour le mieux, du vin blanc autant qu'il en faut pour couvrir le salpêtre, ce qui le fait dissoudre; quand il a acquis de la consistance d'une liqueur épaisse, on le brouille continuellement, et le plus vîte qu'on peut, avec le même bâton, jusqu'à ce que toute l'humidité soit évaporée, et que le tout soit réduit en farine très-sèche et très blanche que l'on passe ensuite par un tamis de soie bien fin.

Voici une autre manière de raffiner le salpêtre, préférable à la précédente. Ayant mis du salpêtre brut dans une chaudière, verser dessus autant d'eau qu'il en faudra pour le dissoudre: quand le salpêtre sera dissous, jeter dans la chaudière, sur un cent pesant de salpêtre, environ une chopine de blancs d'oeufs ou de colle de poisson, ou bien du vinaigre et de l'alun; verser de l'eau à plusieurs reprises, pour faire surmonter la graisse et l'ordure, qu'on aura soin d'écumer autant qu'il en paroîtra; puis laisser ce salpêtre reposer pendant quatre ou cinq jours dans des bassins bien couverts, où il se crystallisera. Alors on fera égoutter les bassins, et on mettra encore l'eau qui en sortira dans la chaudière, pour en faire une seconde cuite semblable à la précédente, à la différence qu'on ne mettra dans cette seconde cuite, que les deux tiers de ce qu'on aura mis dans la première, de blancs d'oeufs, colle, ou vinaigre et alun; et si on fait une troisième cuite, on n'en mettra que le tiers.

Le salpêtre, ainsi purifié, vaut le salpêtre des Indes, et c'est pourquoi la poudre de l'arsenal de Paris, où on le prépare très-soigneusement, est estimée partout.

2°. Le *soufre* est un minéral inflammable qu'on tire de plusieurs endroits de l'Europe et particulièrement de Sicile. Le soufre *gris* s'appelle soufre *vif*, parce qu'il est apporté en morceaux informes, comme il est sorti de terre. C'est une espèce de glaise dont on sépare le soufre en la faisant bouillir dans l'eau, sur laquelle il surnage quand il se sépare de la terre, et c'est le soufre jaune. On le jette dans des moules pour le former en *canons* ou en *bâtons*, qu'on appelle aussi *magdaléons* ou *magdelons*.

Manière de purifier le soufre. Il doit aussi être bien clarifié et écumé; on le met

dans un pot de terre ou de cuivre, on le fait fondre peu à peu sur un feu de charbon bien allumé et non fumeux, après quoi on le tire du feu et on le passe à travers un linge, dans un autre vase, pour l'avoir pur et net; le linge retient toute la crasse et l'huile.

Il y en a qui, pour rendre le soufre plus violent et plus actif, y ajoutent aussitôt qu'il est fondu, le quart de son poids de vif-argent, en le mouvant et le mêlant continuellement aussi vite qu'on peut avec un bâton, jusqu'à ce qu'étant refroidi, il se trouve réuni avec le soufre en un corps solide.

On peut, au lieu de vif-argent, pour rendre le soufre plus clair et plus net, y mêler du verre bien pilé, et verser de l'eau-de-vie par dessus avec un peu d'alun concassé. Cela est très-bon pour faire de la poudre fine pour les pistolets; mais pour la commune on se contente du soufre jaune tout simple, qui crie auprès de l'oreille, en le pressant entre les doigts.

3°. Le *charbon* doit être léger; plus il l'est, moins il en faut, parce qu'étant réduit en poudre, il tient beaucoup de place dans une petite quantité. Le plus léger de tout, est celui qui est fait de chenevotte; on préfère pourtant le charbon de saule, et à son défaut, celui de noisetier, de tilleul, de genièvre; le meilleur de tous est celui de bourdaine, d'épine, de nerprun, et autres arbrisseaux rustiques. Ce charbon se fait ainsi.

Au mois de mai et de juin (de la mi-floréal à la mi-messidor), on en choisit les branches épaisses d'un demi-pouce, on les coupe de la longueur de deux ou trois pieds, puis ayant ôté avec un couteau l'écorce des rameaux et les noeuds qui s'y rencontrent, on en fait de petits fagots qu'on fait sécher dans un four chaud, ou au grand soleil; ensuite on les fait brûler dans un grand pot qu'on couvre avec de la terre un peu mouillée, quand ils seront bien allumés et réduits en braise; cette braise s'éteindra alors, et ne laissera que des charbons qu'on tirera au bout de vingt-quatre heures, pour s'en servir à la composition de la poudre.

On peut encore tenir pendant une heure, entre des charbons ardens, ce vaisseau de terre rempli de bois, et couvert de son couvercle bien lutté avec de l'argile; on a de cette sorte un très-bon charbon.

Art. II. *Dose de ces matières.*

A la poudre fine pour les *fusées*, on met sur quatre livres de salpêtre, une livre de soufre passé par un crible très-fin, et deux livres de charbon tiré d'un four de boulanger. Si on veut que cette poudre brûle dans l'eau, on y ajoute autant de chaux vive que de soufre.

Quant à la poudre des armes à feu, on met, pour les *canons*, sur quatre livres de salpêtre, une livre de soufre et une livre de charbon, ou bien sur vingt-cinq livres de salpêtre, cinq livres de soufre et six livres de charbon.

Pour les *mousquets*, sur cinquante livres de salpêtre neuf livres de soufre et dix livres de charbon: ou bien sur cent livres de salpêtre, quinze livres de soufre et dix-huit livres de charbon.

Pour les *pistolets*, sur cent livres de salpêtre, douze livres de soufre et quinze livres de charbon; ou bien, sur cinquante livres de salpêtre, cinq livres de soufre et quatre de charbon.

Art. III. *Mélange et composition de la Poudre.*

Les matières étant ainsi préparées, proportionnées et mêlées, il faut bien battre

le tout ensemble dans un mortier de bronze, avec un pilon aussi de bronze, pendant sept à huit heures et plus sans discontinuer, en l'arrosant tout doucement et de temps en temps avec de l'eau simple, ou mieux, avec de l'urine ou du vinaigre fort, ou mieux encore, avec de l'eau-de-vie. Pour faire une poudre plus subtile et plus légère, au lieu de ces liqueurs, on peut y mettre de l'eau distillée d'écorces d'oranges ou de citrons, en telle quantité que la composition ne soit pas trop liquide, ce que l'on connoit, quand, en la pressant avec la main, elle demeure à demi-épaisse.

Pour empêcher que le charbon ne s'envole en le battant, on pourra mêler dans la liqueur un peu de colle de poisson : et si on veut que les grains de la poudre soient très-durs après qu'ils auront été desséchés, il faudra arroser sur la fin la composition avec de l'eau claire, dans laquelle on aura éteint de la chaux vive.

La composition étant ainsi bien battue et arrosée, on la passera dans un crible percé de trous ronds plus ou moins grands, selon la grosseur qu'on voudra donner aux grains de la poudre. On met dans ce crible deux morceaux de bois qu'on appelle les *valets* : on l'agite sur un bâton arrêté au-dessus d'un vaisseau ou linge qui doit recevoir toute la poudre, sans qu'il en reste dans le crible; ensuite on mettra cette poudre ainsi passée dans un tamis de crin, qu'on remuera de manière qu'il n'y reste que le grain qu'on gardera pour le besoin; mais il ne faut pas perdre ce qui ne sera point grainé, c'est-à-dire, la poussière qui sera passée par le tamis; car on en pourra faire des grains comme auparavant en la faisant sécher au soleil ou en quelque lieu chaud, comme dans un poêle, et en la remettant dans le mortier pour la battre, et ensuite l'arroser, la cribler et la tamiser, ainsi qu'on vient de le dire. On continuera de cette manière, jusqu'à ce que toute la matière soit réduite en grains.

Les moulins à poudre épargnent beaucoup de peine.

Il y a des personnes qui font la poudre sans tant de façons, principalement celle qui doit servir aux canons : ils se contentent de mettre dans un pot de terre du salpêtre, du soufre et du charbon, dans la portion ci-dessus, ou autre que la pratique leur apprend; ils font bouillir le tout dans de l'eau douce à petit feu pendant deux ou trois heures, jusqu'à ce que l'eau étant toute évaporée, la composition ait quelque consistance; après quoi ils la font sécher au soleil ou en quelque lieu chaud, et la passent par un tamis de crin, pour la réduire en petits grains.

La poudre grenue sert pour charger l'artillerie; la fine pour amorcer et pour charger les fusils. En France, il n'y a plus qu'une sorte de poudre pour le mousquet et pour le canon.

On peut faire de la poudre blanche, jaune, bleue, verte ou rouge; ce qui dépend des différentes choses qu'on y mêle pour la colorer.

On met quelquefois du camphre dans la composition de la poudre fine; et alors il faut la conserver dans un lieu toujours chaud et sec, car le camphre la rendra humide.

ART. IV. *Epreuves de la Poudre à tirer.*

La bonne poudre doit être de couleur cendrée ou plombée, en tirant un peu sur l'obscur, ou tant soit peu sur le rouge.

Quand elle est trop noire, ou qu'elle noircit le papier, c'est une marque qu'il

a trop de charbon; ce qui la rend humide et fait fondre le salpêtre. En en écrasant quelques grains avec le bout du doigt sur une table bien polie, s'ils se réduisent facilement en poussière, c'est encore une marque qu'il y a plus de charbon qu'il ne faut; et si les grains ne se brisent pas également, en sorte qu'il s'en rencontre quelques-uns si durs qu'ils ne s'écrasent qu'à peine, et en piquant le doigt, on connoîtra par là que le soufre n'est pas bien incorporé avec le salpêtre, de même quand on trouve de petits grains blancs ou de couleur de citron.

Mais pour bien éprouver la poudre, il faut en remplir un dé à coudre, la verser sur du papier blanc bien sec, et metttre le feu à ce petit tas avec un charbon ardent, en ne touchant à la poudre que légérement. Si la poudre est excellente, elle s'élève toute en l'air dès le moment qu'elle a pris feu, et ne laisse d'autre impression sur le papier qui la portoit, qu'une tache ronde couleur de gris de perle; si elle est mauvaise, elle brûle le papier.

Les effets moyens entre ces deux extrémités, découvriront les poudres médiocres, et cela suivant leur différent degré. La poudre qui brûlera moins le papier, vaudra mieux que celle qui le brûlera davantage, la poudre qui ne fera que le noircir, approchant plus de la bonne que toutes celles qui le brûleront.

On découvre par cette épreuve les défauts de la composition de la poudre. Si elle noircit le papier, elle a trop de charbon; si elle y laisse des taches jaunes, elle a trop de soufre; s'il reste sur le papier de petits grains en forme de tête d'épingle, il faut y mettre le feu; et en cas qu'ils le prennent, c'est du salpêtre, et la poudre a été mal battue ou mal façonnée au moulin; et en cas qu'ils ne le prennent pas, c'est du sel, et le salpêtre a été mal raffiné.

Art. V. *Effet de la Poudre.*

Sa force ne vient que de l'air qui est enfermé dans chaque grain et dans les espaces qui sont entre ces grains, surtout lorsqu'elle est dans un canon.

Quand on bourre la poudre avec violence, l'effet n'en est pas plus grand que lorsqu'on se contente de la presser; au contraire, il paroît moindre.

Dans les armes à feu, les balles de calibre font plus d'effet.

La poudre qu'on met par-dessus la balle peut bien augmenter le bruit du coup, mais elle en diminue l'effet.

En prenant une balle qui ne soit point de calibre, et en mettant un peu de poudre dessous et beaucoup par-dessus, on peut tirer avec un tres-grand bruit, mais sans aucun effet sensible. Les charlatans font apparemment consister en cela leur secret de se rendre *durs;* de même qu'on se lave impunément les mains de plomb fondu, lorsqu'elles sont frottées avec du jus d'oignon. C'est à peu près de même que la flamme de l'esprit de vin qui coule sur la main sans la blesser, et que les eaux minérales brûlent la langue sans brûler la main.

Huile pour la brûlure de Poudre à tirer, ou *de feu artificiel.*

Faire durcir dans de l'eau des oeufs vieux, mais non gâtés; en mettre tous les jaunes dans une poêle de fer sur le feu, jusqu'à ce qu'ils se réduisent en huile: en frotter la brûlure, mettre un linge fin par-dessus, et rafraîchir le linge de la même huile

avec une plume. Ce remède est éprouvé, et il ne laisse point de marque, pourvu qu'on ne se gratte pas.

Manière de faire le Plomb à tirer.

Il arrive souvent que le plomb manque aux chasseurs; s'ils en ont chez eux qui ne soit pas façonné, voici la manière d'en faire du plomb à tirer; on prend une carte à jour, on la pique en-dessous avec un poinçon fort uni, et on y fait des trous de la grandeur que l'on souhaite pour la grosseur du plomb que l'on veut faire; on ne fait ordinairement que du quatre, dont voici la grosseur des trous qu'il faut faire à la carte. O O O O. C'est le plomb ordinairement pour les lièvres, perdrix, et autres moyens gibiers. Les bons chasseurs prétendent qu'il est meilleur que le plomb moulé parce qu'il ne s'écarte point tant, qu'on peut tirer hardiment, soit en courant, soit en volant, de cinquante à soixante pas. On fait des trous à la carte à distance proportionnée et bien égale; il faut bien arrondir les trous par dedans, et y laisser tous les rebords des petits trous que le poinçon aura faits en la piquant, et couler le plomb du même côté. Il est bon d'en piquer deux ou trois, parce qu'il peut arriver, en coulant le plomb, que la carte vienne à brûler: quand cela arrive, on en met une autre à la place, ensuite on prend une planche de bois dur, comme du chêne ou du hêtre, épaisse d'un bon pouce, et large d'un demi-pied; on y fait faire par un menuisier, un trou en carré de la grandeur de la carte, en sorte que la carte puisse y entrer fort juste, et cependant qu'elle y tienne ferme. Il faut que l'épaisseur du bois surpasse le fond de ladite carte losqu'elle est placée: pour cela, il est nécessaire de la faire fendre à plat jusque par-delà le trou, pour y pouvoir fourrer la carte aisément; on doit faire au bord de la planche, d'un côté, des coches, près à près, comme les dents d'une scie, et les faire grandes de la moitié d'un travers de doigt.

Lorsque tout est bien préparé, on prend du plomb, environ quatre ou cinq livres à la fois, et non davantage, parce que si on en faisoit fondre beaucoup, le plomb se refroidiroit sur la fin, quand on le jette sur la carte. Pour le faire, on ôte toute la soudure, et on le fait fondre dans une cuiller de fer; aussitôt qu'il est fondu, on l'écume bien pour en ôter toute l'ordure: on le fait chauffer jusqu'à ce qu'il bouille; et pour bien connoître quand il est propre à couler, on en fait un essai avec le coin d'une carte à jouer, que l'on trempe dedans jusqu'au fond, et qu'on retire aussitôt; lorsqu'on voit que le coin de la carte est noir et veut brûler, c'est une marque qu'il est trop chaud: pour lors on l'ôte du feu, et on le laisse un peu refroidir; on en fait encore un essai avec le coin d'une carte que l'on trempe dans le plomb; quand on voit en la retirant qu'elle est d'un bon roux, c'est une marque qu'il est chaud comme il faut pour le couler, et on le jette sans perdre de temps sur la carte; on doit mettre le côté de la planche où est enchâssée la carte, sur un vaisseau plein d'eau jusqu'au bord, comme un seau ou un grand vaisseau de terre, qui soit bien ferme à terre, en sorte que l'endroit où est enchâssée la carte, pose justement sur l'eau sans que le fond de la carte y touche, et qu'il ait un peu de vide entre la carte et l'eau. Il faut avoir du sel ammoniac du plus blanc, le bien faire sécher, le réduire en poudre comme du tabac rapé, et le tenir bien sèchement: pour quatre ou cinq sous, on en a pour faire plus de cent livres de plomb. On prend de cette poudre et on en couvre tout le fond de la carte, à la hauteur d'une pièce de six sous. Il est bon d'être deux personnes, l'une pour tenir la planche ferme et racler

continuellement sur les coches avec un bâton ou manche de couteau, pendant que l'autre coule le plomb dans la petite carte tout le plus bas qu'il est possible, et non point le couler de haut, parce que si on couloit de haut, on crèveroit la carte. On ne doit point le jeter dans le milieu de la carte, mais tantôt par un bout, tantôt par l'autre, comme si on arrosoit, et continuant toujours en allant et venant, sans discontinuer tant qu'il y a du plomb dans la cueiller. Il faut que l'autre personne qui tient la planche la tienne toujours ferme, et racle continuellement les coches, pendant que l'autre coule le plomb: c'est ce petit mouvement qui fait passer le plomb promptement dans l'eau. Il ne faut point s'embarrasser de la fumée que le sel ammoniac cause, on doit toujours couler le plomb jusqu'à la fin; et comme il reste du plomb dans la carte, ainsi que cela arrive ordinairement, on ôte la planche promptement hors de dessus l'eau, et on la renverse sans dessus dessous, en la frappant contre terre pour faire tomber le reste du plomb qui sera resté sur la carte: ensuite on regarde si la carte n'est point fendue; si elle ne l'est point, on peut la laisser et y remettre de nouveau sel ammoniac en poudre bien sec, comme ci-devant, et continuer à y couler du plomb, quand il sera fondu et chaud comme ci-dessus, car s'il n'étoit point chaud de la manière qu'on l'a dit en le coulant, il ne feroit plus le plomb rond, mais en petit lingot, ce qui ne vaudroit rien; on peut en faire dans une journée quatre-vingts à cent livres, et il revient à bien meilleur marché que lorsqu'on l'achète chez le marchand.

Observations sur les Charges et pratiques différentes suivant les Gibiers.

On fait faire deux petites mesures de fer-blanc ou de cuivre, l'une pour la poudre et l'autre pour le plomb, qui tiennent juste la charge convenable: ces mesures servent lorsqu'on veut tirer à terre ou sur l'eau aux sarcelles, aux pluviers dans les prés; aux bizets et aux ramiers sur les arbres.

Il y a des fusils faits exprès pour tirer aux oies et aux grues; ils sont beaucoup plus longs que les autres: on met une once de balles et une charge de poudre convenable au canon.

En été les oiseaux vont seuls ou deux ensemble; et la poudre est plus sèche, conséquemment plus violente qu'en hiver; c'est pourquoi on ne doit point en mettre une charge si grosse, non plus que de menue dragée.

Quand on a tiré, il faut recharger aussitôt: 1°. pour ne point manquer ce qui se présente à tirer; 2°. pour prévenir l'humidité du canon, qui empêche la poudre de couler jusqu'au fond du fusil quand on differe à recharger, ce qui fait un feu lent.

A quoi que ce soit qu'on tire, on ne doit jamais descendre de cheval à la vue du gibier, ou ne descendre que derrière quelque haie, buisson ou arbre, où on laissera ceux qui suivent: rien n'effarouche tant le gibier, que de voir un tireur et des gens arrêtés.

Un tireur doit toujours gagner le vent, et n'aller pas droit à la chasse, mais passer à trois cents pas à côté; et quand il est vis-à-vis de son gibier, il faut qu'il passe outre, pour que le gibier n'ait point de méfiance: ensuite on s'en approche en tournant, et lorsqu'il se voit presqu'à portée, on va droit choisir le rang où est le monceau le plus serré des oiseaux qu'on chasse; et quoiqu'ils commencent à

se lever, on ne laisse pas de tirer dessus, surtout si ce sont des oies, des grues, ou autres oiseaux qui vont par troupes.

Lorsqu'on tire aux vanneaux et aux étourneaux, il est bon d'avoir deux fusils chargés: car si l'on en tue quelqu'un du premier coup, et que les autres le voient, ils y volent tous, et autour de la tête du chasseur; ce qui fait qu'on y a ordinairement bonne chasse, surtout en les tirant en l'air plutôt qu'à terre. On tue de même les mauviettes, car elles ont le même instinct.

Ceux qui se plaisent à tirer aux merles, prennent ce passe-temps en hiver le long des haies; il ne faut que de la menue dragée et la moitié de la charge de poudre. On y met une poignée de petits pois au lieu de dragée: on s'en sert aussi dans le temps de neige pour tirer aux petits oiseaux qui vont par bandes.

Si on veut avoir le plaisir de voir pendant la nuit les lapins jouer autour d'une lanterne allumée, on n'a qu'à en porter une au bord de la garenne, avec quelques appâts.

Les canards volent aussi pendant la nuit à la lueur d'une lanterne, et pour cela il faut se mettre dans un petit bateau, sur une rivière qui coule lentement: au lieu de lanterne, on allume sur l'un des bouts du bateau, dans un pot de terre un petit feu de suif à trois lumignons gros chacun comme le doigt, qui forme un feu pâle. Tandis que ce feu brille, on se fait mener par un batelier qui tient une pêle par derrière, sans faire du bruit; les canards viennent à vous et paroissent tout blancs, et quand on en est proche, on a un filet en tramail au bout d'une perche, dont on les enveloppe, et on les tire à soi.

La plupart des chasseurs au fusil ont leurs armes bronzées, et s'habillent [illegible]ert ou de gris cendré, pour ne point effaroucher le gibier.

De l'Affut.

L'affut est un lieu où l'on se cache pour attendre le lièvre, le renard ou quelqu'autre animal, et le tirer dès qu'il paroit. C'est la chasse la plus pénible.

Quand on veut se donner ce plaisir, il faut s'habiller de ce qu'on a de plus mauvais, et s'armer de force et de patience pour braver les ronces et les injures du temps, en attendant le gibier.

Le principal est de bien placer son affut: on doit pour cela battre les bois, buissons, campagnes et haies, pour connoître, soit aux fumées des bêtes fauves et noires, aux laissées du loup, au pas du lièvre, ou à autres marques, les endroits où il vient beaucoup de gibier, y choisir un arbre ou un buisson commode, tant pour se placer que pour tirer. On y va à l'heure de l'affut, qui est le soir à la brune et le matin devant le jour; on s'y couvre de feuillages pour n'être point aperçu; et on fait la guerre à l'oeil, sans bruit, avec attention et patience.

Pour y attirer du lièvre, il faut tuer une haze en chaleur, lui couper la nature et la mettre tremper dans de l'huile d'aspic: en frotter la semelle de ses souliers, et en allant à l'affut, marcher sur l'herbe en différens endroits: les lièvres y viendront en foule dès qu'ils en auront le sentiment.

Ou bien, mêler du suc de jusquiame avec le sang d'un levraut, l'enfermer dans la peau du levraut même, et l'y coudre; enterrer le tout légérement à portée de l'affut: les lièvres s'y assembleront.

On peut faire les mêmes épreuves pour les autres bêtes, ou se servir de ce qui est

est enseigné ci-après à la fin du chapitre IX, pour y attirer les animaux carnassiers.

Les personnes qui aiment à se mettre aux arbres, pour tirer les bêtes dangereuses, ou pour l'affut, portent ordinairement quatre ou cinq vrillettes dans leurs poches, pour les ficher dans le tronc de l'arbre en forme d'échelons, quand ils veulent y monter, et ils les en retirent en descendant. On ne doit jamais tirer perché, qu'on ne connoisse bien la repousse de son arme.

CHAPITRE II.

De la manière d'élever et de dresser les Chiens d'arrêt, et de les mettre au commandement, les faire chasser de près, de leur apprendre à rapporter, se tenir à cheval, et aller à l'eau.

I. On retire les petits chiens de dessous la mère au bout d'un mois ou de six semaines, et on les fait élever dans des basse-cours, pour qu'ils s'accoutument avec les bestiaux et les volailles.

Comment corriger les Chiens qui donnent sur la volaille ou sur le mouton.

Les jeunes chiens s'attachent souvent à courir la volaille et le mouton ; il faut les corriger de bonne heure de ces deux vices, en les fouettant : mais le plus sûr pour les empêcher de tomber sur la volaille, est de fendre le bout d'un bâton de la longueur d'un pied : on passe la queue du chien dans le bout d'un bâton, qu'on lie avec une ficelle, qui serre la queue du chien. A l'autre bout du bâton, on attache une poule par-dessous l'aile, près du corps. Le chien lâché, avec quelques coups de fouet, court de toutes ses forces, à cause de la douleur qu'il sent à la queue ; et comme la poule qu'il traine, crie et bat de l'aile, le chien croit que c'est elle qui lui cause son mal : à force de la traîner, il la tue : et las de courir, il va se cacher dans un coin de la basse-cour. Alors on lui détache le bâton et on lui bat la gueule avec la poule même. Ce moyen corrige souvent les chiens dès la première fois.

Quant à l'habitude de courir après les moutons, il faut prendre un *ran*, qui est le mâle de la brebis, le plus fort qu'on peut trouver, et le coupler avec le chien : en le lâchant, on fouette le chien tant qu'on peut le suivre : ses cris font peur au ran, qui fuit de toutes ses forces et emporte le chien. A la fin cependant il perd sa peur, et ennuyé de traîner le chien, il le charge à coup de tête. En réitérant ce moyen, il n'y a pas de chien qui ne fuie les moutons qu'il rencontrera.

Choix des Chiens d'arrêt.

II. Les chiens qu'on dresse ordinairement pour arrêter les perdrix, les cailles et les lièvres, sont le braque et l'épagneul. Il faut qu'un chien d'arrêt soit bien fait et léger, qu'il soit plus haut du devant que des hanches, qu'il ait l'épaule serrée, le

poitrail étroit, le cou court et un peu gros, le nez gros, le pied de *lièvre*, c'est-à-dire, long, étroit et maigre, ou bien fort court, mais rond, petit et maigre, la côte plate, le rein large; enfin que le fouet, quand il quête, rase les jarrets en croisant. Les chiens, qui ont le devant haut et le cou court, portent le nez haut et *ne fouillent point*, c'est-à-dire, qu'ils ne mettent point le nez à terre, et ils sont toujours fort vites. Ces chiens conviennent dans les lieux où le gibier est rare, parce qu'ils quêtent légérement, battent beaucoup de pays, et trouvent par conséquent plus de gibier que les chiens pesans : ceux-ci ne conviennent que dans les terres conservées.

Comment apprendre aux Chiens à quêter.

III. Avant de commencer à dresser un chien pour arrêter le gibier, on doit l'avoir fait chasser, et que ce soit toujours la même personne qui le dresse. S'il porte le nez à terre, et qu'il fouille, ce sera toujours un mauvais chien d'arrêt, il faut qu'il chasse le nez haut, et qu'il en ait beaucoup.

On doit donc le mener pendant quelque temps, pour lui apprendre à connoître son gibier, et à quêter. Il court d'abord après tous les oiseaux, et c. Il faut le laisser faire sans lui rien dire, et bientôt il quitte cette habitude pour ne s'attacher qu'à la perdrix, qu'il s'ennuie pourtant à la fin de courre, aussi-bien que les autres oiseaux. Pour lors, ou même plutôt, s'il ne revient pas de lui-même, on doit le mettre au commandement de la manière qui suit.

Moyen pour mettre les Chiens au commandement.

Pour accoutumer un chien au commandement, on lui met un collier à la boucle duquel on attache un cordeau de vingt ou vingt-cinq brasses de long, qu'on lui laisse traîner; on ne l'appelle jamais pour le faire revenir, qu'on ne soit en état de prendre le cordeau pour le maîtriser. Quand on le tient, on appelle le chien : s'il perce et continue toujours sa quête, et qu'il donne dans le collier, on lui donne une saccade en l'appelant, ce qui lui fait souvent faire une culbute ; le chien revient à soi aussitôt, et il faut le bien caresser. On doit même porter dans un petit sac, du pain, des petits os, et autres friandises pour les lui donner. C'est une règle que toutes les fois qu'un chien vient vous retrouver lorsqu'on l'appelle, il doit être caressé et amadoué. Ce n'est qu'aux chiens absolument indociles, qu'on emploie le *collier de force*, dont on parlera ci-après.

Dans les commencemens, il est bon de ne rien demander aux chiens que quand ils commencent à se lasser. Il y en a même de si vigoureux, qu'il faut, pour les fatiguer et les rendre dociles à la voix, leur lier une patte de devant avec une de derrière, ce qui les empêche de s'allonger dans la course; ou bien leur laisser traîner une longe plate, large de trois bons doigts, afin qu'en courant, le chien marche dessus et se lasse plus vite.

Quand le chien est accoutumé à revenir dès qu'on l'appelle, on doit l'accoutumer encore à revenir devant soi; car rien n'est plus désagréable qu'un chien qui perce toujours en avant. Voici comment il faut s'y prendre. Lorsqu'il perce, on lui tourne le dos, et on marche du côté opposé : quand le chien s'aperçoit qu'il ne voit plus, ou qu'on est trop éloigné, il vient chercher; alors on le caresse bien et on lui donne quelque chose. En continuant cette manoeuvre, le chien devient inquiet; et craignant

de se perdre, il ne quête jamais long-temps sans tourner la tête pour observer son maître; ce qui l'oblige à croiser devant lui. On en vient ordinairement à bout en huit jours de chasse.

Manière d'apprendre aux Chiens à garder.

Le chien réduit à ce point, il est temps au dresseur de l'entreprendre pour le perfectionner. Il faut alors le mettre à l'attache, ne le déchaîner que pour lui donner à manger, et ne pas lui jeter un morceau de pain qu'il ne l'ait bien mérité en apprenant son exercice du *choupille*. Voici comment on lui apprend à *garder* et à être ferme.

On le tient par la peau du cou, et on lui jette devant le nez un morceau de pain, en lui criant *tout beau :* lorsqu'il a été un moment devant, on crie, *pille :* à ce moment on lui laisse prendre le pain, et on le caresse.

L'instinct le porte à se jeter sur le pain, avant qu'on lui ait crié, *pille ;* on le retient par le moyen du fouet, mais avec modération, de peur de le rebuter. On lui répète l'exercice en le flattant, afin qu'il comprenne plutôt par la douceur que par le fouet, ce qu'il doit faire ou éviter pour mériter son pain. En peu de jours on vient à bout de lui faire *garder*.

Quand il en est à ce point là, on tourne autour de lui avec un bâton, on ajuste le pain comme si l'on avoit un fusil; et on crie *pille*.

Il faut que le chien ne mange jamais qu'il n'ait *gardé*, soit à la maison, soit à la campagne. Il se fait une si grande habitude de rester à la vue du pain, que de lui-même il s'arrête sans qu'on crie *tout beau*.

Comment apprendre aux Chiens à arrêter aux champs.

On fait frire dans du sain-doux des petits morceaux de pain avec des vuidanges de perdrix, qu'on porte dans un petit sac de toile: on va dans la plaine, dans les chaumes, dans les terres labourées et dans les pâturages, on y met plusieurs petits morceaux de ce pain frit, et pour en reconnoître la place, on pose à côté de petits piquets fendus par le bout, auxquels on attache quelques morceaux de papier ou de carton. Quand cela est fait, on revient détacher le chien, on le mène toujours quêtant *dans le vent*, c'est-à-dire, du côté d'où le vent souffle. Lorsqu'on remarque que le chien approche du pain, qu'il en a l'odeur, et qu'il va se jeter dessus, on crie, *tout-beau;* s'il ne s'arrête pas, on le châtie.

En deux jours il s'arrête de lui-même; alors on y retourne avec un fusil chargé d'un demi-coup de poudre. On ne tourne d'abord que peu de temps, et l'on tire, au lieu de dire *pille*. A mesure qu'on continue cet exercice, on tourne plus long-temps, afin d'accoutumer le chien à ne pas s'impatienter, et à rester à son arrêt jusqu'à ce qu'on l'ait servi.

Il est de la dernière conséquence de tirer à terre devant le chien novice; celà sert à lui faire connoître ce qu'on lui demande, et en même temps à connoître aussi son gibier. On ne doit jamais tirer en volant, que le chien ne soit parfaitement dressé. En tirant mal à propos, on s'expose à gâter un bon chien, loin d'en dresser un jeune.

Lorsque le chien est accoutumé à souffrir le coup de fusil, et à arrêter indifféremment dans l'herbe, dans la terre labourée et dans le chaume, alors on le

mène à la perdrix. Il y en a qui ne les manquent pas au premier arrêt, et qui en font jusqu'à vingt et trente dès le premier jour.

Moyen pour empêcher les Chiens de pousser et de quitter.

Il n'y a point de chien qui ne pousse quelquefois, surtout quand il va avec le vent. On doit dans ce cas se donner bien de garde de le châtier, à moins qu'il ne courre les perdrix. S'il court après, il faut remarquer d'où elles sont parties, et y aller; le chien ne manque pas d'y revenir : alors on le châtie avec le fouet, mais sagement et par degrés, autrement on le rebuteroit, surtout le chien timide, qui ne manque pas, quand on le châtie avec trop de violence, de quitter son arrêt, et de venir derrière son maître, sans vouloir chasser davantage.

Il y en a de rebutés qui ne font que marquer leur arrêt un instant, et passent tout droit : il est extrêmement difficile de les remettre. Si on leur donne un coup de fouet sur le corps, on en donne deux à terre à côté du chien; le bruit du fouet le corrige suffisamment. On augmente le châtiment à mesure que les chiens sont incorrigibles, et on les remet au pain frit. Quand ils ne mangent que de ce pain d'exercice, on doit leur donner d'autres nourritures; car il faudroit trop de ce pain pour leur subsistance. La chose est différente quand on les commence, on ne leur donne que du simple pain, et on leur en fait garder tant que l'on veut, même d'assez gros morceaux pour les rassasier.

Il y a des chiens qui quittent à la chasse le dresseur qui les châtie : voici comment on les corrige. On fait mettre en terre un pieu dans le milieu de la basse-cour, et on y attache une chaîne avec un collier. Quand le chien déserteur est de retour, un domestique l'attache au pieu et lui donne une volée de coups de fouet : un quart-d'heure après il recommence, et lui donne en une heure trois ou quatre corrections pareilles : il faut que le dresseur ne paroisse point pendant toutes ces corrections, et qu'il reste encore quelque temps après la dernière, afin que la colère du chien soit passée. Alors il vient le trouver, il le caresse beaucoup, il le détache, lui donne quelques friandises, et le ramène à la chasse. Il n'y a point de chien à qui cette pratique redoublée ne fasse perdre l'habitude de déserter.

Il y a des chiens d'un naturel si heureux, qu'on leur apprend à marquer, par leurs différentes positions ou gestes pendant l'arrêt, l'espèce de gibier qu'ils tiennent en respect, soit plume ou poil.

Saison pour dresser les Chiens.

Quoiqu'on puisse dresser les chiens en tout temps quand la plaine est découverte, cependant le plus convenable est lorsque les perdrix sont couplées; elles tiennent alors davantage, et il est plus aisé de les apercevoir, parce que la terre est plus découverte. On distingue aisément le coq de la poule, en ce que la poule a la tête rase contre terre, et le coq l'a haute et relevée; ainsi on est sûr de tuer le mâle préférablement à la femelle; ce qui ne détruit point le gibier. Un coq suffit à plusieurs poules, et dans les campagnes il y a toujours plusieurs coqs. Ce qui fait qu'on cherche à détruire ceux-ci, c'est que plusieurs coqs courent la même poule, qui quitte le pays à force d'être tourmentée; et lors de la ponte, elle pond en plusieurs endroits sans avoir de nid, et à la fin il ne lui reste qu'un

coq ; on les nomme *brehanes*. Si l'on tire en volant dans le commencement de la pariade, le coq part toujours le dernier : au contraire, si c'est sur la fin de leurs amours, comme au mois de mai (de la mi-floréal à la mi-prairial), le coq part le premier.

Comment faire arrêter et chasser deux Chiens ensemble.

Pour faire arrêter deux chiens ensemble, et les faire chasser de même, on leur fait arrêter le pain frit séparément, et puis ensemble. Pour cet effet, on met deux morceaux, et quand un des deux chiens a arrêté, on appelle l'autre que l'on mène derrière. Si l'un des deux prend les deux morceaux de pain, on en a un troisième dans la main qu'on lui jette. Pour la perdrix, on mène le chien qui n'en a pas de connoissance, derrière l'autre qu'on suppose instruit à arrêter. Ils s'accoutument si bien à ce manége, que lorsqu'on leur crie *tout beau*, le chien qui n'est point en arrêt, vient de lui-même se ranger derrière ou à côté de celui qui y est, il y vient même sans attendre le *tout-beau*.

Manière pour empêcher les Chiens de courir au gibier.

Souvent le chien court après le gibier, dès qu'il a entendu le coup de fusil: voici le moyen de l'en corriger. Il faut lui donner un long cordeau à traîner, et être deux personnes : pendant que l'un tourne, l'autre prend le cordeau et s'approche du chien de quelques pas : quand le chien veut courir la perdrix, il donne dans le collier, et essuie des sacades qui le corrigent en peu de temps.

Voilà les moyens les plus sûrs, les moins pénibles et les plus doux pour dresser les chiens d'arrêt. Il y a d'autres manières qu'on met en usage pour faire, en deux ou trois ans, un chien souvent mauvais, à force de coups, de jeûnes et de fatigues.

Manière pour faire rapporter de force les Chiens.

IV. Quand le chien a été mis au commandement, qu'il barre bien dans sa quête, et qu'il arrête parfaitement, il faut le faire rapporter par force.

Collier de force. On a un collier garni de trois rangs de clous, qui traversent un cuir que la pointe des clous passe de trois ou quatre lignes, on couvre le premier cuir, et les têtes de clous, en cousant par-dessus un autre cuir de même longueur et largeur, afin que les têtes des clous prises entre les deux cuirs, ne puissent pas reculer. Il faut que le collier soit juste de la grosseur du cou du chien. On y attache deux anneaux de fer, un à chaque bout du collier, pour passer dans chacun une corde qui se trouve doublée : quand on vient à donner une sacade, pour piquer le cou du chien, le collier doit se fermer, et en lâchant la main, il doit s'ouvrir.

On doit avoir de plus un morceau de bois carré de huit à neuf pouces de long, et de huit à neuf lignes de face : on y fait des crans en forme de scie: on perce deux trous de traverse à chaque bout, pour y passer en croix ou sautoir quatre petites chevilles un peu plus grosses qu'une plume à écrire; en jetant ce bâton à terre, les chevilles le tiennent toujours élevé à un bon pouce au-dessus

de terre ; ce qui donne plus de facilité au chien pour l'engouler lorsqu'on l'appelle *à terre*.

On met le collier au cou du chien ; on prend le bâton carré, dont on lui scie les dents de devant, ce qui l'oblige de les ouvrir; on pousse le bâton en travers, en prenant garde de ne le pas blesser ; on lui met la main gauche sous la mâchoire, pour l'empêcher de rejeter le bâton, et de la main droite on le flatte sur la tête, en lui disant *tout-beau*. Si le chien jette le bâton à terre quand il sent les mains retirées, on secoue le collier pour le châtier, et on recommence à lui scier les dents avec le bâton. Le chien voyant qu'on le punit lorsqu'il ne garde pas le bâton, et qu'au contraire on le flatte lorsqu'il le garde, s'accoutume enfin à le garder tant qu'on veut, et ouvre la gueule dès qu'on le lui présente.

Alors, pour le lui faire prendre de lui-même, on le lui présente, en lui disant *pille-apporte*, et en le caressant beaucoup, et même on lui donne de petites sacades pour le faire avancer. S'il avance de lui-même, et qu'il prenne le bâton, il faut lui faire toutes sortes de caresses, et lui donner des friandises. Il y en a peu qui en veuillent manger, ils aiment mieux qu'on leur ôte le collier.

Quand un chien avance la tête d'un pouce, et qu'il prend le bâton, il est dressé ; car une demi-heure après, il le prend à terre, et on lui dit toujours *pille-apporte*. Pour le faire venir à soi, on lui dit *apporte ici*, *haut*, pour le faire monter sur soi, en l'aidant par de légères sacades.

Lorsqu'il rapporte le bâton avec la dernière obéissance, on lui fait rapporter tout ce que l'on veut ; un gant, des ailes de perdrix cousues sur un morceau de linge pour imiter la perdrix, une peau de lièvre remplie de foin.

Aussitôt qu'il rapporte tout sans rien refuser, on le mène à la chasse, et on lui fait rapporter la première perdrix qu'on tue ; mais on doit porter le collier, et le lui mettre s'il refuse d'obéir. Quand il a rapporté deux ou trois fois, il ne fait plus de difficulté, et pour lors il est parfait.

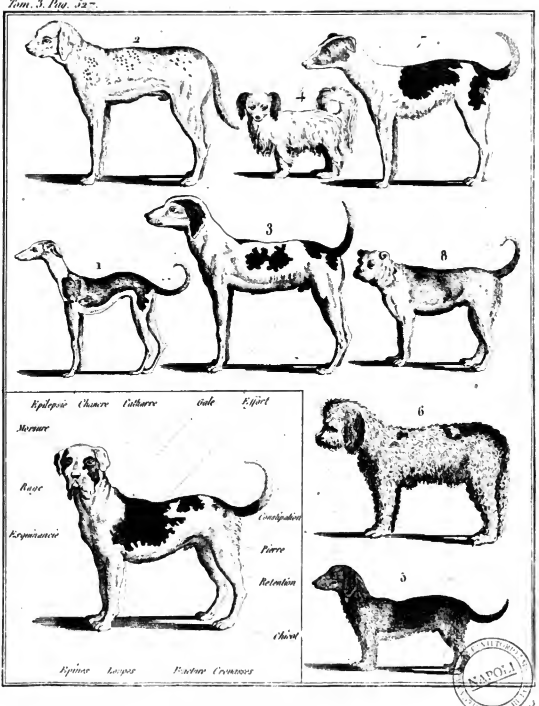
Comment apprendre aux Chiens à aller en trousse.

Cela est avantageux quand on fait une longue route ; le chien ne se fatigue pas, et il est toujours en état de chasser.

Il faut être monté sur une rosse, ou du moins sur un cheval bien doux ; un cheval vigoureux ne conviendroit pas. On attache autour de soi la corde ou la chaîne tenant au collier du chien, posé derrière soi en travers, la tête du côté de l'épaule droite ; aussitôt que le cheval fait un pas, le chien veut se jeter à terre, et demeure pendu à la chaîne. Après lui avoir donné une volée de coups de fouet, on le reprend pour le remettre en trousse. Lorsqu'il a essuyé cinq ou six corrections semblables, il ne se jette plus, et s'accoutume peu à peu à se tenir à cheval.

Quand il y est accoutumé, si on le détache, et qu'on le laisse chasser en route, dès qu'il est las, il vient sauter à la botte pour demander à être mis en trousse, et s'y tient enfin sans y être attaché.

Il est bon que le collier soit large, pour faciliter la respiration au chien lorqu'il est suspendu.


2
4
7
3
1
8
6
5
Epilepsie
Chancre
Catharre
Gale
Effort
Morsure
Rage
Esquinancie
Constipation
Pierre
Retention
Chicot
Epines
Loupes
Fracture
Crevasses
NAPOLI

Manière de dresser les Chiens pour aller à l'eau.

En été, quaod l'eau est chaude, on jette un hâton au chien, à un ou deux pieds du bord de l'eau; cet animal va jusqu'à mi-jambes, et peu à peu on jette le bâton de plus loin en plus loin.

Lorsqu'on a une pièce d'eau, on y met un canard auquel on a coupé le bout d'une aile, afin qu'il ne s'envole point; on anime le chien en jetant des mottes de terre au canard, et en tirant des coups de fusil à poudre. Quaod le chien s'est jeté à l'eau, et qu'il nage après le canard, il ne faut pas le rebuter, au cootraire, on doit tirer le caoard d'uo coup de fusil, poua que le chien le rapporte.

Il est inutile de dresser un chien pour la chasse à d'autres choses. Il y a mille tours qu'on peot leur apprendre; mais ils ne coovienneot qu'à uo chien d'amusement.

CHAPITRE III.

Des Chiens courans et Chevaux de chasse.

Article Premier. *Des différentes espèces de Chiens de chasse.*

On se sert pour la chasse, des bassets, des braques, des lévriers, des chiens couchans, des épagneuls, et des chiens couraos ou allans, qui chassent par la force de l'odorat. Entre les chieos françois, quelques-uns courent à force les cerfs, chevreuils, loups et sangliers; d'autres chassent seulement le chevreuil, le loup et le sanglier; d'autres chassent les lièvres, taot daos les bois que dans la plaine. On a aussi des chiens anglois de trois sortes; ceux de *race royale* servent à chasser les cerfs, daims et chevreuils; les *chiens baubis* soot pour les lièvres, les renards et les sangliers; on leur coupe presque toute la queue. Ils sont plus bas de terre et plus longs que les autres, de gorge effroyable; ils heurlent sur la voie, ils ont le nez dur, et sont barbets à demi-poil. Les *bigles* soot pour les lièvres et les lapins; il y en a de graods et de petits, et sont excellens pour courre le lièvre dans les plaines.

Les *lévriers* sont chiens à hautes jambes qui chassent de vitesse à l'oeil, et non par l'odorat; ils ont la tête et la taille déliée et fort longue. Il y en a de plusieurs espèces; les plus nobles sont poor les lièvres, et les meilleurs vienoent de France, d'Angleterre et de Turquie; ce sont les plus vifs animaux qu'il y ait. Il y a des lévriers à lièvres, des lévriers à loups, et tous les plus grands sont pour courre le loup, le sanglier, le renard, et toutes les grosses bêtes; ils viennent d'Irlande et d'Écosse, et on les appelle *lévriers d'attaque*; on les fait combattre contre des buffles et des taureaux, et il y en a dans la Scythie qui attaquent les lions et les tigres. Les petits lévriers sont pour courre les lapins, et ils vieneent d'Angleterre, d'Espagne et de Portugal. Il faut meoer les jeunes lévriers avec de vieux chiens, à dix-huit mois. Les francs lévriers, ou métifs, sont mêlés de chieos couraos, ou de chiens qui rideot naturellement; ils vont en bondissant, et se nomment ordioairement *char-*

noigres On appelle aussi lévriers, des lévrons d'Angleterre qui chassent aux lapins. On appelle *lévriers harpés* ceux qui ont les devans et les côtés fort ovales, et peu de ventre. Les *lévriers gigotés* sont ceux qui ont les gigots courts et gros, et les os éloignés; on dit *lévriers nobles* quand ils ont la tête petite et longue, l'encolure longue et déliée, et le rable large et bien fait. On nomme *lévriers oeuvrés*, ceux qui ont le palais noir; on parle aux lévriers, en criant : *ah*, *lévriers !* et quand ils chassent le renard, *hare*, *hare* (voyez *figure* 1).

Les *braques* sont chiens ras de poil, bien coupés et fort légers, bons quêteurs et ont très-bon nez; ils conviennent dans les plaines, parce qu'ils résistent à chasser pendant la chaleur, et qu'ils ont dans ce temps le nez meilleur que tous autres chiens (*figure* 2).

Les *chiens courans* sont bons chiens de fusil, qui chassent de haut nez, et arrêtent tout; les meilleurs viennent d'Espagne; ils servent à faire lever les perdrix et les cailles, et ces chiens sont au poil et à la plume; on dit que ces chiens *piquent la sonnette*, pour dire qu'ils courent trop vigoureusement après l'oiseau (*fig.* 3).

Des allures et des défauts des Chiens.

Les *épagneuls* ou *espagnols*, sont plus chargés de poils que les braques, et ils conviennent mieux dans les pays couverts; ils chassent de gueule, et forcent le lapin dans les broussailles; quelquefois ils rident, et suivent la piste de la bête sans crier; ils sont bons aussi pour les oiseaux, et chassent le nez bas (*fig.* 4).

Les *bassets* sont des petits chiens instruits à connoître les voies du lièvre et du lapin; ces chiens ne s'écartent point de leur maître, qui reconnoît à leur allure qu'ils ont rencontré, et ayant l'oeil à la bête et le fusil en main, tire aussitôt que le lièvre part à portée (*fig.* 5).

Les bassets sont appelés autrement *chiens de terre*, parce qu'ils entrent dans les tanières des renards et des blaireaux, et dans les terriers des lapins; les bassets viennent de Flandre et d'Artois; ils attaquent tout ce qui s'enterre, comme blaireaux, renards, chatputois, fouines et chats-harets. Ils quêtent bien, et ont la gueule forte; ils sont ordinairement roux et noirs, à demi-poil, avec la queue en trompe, et souvent les pattes de devant tortues; il y en a qui ont double rang de dents, et qui sont sujets à mordre; on parle aux bassets, en leur criant : *coule*, *coule*, *bassets*.

Les *barbets* sont chiens à gros poil frisé, qui vont à l'eau, et qu'on dresse à la chasse des renards; on tond les barbets, et de leur poil on en fait des chapeaux (*fig.* 6).

Les *chiens mâtins* se mettent dans le vautrait pour chasser un sanglier (*fig.* 7).

Les *dogues* sont encore utiles pour chasser, et on les emploie pour assaillir les grosses bêtes (*fig.* 8). La figure 9 représente un dogue de forte race, avec le siége des différentes maladies.

On nomme *chiens allans* ou *gentils*, de gros chiens qui, en allant, détournent le gibier; on appelle *chiens trouvans*, ceux qui vont requerir un renard, quand il y auroit vingt-quatre heures qu'il seroit passé. Les *chiens bateurs* sont les plus estimés pour le chevreuil; on se sert aussi à la chasse de *chiens secrets*, qui ne sont autres que des limiers qui poussent la voie sans appeler; on les appelle aussi *chiens muets*, et on dit alors qu'ils rident; au contraire on nomme *chien babillard* celui qui caquette et qui crie hors la voie. Les *chiens menteurs* sont ceux qui cèlent la voie pour gagner le devant; quand ces chiens sont bien instruits, ils empêchent que

que le gibier ne prenne le change. Les *chiens vicieux* sont ceux qui chassent tout ce qu'ils rencontrent, et qui s'écartent toujours de la meute : ces chiens sont à mépriser pour toutes sortes de chasses ; au lieu qu'un chien *de bonne créance* ou *de bonne affaire*, qui est docile et obéissant quand on lui parle, est à rechercher, parce qu'il chasse de fort loin ; il sent de loin le gibier, et ne se trompe point au bruit. Un *chien sage*, est celui qui chasse bien, qui tourne juste ; les *chiens de tête et d'entreprise*, sont des chiens hardis et vigoureux ; on s'en sert ordinairement pour chasser les bêtes noires.

Chiens *corneaux*, sont ceux engendrés d'un chien courant et d'une mâtine, ou d'un mâtin et d'une lice courante.

Chiens *clabauds*, sont chiens courans à qui les oreilles passent le nez de beaucoup ; ils manquant de force pour suivre les autres chiens, et demeurent à rebattre les voies dans un petit canton, ce qui s'appelle *clabauder ;* on dit chiens *de change*, qui maintiennent et gardent le change de la bête qui leur a été donnée et mise devant eux pour la chasser. Chien d'*aigail*, qui chasse bien le matin, quand la rosée est sur terre, et qui ne vaut rien au haut du jour ; chien *du haut jour*, est le contraire. Chien *étouffé*, qui est boiteux d'une cuisse qui ne prend plus de nourriture ; chien *butté*, qui a la jointure de la jambe grosse ; chien *apointé*, qui a les os des cuisses rompues ; chien *allongé*, qui a les doigts du pied étendus par quelque blessure qui a touché les nerfs ; chien *à belle gorge*, qui crie bien, qui a la voie grosse et forte, et qui aboie quand il sent le gibier, ou quelque chose d'étrange; chien *armé*, quand il est couvert pour attaquer le sanglier.

Connoissance des Chiens par leur couleur.

Les chiens *blancs* passent pour les meilleurs ; cependant ils ne sont pas communément propres à courre toutes sortes de bêtes ; mais ils sont excellens pour le cerf, surtout lorsqu'ils sont tout blancs, sans aucune autre marque ; ils sont beaux chasseurs, ils ont le nez fin, la menée belle et ferme, malgré le nombre et le bruit de toute la suite d'une chasse. Ils ont pourtant la peau délicate, et ils craignent la rosée et le froid ; c'est pourquoi ils ne sont pas bons à mettre à la main, ni à en faire des limiers.

Les chiens courans *noirs* sont bons chiens aussi, forts et vifs, et tenant longtemps sur pied ; ils ont le nez bon, et on les estimeroit autant que les blancs, s'ils ne s'emportoient pas tant ; c'est pourquoi on les emploie pour courre le cerf.

On ne se sert guère de chiens courans *gris* pour la chasse du lièvre ; ils sont trop vifs, peu sages, sujets à couper et à ne vouloir point retourner et requêter.

Les *fauves* ne valent rien encore à cette chasse ; ils ont trop de feu et sont trop vigoureux ; ils sont très-bons pour le loup et les bêtes noires ; on trouve encore qu'ils ont le défaut de crier trop peu dans les grandes chaleurs, étant trop vifs ; on ne les réduit aussi qu'à peine, parce qu'ils sont opiniâtres, trop querelleurs et trop pillards.

Il est indifférent que les chiens soient d'une couleur plutôt que d'une autre, noirs, roux ou blancs, ou mêlés de ces couleurs ; s'il sont d'une seule de ces couleurs, sans mélange, cela ne doit pas être suspect ; mais il est bon que les couleurs soient luisantes, et que la poil, tant de ceux qui sont velus que de ceux qui ne le sont pas, soit doux, épais et délié.

Art. II. *Marque des bons chiens; manière de les élever et de les dresser.*

Les chiens courans doivent avoir les nazeaux ouverts; ils sont ordinairement de haut nez; mais il faut encore qu'ils soient longs de la tête à la queue; c'est en toutes sortes de chiens, la marque la plus sûre de vitesse et de courage, que la longueur du corps; quand il est court, c'est signe de lenteur et de lâcheté.

Ils doivent avoir la tête légère et nerveuse, et le museau pointu: ceux qui ont la tête pesante, le museau épais et ramassé, ne finissant pas en pointe, ne valent rien.

Les yeux grands, élevés, nets, luisans, propres à épouvanter du regard; ceux qui sont pleins de feu et brilians sont les meilleurs de tous: les yeux noirs, s'ils sont bien ouverts et terribles à voir; ensuite les verdâtres ne sont pas mauvais.

Les oreilles doivent être grandes et souples, pendantes et comme rompues; les droites passent, pourvu qu'elles ne soient point petites et dures.

Il est à désirer que le col soit long, rond et flexible: en sorte que si on tire un chien en arrière par le collier, le col semble se briser à cause de sa molesse. Les poitrines larges sont meilleures que les étroites. Il est bon aussi que les chiens ayent les épaules éloignées l'une de l'autre, et séparées par une distance raisonnable; qu'ils ayent les jambes rondes, droites et bien formées, les côtés bien forts, les reins larges et solides, où il y ait un peu de chair et beaucoup de nerfs, le ventre avallé, les cuisses comme détachées, les flancs décharnés; la queue grosse près des reins, puis déliée, longue, velue, aisée à remuer, et où il y ait plus de poil à l'extrémité, le poil de dessous le ventre rude, la patte sèche, faite comme la queue d'un renard, et les ongles gros.

Si les chiens ont les jambes de derrière plus longues que celles de devant, ils courent mieux en montant; si celles de devant sont plus longues que celles de derrière, ils courent avec plus de facilité en descendant; et si elles sont égales, ils sont plus propres à bien courir dans la plaine. Leurs pieds doivent être ronds et fermes. On ne voit guère de chiens retroussés, qui soient vites, quand ils ont le derrière plus haut que le devant.

Les lices doivent être choisies de bonne race et de *beau corsage*, c'est-à-dire, hautes, longues et de large flanc.

Précautions pour avoir de bons Chiens.

Il faut avoir de bonnes lices de bonne race, les faire couvrir par des chiens courans, beaux, bons et jeunes; car ni les vieux, ni les mâtins, ne font rien de bons.

Quand les lices sont pleines, et que le ventre commence à avaller, on ne doit plus les mener à la chasse; la fatigue de cet exercice nuit aux petits, et elles pourroient avorter dans les broussailles; on les laisse aller par la cour sans les enfermer dans le chenil, parce qu'elles s'ennuieroient et ne mangeroient pas. Il leur faut de la soupe au moins une fois le jour.

Les chiennes qu'on veut châtrer, doivent l'être avant qu'elles ayent porté. Du moins on ne doit point les couper quand elles sont en chaleur, il y auroit trop de

danger; il faut attendre qu'elles ne soient plus en amour, et que les petits commencent à se former.

Il est bon aussi de ne faire couvrir ses chiennes que dans les saisons convenables aux fruits qui en doivent naître. Ceux qui viennent à la fin d'octobre (au commencement de brumaire), sont mal-aisés à élever, parce que l'hiver approche, et que les laitages dont on les nourrit en tout autre temps, commencent à manquer. Les mois de juillet et d'août (de la mi-thermidor à la mi-fructidor) sont aussi incommodes, à cause des chaleurs et des vermines qui accablent les petits chiens. La meilleure saison où ils puissent naître, est en mars, avril et mai (de la mi-ventôse à la mi-floréal). C'est pourquoi il faut faire couvrir les lices en décembre et en janvier (de la mi-frimaire à la mi-pluviôse), afin que les petits viennent en temps de bonne nourriture, et qu'ils ayent deux étés contre un hiver. Elles portent neuf semaines ou soixante à soixante-trois jours. Quand les lices ne sont pas naturellement en amour dans cette bonne saison, on les y provoque en les renfermant chacune avec une chienne chaude, et on fait manger à la lice des omelettes mêlées de poivre et de noix muscade raclée: au bout de quelques jours la portière lui grossit, et on renvoie la chienne chaude, pour que le souvenir que la lice en aura, la fasse chaudier plutôt; on lui donne de la soupe grasse et lorsqu'elle est tout-à-fait chaude, on la fait couvrir après trois jours d'attente.

Manière de les élever jusqu'au for-hus.

On doit mettre ceux qui naissent en hiver dans un muid ou grand mannequin, avec de bonne paille, dans un endroit chaud, et nourrir la mère fortement de bonne soupe à viande. Quand les petits commencent un peu à manger, on leur donne du potage sans sel, dans lequel on met de la sauge ou autres herbes; et si le poil leur tombe, on les frotte d'huile de noix et de miel mêlés ensemble.

On place ceux qui viennent l'été dans un lieu frais et obscur, où les autres chiens n'aillent point. Aussitôt que les petits commencent à manger, on leur donne du lait de vache, de brebis ou de chèvre, tout chaud.

Lorsqu'ils ont quinze jours on leur coupe, et, pour mieux faire, on leur arrache le bout de la queue, pour en tirer, sans le rompre, le filet. On leur coupe aussi en dessous des oreilles, le tendon qui empêche qu'elles ne se couchent parfaitement. Il y a encore une opération à faire aux jeunes chiens quand ils ont un peu plus d'un mois; c'est de leur tirer le filet ou nerf de la langue, que quelques-uns nomment le ver; et delà cette opération s'appelle *éverrer*; ce qui se fait pour que le chien prenne corps et ne morde point.

Pour cela on prend le jeune chien dans ses jambes, on lui ouvre la gueule avec la main, ou avec un baillon s'il est trop fort; on lui prend la langue, et avec un couteau qui coupe bien, on lui fend la peau tout le long et les deux côtés du nerf, puis avec la pointe d'un couteau on enlève adroitement ce petit nerf, en en tirant doucement pour l'ôter tout entier sans le rompre. Il y en a qui tirent ce nerf avec une aiguille enfilée d'un fil retors; ils font couler l'aiguille sous le milieu du nerf, et la tirent jusqu'à ce que le fil soit passé au milieu, et le tirant avec la main, ils emportent le nerf; mais il y a plus de danger de le rompre que de la première manière: les chiens à qui on l'a ôté, en deviennent plus beaux et plus gras, et quand on le leur laisse, ils sont presque toujours étiques.

On les laisse avec leur mère, et on les nourrit de lait jusqu'à l'âge de deux ou trois mois qu'on les met en pension, où on les nourrit de laitage, de pain, et tous les potages qu'on fait à la campagne. On les y laisse jusqu'à ce qu'ils ayent dix mois, et pendant ce temps-là il ne faut leur donner ni charogne, ni chair ou sang de boucherie, cela les rend paresseux, leur gâte le nez, et leur fait souvent venir la gale. Par la même raison, on doit veiller à ce qu'ils n'aillent point dans les garennes, le plus sûr est même de les mettre dans des endroits qui en sont éloignés. Le pain, dont on les y nourrit, doit être de froment: celui de seigle passe trop vite et leur fait un rable étroit, au lieu qu'un chien courant doit l'avoir large.

A dix mois on les retire de pension, on les met au chenil avec les autres chiens, et on leur attache au cou de petits billots de bois, pour leur apprendre à aller en couple.

Le pain, dont on les nourrit, doit être un tiers de froment, autant d'orge et autant de seigle; on leur donne quelquefois de la chair de cheval, d'âne et de mulet. Il y en a qui nourrissent les chiens maigres qui courent le lièvre, de soupe faite avec de la chair de chèvre ou tête de boeuf, mêlée quelquefois d'un peu de souffre pour les échauffer.

Un valet de chiens doit être docile et patient, aimer les chiens naturellement, et avoir bon pied et bon vent; il ira voir ses chiens aussitôt qu'il sera levé, les nettoiera et rendra tout le chenil propre, les bouchonnera trois fois la semaine; et tous les jours, après les avoir pansés, il leur sonnera du cor quatre ou cinq mots, sur le ton grêle, pour les appeler à lui et les égayer. Quand les chiens seront autour de lui, il accouplera les mâles avec les femelles, afin qu'ils ne se battent point, et les jeunes chiens avec les lices, pour qu'ils apprennent à suivre: ensuite il les promènera, en les attirant avec quelques appâts de pain ou de chair. Cinq ou six jours d'exercice apprendront aux jeunes chiens à marcher ainsi accouplés, et aller de même en chasse. La houssine doit jouer sur eux quand ils se battent, ou qu'ils crient à contre-temps.

Lorsque les jeunes chiens sont bien accoutumés à marcher couplés, il faut leur apprendre le for-hus, tant du cor que de la voie; ce qui ce fait de cette manière.

Celui qui les conduit remplit ses poches ou sa gibecière de douceurs, comme rôties à graisse, pieds de chèvres fricassés, etc. pour donner aux jeunes chiens; il va se promener avec eux, puis après s'en être un peu écarté, il sonne du cor, en criant: *ty à-hillaut*, pour le cerf, *va lui aller*, pour le lièvre: il ne doit point cesser de sonner et de crier ainsi, jusqu'à ce que les chiens soient arrivés à lui, tandis qu'un autre qui le tient les découple, en criant: *écoute à lui*, *tirez*, *tirez*: lorsqu'ils sont au *for hus*, c'est-à-dire, aux friandises qu'on leur donne, celui qui les tenoit accouplés ne manque pas à son tour, et sans remuer de sa place, de for-huer et de sonner du cor, et de les appeler comme le précédent, pour lors celui auprès duquel ils sont, ayant une houssine en main, la leur fait sentir en criant: *écoute à lui*, *tirez*, *tirez*; et ces chiens étant retournés d'où ils étoient premièrement partis, on observe de leur donner à manger quelque chose comme auparavant, afin qu'ils obéissent une autre fois au son du cor et de la voie: cela fait, et étant allés et revenus, on les accouple doucement.

En exerçant les chiens, si quelqu'un d'eux vouloit courir sur un troupeau de moutons qui se rencontreroit, on doit l'en empêcher, en le fouettant bien à côté d'un mouton avec lequel on l'aura accouplé exprès, ainsi qu'il a été dit au chapitre

précédent. Il faut aussi les empêcher de courir après les lapins, quand on traverse quelque garenne.

Comment instruire les Chiens à courre le cerf.

Les chiens ayant appris la for-hua, et le son du cor et de la voix, on commence à les instruire pour le cerf, quand ils ont seize ou dix-huit mois; alors on ne les mène plus aux champs qu'une fois ou deux la semaine, de crainte de les affiler trop.

Pour bien dresser un chien à courre le cerf, il y a trois choses qu'il faut éviter. 1°. Ne leur point faire chasser une biche, parce que le sentiment en est bien différent. 2°. Ne les pas instruire dans les toiles, parce qu'ils s'y voyent toujours tournoyer: hors des toiles, ils l'auront bientôt perdu de vue et abandonnée, s'ils ne savent chasser de vue, et non de sentiment. 3°. Ne les point faire courir le matin, comme ils aiment naturellement à faire, parce que si on les accoutume à l'aigail, ils ne valent rien sur le haut jour. Il est bon de les accoutumer à chasser à toutes sortes d'heures.

La meilleure saison pour apprendre aux jeunes chiens à suivre le cerf, c'est quand il est dans sa plus grande venaison, en avril et mai, (de la mi-germinal à la mi-floréal), il ruse trop et s'éloigne beaucoup, mais en juillet et août (de la mi-messidor à la mi-fructidor) il y fait bon, parce qu'alors il est plus aisé à prendre, ne pouvant pas courir si vîte, ni si long-temps.

On choisit donc dans ce temps-là une forêt où les relais soient placés bien justes et à propos; on y mène tous les jeunes chiens ensemble, ayant à leur tête quatre ou cinq vieux chiens des mieux instruits, et on place toute cette horde au dernier relais. On fait chasser le cerf par une bonne meute, qui le tienne de près jusqu'à ce qu'il arrive au dernier relais, où sont les jeunes chiens: on découple aussitôt les vieux qu'on a mis à leur tête pour leur dresser les voies du cerf, puis on lâche les jeunes chiens pour qu'ils suivent et leurs anciens et la bête, et quelques-uns des bons piqueurs les accompagnent pour les tenir en devoir, en faisant avancer à coup de fouet ceux qui tirent derrière ou qui s'amusent. En quelque endroit qu'on tue le cerf, il faut toujours en donner curée aux jeunes chiens comme aux autres, tous le piqueurs présens, qui doivent leur parler pour les animer, et leur faire connoître jusqu'à leur voie.

Après quelques essais faits de la sorte, on mène les jeunes chiens en toute saison à la forêt; on les y poste dans un endroit par où le cerf passera, après avoir été chassé et lassé par une bonne meute; on lui découple les jeunes chiens qui ne trouvant plus la chasse au-dessus de leurs forces, s'animent à la vue du cerf, ils l'atteignent, on le met à mort, et on leur en fait curée.

On dresse quelquefois les chiens pour le lièvre, avant de les instruire au cerf; ils apprennent toutes les ruses et hourvaris, ils en sont plus obéissans, ils viennent plus volontiers à tout for-hus, et leur nez s'affile mieux en s'accoutumant par les chemins et les campagnes. Les chiens dressés pour le lièvre, le quittent bientôt pour courre le cerf.

En quel temps il faut mener les Chiens à la chasse.

On doit souvent les mener à la chasse pendant le printemps et l'automne, car ce sont les saisons les meilleures pour les chiens, mais rarement en été, parce que la

grand chaud les incommode, et qu'ils n'ont alors que peu ou point de sentiment. Les grandes rosées telles que celles des pleines lunes, et les herbes odorantes, ôtent aussi aux chiens la connoissance du gibier.

Manière de dresser les Chiens pour la chasse du lièvre.

Une chienne est propre à la chasse après le onzième mois, même plutôt et dès la dixième, si son corps est bien formé, et si elle n'est point trop foible; on peut dès lors laisser partir en quelque lieu découvert un lièvre qu'on tient à la main, puis lâcher de bien près la petite chienne, afin qu'elle remplisse sa vue de cet objet, et qu'elle ait devant les yeux ce qu'elle poursuit; il faut aussitôt lâcher un bon chien sur ce même lièvre, de peur qu'elle ne soit incommodée, et ne se rebute d'abord par une trop longue fatigue; ce bon chien détournant souvent et avec facilité le lièvre, semblera le livrer à la jeune chienne, à qui il faudra le laisser tuer et le mettre en pièces avec les dents. Il est bon aussi, quand elle a l'âge nécessaire à pouvoir être menée à la chasse, de l'accoutumer dans les chemins raboteux, afin de lui rendre les pieds bons. A l'égard des chiens, on ne doit pas souffrir qu'ils chassent avant deux ans, ils ne sont pas propres à cet exercice si tôt que les chiennes, à beaucoup près.

Lices et Chiens courans des Anglois; exemple à suivre.

Pour avoir de bons chiens courans, et en quantité, les Anglois gardent exprès des chiennes des meilleures races, qui leur servent de lices portières; elles ne vont jamais à la chasse, ils les laissent libres dans les basse-cours, et sans être sujettes aux avortemens; elles font tous les ans deux portées, de chacune desquelles ils ne gardent que six petits, en sorte qu'ils comptent tous les ans sur douze de chaque lice, et comme ils abondent en laitage, les lices se trouvant en liberté et nourries de lait, elles poussent leurs petits jusqu'à cinq mois, qu'ils ont fait leur gueule à force de lait, et ils sont plus en état de chasser à un an, que les autres à dix-huit mois.

Les Anglois nourrissent tous leurs chiens ensemble, et dès l'âge de six mois, ils les mènent à la campagne, sans permettre qu'ils se séparent.

Les chiens françois ont les voies plus hautaines, chassent plus gaiement, le nez et le balai haut, tournent, requêtent, et rentrent mieux dans la voie que les chiens anglois qui chassent le nez et la queue basse comme les renards; mais ces avantages des chiens françois s'évanouissent par la mauvaise nourriture et par la vie libertine qu'on leur donne, en les faisant élever séparément chez des bouchers ou des paysans jusqu'à un an ou quinze mois, de sorte que quand on les met au chenil, on ne peut les réduire qu'à force de coups, et une meute ne devient sage qu'à force de vieillir.

Chenil et soins nécessaires aux Chiens.

L'entretien des équipages et la propreté des chenils dépendent de l'affection du maître et de l'assiduité de ses gens.

Il faut que les chiens soient bien pansés et tenus proprement, et que le chenil soit d'une grandeur proportionnée à la meute des chiens que l'on a; on doit le placer dans un coin de basse-cour; plus il sera spacieux, mieux les chiens s'y plairont; dans le milieu du chenil il doit y avoir un ruisseau d'eau vive, soit d'une fontaine

ou puits près duquel il est bon de mettre un grand bassin de pierre, haut d'un pied, pour recevoir le cours de l'eau, afin que les chiens y boivent à leur aise. Le bassin doit être percé dans un endroit du fond, pour faire écouler l'eau, et le nettoyer quand on voudra.

Dans un coin du chenil il faut un petit bâtiment de deux chambres basses pour les chiens, et deux autres chambres au-dessus pour le valet de chiens. Dans chaque chaussée de chiens il y aura une cheminée pour faire grand feu quand il en sera besoin, c'est-à-dire, au retour des chasses, principalement en temps humide, pour sécher et delasser les chiens, sinon la gale les prend. On met les chiens par douze à chaque chenil.

On doit aussi prendre garde à l'exposition du chenil, car il est plus aisé de chauffer les chiens quand il fait froid, qu'il ne l'est de les rafraichir lorsqu'il fait chaud; c'est pourquoi il faut exposer à l'orient la porte et les fenêtres du chenil, parce que le peu de chaleur du soleil levant suffit pour en dissiper le mauvais air, et les mauvaises senteurs; l'exposition du midi est dangereuse à cause de la chaleur qui donne la rage aux chiens.

Pour l'éviter, si l'on n'a point de fontaine dans le chenil, on doit leur donner très-souvent de l'eau fraîche, les rafraichir de bon lait quand ils ont fait de grands efforts, et les purger lorsqu'ils ont fait de trop grandes curées.

Les murs du dedans du chenil doivent être bien blanchis, les fenêtres bien fermées de vitres, pour que les mouches n'y entrent point; il faut laisser la porte du chenil ouverte pendant le jour, afin que les chiens aillent ailleurs s'égayer et vider quand ils voudront.

On mettra dans les deux chambres du chenil de petites couchettes hautes d'un pied, montées sur des roulettes pour les pousser où l'on voudra, afin de pouvoir nettoyer dessous, et que quand les chiens reviendront de la chasse, et qu'il sera nécessaire de les faire chauffer et sécher, on puisse rouler les couchettes, et les approcher du feu; il faut qu'elles soient plancheyées d'ais percés, afin que l'urine s'écoule à terre, s'ils venoient à pisser dessus.

On met sur de petits baquets de bois leur pain coupé par petits morceaux, parce qu'il arrive quelquefois que les chiens sont dégoûtés et malades, et qu'il y a certaines heures qu'ils ne veulent point manger; c'est pourquoi il faut qu'il y ait toujours du pain dans les baquets.

On doit encore visiter de temps en temps les grains dont on les nourrit.

Le relan que la seule épaisseur des tas donne dans les greniers, une eau puante dont on aura pétri le pain, suffit pour leur donner de petites maladies qui dégénèrent en grandes, et après des cours de ventre, aboutissent à la rage. Une seule fournée de pain mal cuite rend toute la meute malade une semaine entière, surtout les chiens les plus voraces.

Au printemps la nature se renouvelle, et les animaux, surtout les cerfs, font faire plus d'efforts aux chiens, et en automne tous les corps s'affoiblissent; c'est pourquoi ces deux saisons sont celles où l'on doit avoir plus de soin au maintien des meutes, et il faut purger les chiens, les saigner, les panser, les tenir plus nettement, et les nourrir mieux qu'en tout autre temps.

Les grandes curées ruinent presque toutes les meutes.

Article III.

De l'age du Chien, de la durée de sa vie et de ses maladies.

I. *De la connoissance de l'âge.* Quinze jours après que le chien est né, il lui perce quatre dents, une de chaque côté de la gueule, deux dessus, et deux dessous; quelques jours après, les incisives lui percent les unes après les autres, de manière que dans peu la mâchoire est armée de quarante dents, vingt dessus et autant dessous. Les premières, ou les dents canines, tombent pour faire place à d'autres plus grandes et d'une couleur moins blanche, et ainsi successivement des autres. On observe aux dents incisives une éminence de chaque côté du corps de la dent, qui, avec l'éminence qui résulte de la pointe de la dent, forment à peu près une fleur de lis. Cette pointe s'efface à mesure que le chien avance en âge, et lorsque cette même pointe se trouve à niveau de deux éminences placées de chaque côté du corps de la dent, et qu'on n'y trouve plus de trace de fleur de lis, on dit que l'animal a atteint l'âge de cinq ans. A six ans, les dents s'accroissent et deviennent jaunes de plus en plus, jusqu'à l'âge de douze ans; alors des poils blanchâtres qui paroissent sur le museau, et le son de sa voix annoncent sa décrépitude.

II. *De la durée de sa vie.* La durée de la vie duchien est pour l'ordinaire de quatorze à quinze ans; il peut y en avoir cependant qui outre-passent ce terme.

Des maladies auxquelles le Chien est sujet.

On les divise en maladies *intérieures et extérieures.*

I. *Maladies intérieures.* L'étourdissement, l'épilepsie, le vertige, l'esquinancie, la rage, la péripneumonie ou inflammation de poitrine, les coliques, la rétention d'urine, les vers, le flux de ventre, la pierre et la constipation.

II. *Maladies extérieures.* Le catarre, la morsure des bêtes vénimeuses, le chancre des oreilles, la perte de l'odorat, la demangeaison, la gale, les dartres, la loupe, les fractures, les crevasses aux pieds, le chicot et les épines.

Quant au siége de ces maladies, et au traitement qui leur est analogue, *voyez* la planche qui représente les chiens.

Pour les guérir de la gale.

Cette maladie leur vient pour l'ordinaire d'un sang échauffé et corrompu; elle les fait languir si on n'a soin d'y remédier; on met de l'huile de chenevis ou de l'huile de noix dans un pot de terre neuf sur la braise; quand elle commencera à frémir, on y jette du soufre bien pilé, on le remue toujours avec un bâton; une petite demi-heure après on y met de la couperose, vert de gris et noix de gale pilés, mais plus de soufre que des autres drogues; on continue de remuer, et si cela veut bouillir par-dessus, on y jette une poignée de sel et un peu de vinaigre pour le faire abaisser. Pour connoître quand la drogue sera cuite, il en faut mettre sur une tuile; et si elle blanchit, elle sera cuite. Si les chiens sont fort galeux, on y ajoutera de la poix neuve de Bourgogne, et après que l'onguent sera fait, on en frottera les chiens fortement afin d'émouvoir la gale, et que l'onguent

l'onguent pénètre mieux. Il faut qu'il soit chaud à pouvoir y tenir la main, et pour cela que le pot soit sur un peu de charbon pour tenir la chaleur égale; lorsqu'ils sont frottés, on doit les laisser sur la paille sans les sortir, et ne les pas faire chasser si tôt, parce que cet onguent leur a ôté une partie du sentiment, qui ne reviendra que quelques jours après.

En frottant les chiens avec du beurre frais non lavé et de la fleur de soufre pêtris ensemble sans autre chose, ils guériront; et cet onguent simple n'aura pas si forte odeur que l'autre.

D'autres font infuser dans de fort vinaigre, du sel, du poivre, de la poudre à canon et des feuilles de tabac, frottent les chiens avec un bouchon de paille, lavent bien la gale avec cette composition, et les tiennent enfermés sur la paille fraîche.

Autre remède.

Prendre une livre de sain-doux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleur de soufre, du sel bien pilé et passé, et de la cendre bien menue, deux onces de chacun; faire bien bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que le sain-doux soit entièrement fondu, observant de remuer le pot de terre, dans lequel seront tous ces ingrédiens, afin qu'ils s'incorporent tous l'un dans l'autre.

Cet onguent ainsi fait, on en graisse tout le corps du chien galeux, mais en plus grande quantité sur les endroits où il y aura de la gale, et toujours à l'ardeur du soleil; avec cela, il faut le tenir proprement, et le laver deux fois avec de la lessive.

Mais si par un surcroit de malheur le poil venoit à lui tomber, il faudra pour lors laver le chien avec de l'eau de féves, et le graisser avec du vieux oint. Ce remède seul guérit les chiens de la gale, leur fait revenir le poil et mourir leurs puces

Pour guérir le flux de sang des Chiens.

Les trop grandes fatigues que les chiens ont à la chasse, et les frimats qui les morfondent, leur causent le flux de sang. Cette maladie est contagieuse, ainsi il faut séparer les chiens aussitôt qu'on s'en aperçoit, et les mettre dans un lieu où ils soient bien chaudement et nettement, ne leur donner rien de salé, les nourrir de potage fort épais où l'on mêlera de la terre sigilée; et s'ils n'en guérissent point, prendre de la farine de fèves, et en faire de la bouillie fort épaisse dans laquelle on mêlera aussi de la terre sigilée; si c'est un jeune chien, il en guérira; mais s'il est vieux, cela est douteux.

Pour faire mourir et sortir les vers que les Chiens ont dans le corps.

Prendre deux drachmes de jus d'absynthe, deux drachmes d'aloès hépatique, deux drachmes de staphisaigre, une drachme de corne de cerf brûlée, une drachme de soufre, le tout pilé et incorporé ensemble avec de l'huile de noix jusqu'à la valeur d'un demi-verre, et les faire avaler au chien malade.

Pour faire tomber les vers qui s'engendrent dans les plaies des Chiens.

Il faut prendre des noix vertes, les piler, les mettre dans un pot avec une chopine de vinaigre, et les laisser tremper quatre heures, puis les faire bouillir sur le feu, et passer le tout au travers d'un linge; ensuite mettre cette décoction dans un pot, et y ajouter une once d'aloès hépatique, une once de corne de cerf brûlée, et une once de poix résine, le tout en poudre; mêler bien le tout ensemble, et nettoyer l'endroit où sont les vers avec cette composition.

Pour les Chiens qui ont mal dans les oreilles.

On met du verjus dans une écuelle avec de l'eau de feuilles et fleurs de l'arbrisseau qu'on appelle *troène*, ou de l'eau de fleur de chèvrefeuille, et gros comme le bout du doigt de miel commun qu'on mêlera avec; verser de cette composition dans l'oreille du chien, lui broyant et mouvant avec le pendant de l'oreille; puis faire chauffer de l'huile de laurier qu'on lui met dans le fond de l'oreille, la lui bouchant avec du coton; quand on n'y mettra que de l'huile de laurier, elle peut guérir, à moins que le mal ne s'opiniâtre.

Pour faire pisser les Chiens.

Les chiens qui ont fait de grandes courses, surtout dans les chaleurs, ou qui ont couru les lices en amour, se sont échauffé les reins et ne peuvent pisser. On prend cinq ou six raves coupées par rouelles, une poignée de feuilles de guimauve, autant d'une herbe qui s'apppelle *archaquange*, qu'on trouve dans les vignes, racines d'asperge, de fenouil et de pissenlit, à doses égales, on fait bouillir le tout avec du vin blanc jusqu'à la réduction du tiers, qu'on fait avaler aux chiens.

Pour guérir les Chiens de la crevasse des pieds et des autres plaies où ils ne peuvent porter la langue.

Il faut prendre un oignon blanc, le piler dans un mortier, y ajouter une pincée de suie et une de sel, et piler le tout ensemble, puis le mettre dans un morceau de linge blanc; et après avoir lavé les pieds du chien avec du vin un peu chaud, on les essuiera, et ensuite on pressera le linge avec la main dans les crevasses; elles se resserreront, et la plante du pied s'endurcira

Pour les plaies, on prendra des feuilles de pêcher que l'on pile dans un mortier; et après les avoir mises dans un morceau de toile, on lavera la plaie du chien avec du vin un peu chaud, puis on pressera le linge avec la main, afin que l'eau tombe dans la plaie; ce qui guérira le chien et fera mourir les vers qui pourroient s'engendrer dans la plaie.

Pour les Chiens qui ont les pieds engravés

Les chiens sont sujets, par de grandes chaleurs et sécheresses, à s'engraver et

à s'échauffer les pieds, et dans les gelées, à se les écorcher. On prend des jaunes d'oeufs, selon le nombre de chiens qu'on a à panser; on déleye les oeufs avec du fort vinaigre et de la suie qu'on prend à la bouche d'un four; et on la passe, ne mettant que le plus délié avec les oeufs et le vinaigre, on étend le tout sur de l'étoupe, et on le met sur un linge en double, dont on enveloppe le pied du chien; s'il y a beaucoup de mal, on continue plusieurs jours jusqu'à ce qu'il soit guéri.

Des Catarres.

Les chiens sont fort sujets à avoir des catarres, qui leur font distiller des eaux de la tête, ce qui leur cause souvent une enflure à la gorge; on y remédie en graissant la partie affligée, avec de l'huile camomille, et en les faisant laver avec du vinaigre et du sel.

Pour guérir les morsures des serpens et vipères.

Prendre de l'herbe nommée la croisette, de la rhue, des feuilles de poivre d'Espagne, du bouillon blanc, des pointes de genêt et de la menthe, de chacun une poignée; bien piler ces herbes, les faire bouillir dans du vin blanc pendant une heure; passer le tout dans un linge, et mettre dissoudre dans la décoction le poids d'un écu de thériaque: on fait avaler au chien blessé, plein un verre de cette décoction, et ensuite on en lave la morsure, et on met dessus la plaie une feuille de bouillon blanc.

Pour les Chiens blessés du Sanglier.

Les chiens qui chassent le sanglier, sont très-sujets à être blessés, surtout au ventre. Si ce ne sont que des décousures, quoique les boyaux sortent, pourvu qu'ils ne soient pas offensés, il n'y a qu'à les leur remettre doucement avec la main bien lavée, essuyée et ointe d'huile d'olive ou de graisse douce et nette; puis mettre dans la plaie une tranche de lard gras, la recoudre avec de bon fil blanc et une aiguille dont les chirurgiens se servent, et nouer les points, de peur que le fil ne s'échappe, de même aux autres endroits, et tenir toujours la plaie grasse, afin d'obliger le chien à la lécher, ce qui est son meilleur et plus souverain onguent: l'aiguille doit être carrée par la pointe, et le reste rond; les valets de chiens doivent en être toujours munis, aussi-bien que de bon fil et de lard gras.

Souvent les chiens sont foulés des sangliers, quoiqu'ils ne les atteignent pas des défenses; comme cet animal est pesant, il ne laisse pas quelquefois de leur rompre ou démettre quelque côte: il les faut remettre; mais s'il n'y a que foulure, prendre racine de symphytum & de mélilot, qu'on pile; ensuite faire fondre de la poix de Bourgogne, y ajouter de l'huile roset, et mêler bien le tout; l'étendre sur de la toile neuve, puis couper le poil à l'endroit du mal, y appliquer l'emplâtre bien chaud, et le laisser jusqu'à ce qu'il se détache.

Pour guérir la rage des Chiens.

Le chien est de tous les animaux le plus sujet à la rage: on en distingue six sortes, dont les trois premières sont incurables.

La première et la plus mauvaise, est celle qu'on appelle *rage enragée* Les chiens

qui en sont frappés, crient et heurlent d'une voix cassée et enrouée ; ils rourent sans connoissance tant qu'ils ont de force, et mordent généralement tout ce qu'ils rencontrent. Leur morsure à sang est mortelle.

La seconde, qu'on nomme *rage courante*, ne diffère de la première qu'en ce que le chien ne s'attache point aux hommes, mais seulement aux bêtes qu'il trouve en son chemin. Ces deux sortes de rages sont contagieuses pour les autres chiens, quoiqu'ils n'en soient point mordus.

La troisième, s'appelle *rage efflanquée*. Les chiens ont les flancs serrés et battant continuellement, la tête et le regard bas, levant les pieds fort haut, et chancelant en marchant. Cette rage vient ordinairement aux vieux chiens et à ceux qui sont mal nourris; ce qui les amaigrit peu à peu : ils ne sont pas dangereux pour mordre, n'ayant pas assez de force, et ils meurent dans cette langueur.

La quatrième, s'appelle *rage tombante*. Les chiens qui en sont attaqués ne se peuvent presque soutenir, allant chancelant, et meurent ainsi. Le venin de cette rage n'est pas si violent, et elle ne rend pas les chiens si furieux : ils ne mordent point, mais ils ne laissent pas d'être dangereux ; il les faut séparer et se servir des remèdes qui suivent.

Prendre quatre onces de jus d'une herbe appelée *passe-rage*, laquelle a la feuille comme celle d'iris, sinon qu'elle est un peu plus noire ; le mettre dans un petit pot de terre plombé, y ajouter quatre onces de jus d'ellébore noir, et autant de jus de rhue ; si les herbes ne rendent point de jus, il faut en faire une décoction et en prendre, puis y mettre quatre onces de vin blanc, mêler le tout ensemble, le passer dans un linge, le verser dans un verre, et y ajouter deux drachmes de scamonée sans être préparée, ensuite faire avaler le tout au chien malade en lui tenant la gueule haute, et encore quelque temps après, de peur qu'il ne rejette, le saigner avec un couteau bien pointu, dans la gueule, au haut du palais, sous dentelure, et lui faire asses d'ouverture afin qu'il saigne, et après le mettre sur la paille fraîche ; on peut lui faire avaler aussi du jus d'herbe, appelée coróe de cerf, huit drachmes, avec un peu de sel en poudre.

Ou bien il faut prendre quatre onces de la feuille ou graine de péonne, autant de jus de coulevrée, autant d'herbes de *cruciata* ou croisette, quatre drachmes de staphisaigre bien broyé ensemble, le mêler avec les jus susdits et le faire boire au chien : cela fait, on doit lui fendre les deux oreilles pour le faire saigner ou bien le saigner des deux veines qui sont au-dedans des épaules, que l'on appelle pour les chiens, les *erres*. Si la médecine n'a pas asses opéré, il la faut réitérer.

La cinquième s'appelle *rage endormie*. parce que les chiens sont toujours couchés et font mine de dormir ; cela vient quand l'humeur froide et chaude se rencontrent dans le cerveau : ils tombent dans l'assoupissement sans pouvoir dormir ; mais si l'humeur froide abonde plus que la chaude, le chien dort plus qu'il ne veille. Cette rage n'est point dangereuse ; et pour la guérir, on prend six onces de jus d'absynthe, deux onces d'aloès en poudre, deux onces de corne de cerf brûlée, avec deux drachmes d'agaric ; on mêle tout avec six onces de vin blanc, et on le fait avaler au chien.

La sixième et la dernière s'appelle *rage de tête*, parce que la tête du chien en devient enflée, et les yeux en paroissent si gros, qu'ils semblent être hors de la tête ; ce qui vient de la grande abondance de sang chaud et ardent, lequel est renvoyé du coeur au cerveau, s'épanchant partout, et à cause de cette enflure, ces chiens ne mordent personne. Pour remédier à cette maladie, il faut prendre six onces

de jus de fenouil en décoction, quatre onces de jus ou décoction du guy qui croît sur les aubes-épines, autant de jus ou décoction de lierre, autant de jus ou décoction de polypode qui croît sur les chênes, et mettre le tout dans un petit poêlon bouillir avec du vin blanc, et quand il sera un peu refroidi, le faire prendre au chien.

Lorsqu'une meute est attaquée de la rage, il faut séparer promptement tous les chiens, leur donner de l'orviétan ou de la thériaque de Venise, les baigner en eau salée ou les mener à la mer, et les purger de séné infusé dans du lait chaud. et dans les lieux où ils sont, force genièvre, des copeaux de sapin, et du vinaigre sur des pelles de fer rouges au feu : quand ils sont bien purgés, pour les rafraîchir on leur donne de la soupe faite avec des têtes de veaux, force chicorée, laitues, et autres herbes rafraîchissantes.

Il est nécessaire de purger surtout les chiens qui ont l'air triste et le regard sombre.

Voyez aussi pour la rage ce qui est dit au tome premier

Pour les Chiens qui sont mordus des Chiens enragés.

On met le feu à l'endroit de la morsure, pourvu que ce ne soit pas sur des nerfs, et ensuite on y applique un emplâtre de poix de Bourgogne, qui attire tout le venin.

D'autres les mènent à la mer, et les y plongent trois fois: d'autres enfin qui sont trop éloignés, font le remède suivant Si le chien qui est mordu a une grande plaie, ils la laissent saigner long-temps, afin qu'une grande partie du venin s'en aille par là, et après que le sang est arrêté, ils lavent bien la plaie avec du fort vinaigre tout chaud, ou avec de l'eau dans laquelle aura bouilli une racine appelée sauvage, que l'on trouve par tout. Lorsque la plaie est bien lavée, ils y mettent un cataplasme fait avec oignon et ails cuits dans les cendres, y ajoutant un peu de miel et de sel pulvérisé: ils renouvellent ce cataplasme six jours durant, et après ils entretiennent la plaie avec des remèdes ordinaires, pour la tenir long temps ouverte. Pour bien faire sortir le venin, ils prennent une poignée de pimprenelle, la pilent bien, et en tirent le jus, qu'ils mêlent dans un demi-setier de bonne huile d'olive, et le font avaler au chien.

Signes qui font connoître quand un Chien est enragé.

Quoiqu'on ait donné des indices suffisans pour juger si un chien est enragé, en voici néanmoins encore qui confirment davantage dans cette connoissance Il faut prendre le chien et l'approcher de l'eau; s'il est enragé, il ne manquera pas de trembler et de dresser le poil; ses yeux seront rouges et étincelans, le regard de travers et la vue fixe: il penche la tête en courant, et sa gueule est ouverte sans crier; il tire la langue et jette de l'écume de la gueule et des naseaux, faisant sortir le vent gros de son nez, mordant les autres chiens, en remuant la queue et les flairant avant que de les mordre; ses babines couvrent ses dents, il chancèle çà et là, il se heurte à tout ce qu'il rencontre, et enfin il ne connoît plus son maître : ce sont là tous les signes de la rage; et pour en être plus parfaitement assuré, il est bon de le séparer et de l'enfermer trois jours et trois nuits, lui donnant pain, viande, potage, lait et eau auprès de lui; s'il ne

auquel on aura mis de petites attaches pour le lier à la jambe du cheval, ensuite appliquer l'emplâtre sur le mal, le plus chaud que l'on pourra, et l'y laisser deux fois vingt-quatre heures : s'il n'est pas entièrement guéri, on recommence le même remède.

CHAPITRE IV.

Des saisons et lieux où l'on trouve chaque sorte de Gibier.

LES chasseurs distinguent les grosses bêtes, en bêtes *fauves*, bêtes *noires*, et bêtes *rousses* ou *carnassières*; les bêtes *fauves* sont les cerfs, les daims et le chevreuil, avec leurs femelles et faons; les bêtes *noires* sont les sangliers et marcassins, et ces bêtes fauves ou noires composent la grosse venaison; les bêtes *carnassières* sont le loup, le renard, le blaireau, la fouine, les putois et autres.

On distingue de même le menu gibier en *gibier-poil*, qui sont les lièvres et les lapins, et en *gibier-plumes*, qui sont les oiseaux; les uns sont résidans et demeurent dans le pays, comme perdrix, faisans, poules et râles d'eau et de genêt, etc. Les autres sont passagers, comme ortolans, cailles, ramiers, bécasses, bécassines, pluviers, sarcelles, oies, grues, outardes, etc. outre les oiseaux de rivière et de plonge, et ceux de proie.

Le *printemps* est une saison morte pour la chasse, parce que les bêtes s'accouplent et que les oiseaux font leur ponte; ceux d'eau se cachent dans les forts des grands marais et des étangs.

Il y a cependant quelques oiseaux qu'on peut chasser en cette saison; depuis quatre heures du matin jusqu'à neuf, on entend les tourterelles et les ramiers chanter sur les branches d'arbre; on peut les tirer. Cette heure passée, ces oiseaux vont chercher à boire, puis se retirent sur les arbres jusqu'à trois heures après midi, auquel temps ils vont manger dans les terres ensemencées; on peut encore les chasser jusqu'à cinq ou six heures du soir.

On peut aussi alors aller aux bois ou dans une garenne jusqu'à huit heures; on y voit souvent le lièvre ou le lapin venir à la rentrée pour se retirer dans le fort; et c'est le temps de les tirer; si l'on veut aller à l'affut, il est bon d'y aller au soleil couchant, et se poster à vingt pas du bois pour attendre le gibier à la sortie, quand il va viander dans un pré, dans quelqu'avoine nouvellement levée, ou dans quelques blés verts.

Le chevreuil se chasse aussi en cette saison, ainsi que les bêtes fauves qui commencent à brouter le bourgeon, et c'est dans les jeunes taillis qu'il faut les aller chercher; le matin et le soir sont le véritable temps; au milieu du jour tous ces animaux se retirent dans les grands forts.

Les lieux avantageux pour chasser au printemps, sont les pays herbus, les terroirs plus humides que secs, et les côteaux exposés au midi; les jours favorables sont ceux de temps frais et de vents humides.

En *été*, on peut aussi chasser aux animaux dont on vient de parler; on ne peut encore chasser ni lièvres ni perdrix; il n'y a que les cailles qu'on peut prendre au chien couchant et à la rasse le long des prés, ou bien les tirer au fusil; il y

fait bon pendant la plus grande chaleur du jour, parce qu'elles tiennent davantage que dans un autre temps.

En été, les lieux exposés au nord sont les meilleurs.

L'automne est la vraie saison de la chasse; la terre est découverte; les oiseaux sont en abondance, et les jeunes n'ont point encore été battus ni au fusils ni par les tendeurs.

Sur la fin d'août (à la mi-fructidor), on trouve la tourterelle et le ramier dans les grains coupés; ils y vont repaître; ils se perchent soir et matin, et on les voit alors en troupes; on a de plus les cailles, les bécassines, etc.

On chasse aussi les perdreaux avec le chien, qui les fait partir devant les tireurs, autrement il seroit difficile de les avoir, parce qu'ils sont dans les chaumes, où on ne les découvre qu'avec peine; ils vont pour l'ordinaire le long des ruisseaux, pendant la plus grande chaleur du jour.

Dans cette même saison, on va dans les lieux marécageux et le long des étangs chasser les oiseaux de marais, dès les quatre heures du matin, ou même plutôt, s'il est possible; on chasse aussi le héron soir et matin le long des eaux, et les bécasses dans les bois et taillis.

On chasse encore les bêtes fauves en cette saison; elles sortent des taillis lorsque le soleil va se coucher; il fait bon les y quêter alors à vingt pas du fort et avec un fusil bien chargé, observant de se mettre au-dessous du vent, afin que ces animaux ne vous sentent point.

On chasse aussi pour voir, et ces animaux se trouvent en plein jour dans quelque fort hallier, ou près de quelques sources ou de quelques fontaines où ils ont faire leurs boutis; quand les grains et les raisins sont bons, on fait des loges dans quelque vigne ou blé où l'on sait qu'ils viennent faire leurs mangeures; et là, armé d'un bon fusil chargé à cartouche, on abat quelque sanglier, à demi heure du soleil couchant.

Sur la fin de l'automne, on a la grue et les oies sauvages. il fait bon les tirer alors, parce qu'on ne les a point encore effarouchées, et qu'elles descendent dans les plaines découvertes et proche de quelque grand marais et étang où elles se retirent pendant la nuit. Elles vont en troupes, et partent du lieu où elles ont couché dès la pointe du jour; ces oiseaux volent aux semailles dans les plus grandes campagnes, et paissent à la vue des laboureurs; tellement que pour y tirer il est mal-aisé d'en approcher si on ne prend la charrue, c'est l'expédient le plus sûr; ou bien on se met derrière une charrette, feignant de passer le chemin. Il faut que celui qui conduit la charrette ou charrue crie d'une voix haute après ses chevaux; ces oiseaux que ce bruit n'épouvante point, se laissent ainsi approcher de près, ce qui favorise les chasseurs.

Les grues et les oies sauvages se repaissent jusqu'à midi, après quoi elles vont boire dans les marais et dans les étangs, où elles restent jusqu'à trois heures qu'elles prennent leur volée pour retourner dans les plaines chercher de la nourriture. Le meilleur temps de les tirer est le matin et le soir; les oies se couchent dans les étangs les plus spacieux qu'elles peuvent trouver, et dans les endroits les plus inaccessibles, et les grues au milieu du marais.

Ces oiseaux sont de difficile abord lorsqu'ils sont dans les étangs; la méfiance les fait toujours éloigner le plus qu'ils peuvent de la portée des chasseurs. Pour les surprendre, on prend un petit bateau qu'on couvre de jonc d'un bout à l'autre, on le

le conduit dans l'endroit de l'eau où les oies viennent boire en plein jour, et on le laisse là trois ou quatre jours pour les y accoutumer, afin qu'elles n'en prennent point l'épouvante; quand elles sont aliées à la paisson, ou la nuit au clair de la lune, on se met dans le bateau trois ou quatre, avec de bons fusils bien chargés, et on tire tous ensemble à la première occasion. Faute de bateau, on se cache derrière quelque saule ou aulne, et toujours à l'endroit de l'étang par où l'on sait qu'elles doivent revenir du pâturage; elles volent en troupe et proche de terre, ce qui aide à les tirer en volant; mais quand elles ont été surprises, les oies qui restent ne reviennent plus.

Les étangs fournissent beaucoup de poules d'eau, bécassines et autres sauvagines qu'on tire le long des rivages. On a aussi l'outarde en cette saison, mais elle n'est pas commune en France; on la trouve pour l'ordinaire dans les grandes plaines et dans les pays pierreux.

En automne, les pays ouverts sont ceux où l'on fait les plus grandes chasses.

L'*hiver* est la saison qui donne le plus de gibier, surtout dans les pays couverts et fourrés; car outre les oiseaux ordinaires, il y a les passagers qui viennent des pays septentrionaux se réfugier en abondance dans les marais, le long des étangs et dans les rivières. Lorsque le temps n'est point à la gelée, on trouve le gibier dans les étangs et dans les marais, et quand il gèle, il quitte ces lieux pour aller aux grandes rivières, dans les ruisseaux et dans les fontaines, et aux étangs glacés où il y a des sources qui gèlent rarement. Quand la gelée est forte, on fait grand abattis d'oiseaux marécageux, lorsqu'on est habile tireur; et pour cela il faut encore un petit bateau, et s'habiller en campagnard; ces sortes de vêtemens ne les épouvantent point, tant ils y sont accoutumés, et on peut même en cet équipage tirer tout le jour et à toute heure : cette manière de chasser est assez heureuse et fort aisée, pour peu qu'on s'arme de patience contre le froid. Lorsque le dégel vient, on doit retourner sur le bord des étangs et dans les marais; car alors les oiseaux abandonnent les rivières.

Dans les pays où il y a beaucoup de poiriers, on trouve des bisets et des ramiers en assez grande abondance; il y fait bon à toutes les heures du jour : on trouve les pluviers et les sarcelles dans les pays où il a plu, lorsque le dégel est venu. Quand il y a de la neige sur la terre, la plupart du gibier se réfugie vers les grandes rivières.

Les perdrix dans ce temps se laissent tirer sur la neige; on les y aperçoit de loin; et pour les mieux joindre à portée du fusil, il faut aller vers elles en tournoyant.

Lorsque le temps est à la pluie, il ne fait pas bon chasser; car, outre l'incommodité de l'eau qu'on ressent, les oiseaux sont épars de tous côtés, et occupés à manger le ver qui sort de terre.

Voilà en abrégé les lieux et les saisons du gibier : l'expérience apprend le reste.

Temps du rut de chaque Bête.

Les cerfs entrent en rut au commencement de septembre (à la mi-fructidor), et le finissent à la mi-octobre (vers le 10 brumaire), tant vieux que jeunes; ils n'y sont chacun que trois semaines; mais les vieux y entrent les premiers.

dépayser; et cela seulement pendant le grand froid, ou jusqu'à ce qu'elles connoissent assez le pays pour y trouver leur subsistance.

Quant aux plaines et champs, on les peuple de menu gibier, en y mettant des hazes, des perdrix et des faisandes : la meilleure manière pour garnir une terre de faisans et de perdrix, est d'en avoir une volière grande de vingt-cinq à trente pieds, qu'on tient toujours bien fournie par quelqu'une de ces trois manières. La première, est de faire couver chez soi par des poules communes des oeufs de perdrix et de faisandes. La seconde, est de tendre au mois de juin (de la mi-prairial à la mi-messidor) plusieurs pieds de halliers pour prendre les jeunes perdraux que l'on jette à mesure dans la volière. Et la troisième, qui se pratique dans les pays de bocages et de côteaux où les compagnies de perdrix sont fréquentes, est d'en prendre le superflu à la tonnelle : on en prend des compagnies entières, il se trouve dans chaque compagnie deux fois plus de mâles que de femelles; et au printemps suivant, comme les plus forts mâles chassent tous les autres dans le temps de la pariade, et qu'il ne reste ordinairement qu'une paire de perdrix où il y en avoit une compagnie, en prenant à la tonnelle le superflu des perdrix pour les mettre dans la volière, on mange l'hiver tous les mâles qu'on a de trop, et on ne garde que ce qui est nécessaire pour mettre des paires aux cantons qui en manquent.

Il faut mettre en différens endroits de la volière à perdrix, quatre ou cinq petits morceaux de terre jaune, hauts d'un pied et large de deux, carrément ou en rond; puis y jeter en d'autres lieux une ou deux gerbes de froment, autant de gerbes d'orge, et deux bottes de sarrazin, si on en a, plus ou moins, suivant le peuple qu'on aura à nourrir, lui donner trois ou quatre vaisseaux pleins d'eau nette, qu'on renouvellera souvent, et répandre autour de ces vaisseaux un peu de chenevis ou de millet.

La volière doit être placée sur quelque poulailler, avec une fenêtre exposée au soleil de neuf heures, et être bien couverte et bien close. Il est bon de la visiter souvent, pour que rien ne manque aux perdrix; elles deviendront toutes grasses et fortes. Les mâles seront aisés à distinguer, et on en tiendra note pour savoir le nombre des superflus.

Au printemps, on les portera par paires dans les lieux où il en manque et où il y aura des blés bien exposés au levant et au midi : on ne les mettra pas tous à la fois, mais par intervalles et paire à paire dans les temps qu'elles s'apparient : surtout il ne faut pas chasser dans ces lieux-là pendant la première quinzaine, afin de les laisser s'apprivoiser. Ces soins continués pendant quelques années feront avoir une quantité de perdrix.

On peut faire la même chose pour les faisans et les cailles, on prend tant qu'on veut de celles-ci à la tirasse, et elles s'apprivoisent aisément.

Les remises ou petits bouquets de taillis qu'on plante dans les champs, de distance en distance, sont excellens pour la conservation du gibier : il est à propos que les bords des remises soient plantés d'épines, pour empêcher les bergers et les autres pâtres d'y mener leur bestiaux, qui ruineroient les bois et troubleroient le gibier. De même, il ne faut point laisser d'arbres de futaie dans les remises, ni auprès, parce que ces arbres nuisent aux taillis et aux terres, et qu'ils servent de retraite aux oiseaux de proie pour quêter le gibier et fondre dessus.

Quelques cantons de jonc marin et de genièvre, ou de sarrazin, servent aussi

de remise; et souvent on en plante exprès pour que le gibier s'y plaise. Mais il est nécessaire de veiller à ce que les bêtes puantes ne s'y logent.

On doit surtout porter du grain et du foin en différens endroits pendant les longues gelées et quand la terre est couverte de neige, afin que le froid, la faim et les braconniers ne détruisent pas le gibier.

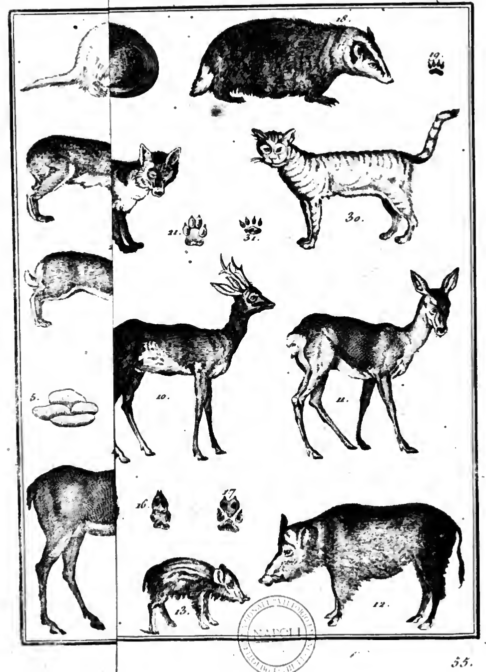
Avant de couper les grains, la luzerne et les autres foins, il est bon de les visiter, pour voir s'il n'y a point quelques nids de faisans, de perdrix ou de cailles à conserver, auquel cas on les marque avec un piquet, pour laisser le grain ou l'herbe sur pied autour de chaque nid.

On fiche cinq épines dans chaque arpent de terre nouvellement récolté, une au milieu et les autres aux quatre coins, pour empêcher les tirasseurs et les traîneurs de nuit.

Le principal, pour rendre une terre giboyeuse, est de bien ménager sa chasse, surtout dans le temps du rut, de la pariade et du passage, et durant les nuits sombres d'automne et des longues gelées.

Explication de la Planche ci-jointe.

1. *Cerf.*
2. *Biche.*
3. *Faon.*
4. *Bois du Cerf* a, *est le mâle, et ce qui l'environne s'appelle* pierrures, *parce qu'il ressemble à de petites pierres attachées les unes contre les autres en forme de rocher.* b. *marque le premier andouiller.* c. *le second.* d d. *cors ou chevillons qui viennent après jusqu'à leur couronne.* e. *la perche.* f. *la gouttière, et ce qui est sur la couche de la perche se nomme* pelure.
5. *Fumées en plateaux.*
6. *Fumées en troches.*
7. *Fumées formées ou nouées.*
8. *Daim.*
9. *Daine.*
10. *Chevreuil.*
11. *Chevrette.*
12. *Sanglier.*
13. *Marcassin.*
14. *Loup.*
16. *Pied du Loup.*
17. *Pied du Chien.*
18. *Blaireau.*
19. *Pied du Blaireau.*
20. *Renard.*
21. *Pied du Renard.*
22. *Loutre.*
23. *Loutre vue de côté.*
24. *Lièvre.*
25. *Pied du Lièvre.*
26. *Lapin.*
27. *Pied du Lapin.*
28. *Furet.*
29. *Fouine.*
30. *Chat.*
31. *Pied du Chat.*
32. *Putois.*
33. *Marte.*
34. *Belette.*
35. *Furet putois.*



55.

CHAPITRE VI.

De la Chasse du Cerf.

Le cerf est un animal fort léger à la course, et qui porte un grand bois; il est de la taille d'un petit bidet, de poil brun, fauve ou rougeâtre, il a le pied fourchu, le cou long, de petites oreilles, et la queue courte : la femelle du cerf s'appelle *biche*, et les petits se nomment *faons*. Les cerfs n'ont point de vessie ni de fiel, du moins il n'en paroit point; mais au bout de leur queue on trouve un certain ver tirant à la couleur de fiel, qui est venimeux. Voyez *fig.* 1, 2 et 3.

Le cerf change de nom suivant son âge; en sa première année on l'appelle *faon;* en sa seconde, *draguet;* en sa troisième, quatrième et cinquième année, c'est *un cerf à sa première, seconde* ou *troisième tête;* dans sa sixième année, on l'appelle *cerf de dix cors jeunement;* dans sa septième, *cerf de dix cors*; dans sa huitième, on l'appelle *grand cerf;* et dans sa neuvième, *grand vieux cerf:* après lequel temps sa tête n'augmente plus.

Quand le cerf est dans un lieu où il ne craint rien, il y viande posément, jetant néanmoins les yeux de côté et d'autre pour n'être point surpris; et lorsqu'il est repû, il se retire au fort dès la pointe du jour. Cet animal n'y entre point que ce ne soit par un chemin où il puisse faire quelques ruses et quelques détours ou faux rembuchemens, avant que d'en former un véritable, afin d'ôter par là la connoissance de son repos; et auparavant il a coutume d'aller dans un taillis d'un an ou deux, afin que si la rosée le mouille, il puisse y voir le soleil pour s'essuyer.

Lorsqu'il est arrivé dans le taillis, il s'y couche sur le ventre, et reste en cette posture jusqu'à ce qu'il soit entièrement séché, pour après aller dans de plus grands taillis se mettre à la reposée et y passer le jour : il choisit toujours dans ces endroits le plus épais du bois, afin d'y être plus en sûreté et se garantir des mouches.

Rut du Cerf.

Les cerfs de dix cors, et de dix cors jeunement, entrent en rut au commencement de septembre (à la mi-fructidor); et après que leur chaleur est un peu rallentie, ils vont chercher les biches, qu'ils tourmentent beaucoup avant que d'en jouir. Les jeunes cerfs n'entrent en rut que peu de temps après. La plus grande force du rut du cerf, est ordinairement depuis les quatre heures après midi jusqu'au lendemain neuf heures du matin. Quand ils ont trouvé les biches, ils les chassent de leur tête du milieu de la forêt, afin de les mieux voir et d'en être les maîtres : souvent il y vient un concurrent qui livre à son rival un combat terrible, et le victorieux jouit de la biche. Les vieux cerfs sont plus amoureux et plus animés que les jeunes; ils entrent en rut un mois plutôt, et il leur dure deux mois; ils sont aisés à tuer alors, parce qu'ils suivent toujours les voies des biches.

En avril, mai et juin (de la mi-germinal à la mi-messidor), ils courent aux buissons pour viander, ou bien sur le bords des forêts où sont les meilleurs gagnages, à cause des blés et légumes qu'on sème dans les champs : c'est dans cette saison qu'on les trouve plus aisément, parce qu'ils ne quittent jamais le buisson où ils trouvent à viander, qu'on ne le y oblige.

En juillet, août septembre (de la mi-messidor à la mi-vendémiaire), on quête le cerf au bois, d'où il ne s'écarte guère en cette saison, à cause de la venaison et des bons viandis qu'il y trouve. Pour les trois derniers mois de l'année, octobre, novembre et décembre (de la mi-vendémiaire à la mi-nivôse), les cerfs étant en rut depuis septembre jusqu'en octobre (vendémiaire), il faut dans ce temps les aller quêter dans le fond des forêts où ils sont avec les biches, et commencer la chasse sur les huit ou neuf heures du matin, et en novembre et décembre (brumaire et frimaire), on les quête dans les futaies, où ils vont viander le gland et autres fruits sauvages. On doit toujours prendre les devants des grands forts qui sont les plus fourrés, et où ils se retirent pour se garantir du froid.

Connoissance du pied de Cerf.

Cette connoissance est nécessaire pour bien chasser au cerf. C'est l'ordinaire des vieux cerfs d'avoir la sole du pied grande et de bonne largeur, le talon gros et large, la comblette ouverte, la jambe large, les os gros, courts et non tranchans, la pince ronde et grosse; et ce que les vieux cerfs ont de particulier, c'est qu'ils ne font jamais aucune fausse démarche, ce qui arrive souvent aux jeunes. De plus on distingue les vieux cerfs des jeunes par leur allure; les premiers n'avancent jamais le pied de derrière plus avant que celui de devant, s'en fallant toujours plus de quatre doigts, au lieu que les jeunes le passent toujours.

La biche a le pied fort long, étroit et creux, et le talon si petit, qu'il n'y a point de cerf d'un an qui ne l'ait aussi gros. C'est par ces marques qu'on distingue son allure de celle des cerfs. De plus, on reconnoît la biche au viandis; car le long des broussailles qu'elle a broutées, on voit les coupures rondes, au lieu que le cerf ne fait que mâchiller le bout et le sucer. Il est bon encore d'observer, pour ne se point tromper au pied des vieux cerfs, que dans les pays montueux et pleins de pierres, ils ont les pinces et les tranchans du pied fort usés, ne marchant dans ces endroits que du bout de la pince, au lieu que dans les pays de sable, leur pied paroît davantage, parce qu'ils s'appuient plus du talon.

Connoissance des fumées.

Les *fumées* sont les fientes des bêtes fauves, et l'on en remarque de trois sortes; fumées formées, fumées en troches, fumées en plateaux.

En avril et mai (de la mi-germinal à la mi-prairial), les fumées sont en plateaux; en juin et jusque vers la mi-juillet (de la mi-prairial à la fin de messidor), elles sont en troches; et depuis la mi-juillet jusqu'à la fin d'août (de thermidor à la mi-fructidor), elles sont formées en noeuds. *Voyez* les figures *5*, *6* et *7*.

Les plateaux larges, gros et épais, marquent un cerf de dix cors; de même des fumées en troches, quand elles sont grosses et molles; et des formées, quand elles sont longues, grosses, nouées et bien martelées. Les fumées du relevé du soir sont mieux moulées et plus digérées que celles du matin.

Connoissance des portées.

Il ne suffit pas de connoître les cerfs au pied et aux fumées, il faut encore savoir juger de leur tête par les portées. En mars, avril, mai et juin (de la mi-ventôse à la mi-messidor), temps de leur mue, ils ont la tête molle; mais lorsque leur tête est un peu endurcie, et que les cerfs ne craignent plus de la heurter contre les branches en entrant dans les forêts, ils lèvent leur tête hardiment en allant s'y rembucher, et l'on connoît la hauteur et la largeur de leur tête, à la hauteur et à la distance des branches qui sont tournées et heurtées des deux côtés. Ce n'est pas seulement dans les forts qu'on juge des portées des cerfs, mais encore dans les clairières où ces animaux levant souvent la tête pour écouter, cassent ou froissent des branches à la hauteur de leur bois.

Connoissance des allures, des abattures et foulures, du frayer et de la voix du Cerf.

On connoît le corsage d'un cerf à ses allures qui sont longues ou courtes, suivant le corps; on juge aussi par là de l'exercice qu'il donnera aux chiens. De plus, s'il a le pied long, c'est signe qu'il est grand; au lieu que s'il l'a rond, on juge qu'il n'a pas tant de force.

Pour connoître si un cerf est haut monté sur jambes, et s'il a le corps gros et épais, on regarde ses abattures et foulures, c'est-à-dire, la hauteur, la largeur et l'intervalle des fougères et broussailles qu'il a abattues ou foulées en entrant dans le fort.

Les vieux cerfs frayent aux jeunes arbres des taillis; plus ils sont vieux, plutôt ils frayent, et quand on trouve le frayer, on trouve la hauteur de la tête du cerf, par celle de l'endroit où les bouts de sa paumière auront touché.

On connoît encore les vieux cerfs à la voix; plus ils l'ont grosse et tremblante, plus ils sont vieux. On connoît aussi à la voix s'ils ont été chassés; car alors ils mettent la bouche contre terre, et rèent bas et gros, ce que les cerfs de repos ne font pas, ayant presque toujours la tête haute.

Gagnage des Cerfs.

Les cerfs changent de viandis tous les mois. En janvier (de la mi-nivôse à la mi-ventôse), on les va chercher sur le bord des forêts, parce qu'ils vont viander dans les blés, toujours trois ou quatre de compagnie.

En février et mars (de la mi-ventôse à la mi-germinal), on les trouve dans les saussaies, les blés verts et les prés, parce qu'alors ils muent, se séparent et cherchent chacun un endroit pour refaire leur tête.

En mars et avril (de la mi-ventôse à la mi-floréal), on les quête dans les petits taillis; ils vont faire leur viandis dans les pois, les vesces, les lentilles et autres légumes voisins, et ils quittent leurs buissons jusqu'au rut.

En juin, juillet et août (de la mi-prairial à la mi-fructidor), où tous les animaux trouvent suffisamment de quoi se nourrir, les cerfs font leur viandis dans les taillis et dans les grains; ils sont alors dans leur plus grande venaison, et ils vont boire pour appaiser la soif que leur cause la force de la nourriture.

En septembre et octobre (de la mi-fructidor au 10 brumaire), les cerfs n'ont point de

de demeure certaine, à cause du rut; ils prennent leur viandis partout. Au sortir du rut, ils vont dans les bruyères pendant le mois de novembre (de la mi-brumaire à la mi-frimaire), ils y couchent même lorsque l'air est doux. Ils se mettent en hardes pendant l'hiver, et se retirent dans le plus épais des forêts, pour se mettre à couvert des vents et des frimats; ils viandent alors la mousse, et pèlent les bois tendres.

Manière de mener le limier en quête.

Le jour marqué pour la chasse, et aussitôt qu'on est levé, il faut, avec du vinaigre qu'on prend dans le creux de la main, en frotter les nazeaux du limier, pour qu'il ait plus de sentiment; on part ensuite, mais non pas trop matin, parce que les cerfs de repos font pour l'ordinaire leur ressui dans les taillis, d'où ils sortiroient pour peu qu'ils vinssent à éventer le limier. L'heure venue qu'on juge propre à se mettre en quête, et qui, pour le plus sûr, doit être peu de temps après le lever du soleil; quand l'égail est tombé, on prend le limier devant soi, et lorsqu'il rencontre, on regarde si le cerf va de bon temps et s'il plaît au limier, ce qui se connoît à l'ardeur du chien.

Un veneur est trompé quelquefois à la connoissance du pied du cerf, par des toiles d'araignées qui lui font croire qu'il va de hautes terres, ce qui est souvent faux; car le matin un cerf viendra de passer par un endroit où un moment après ces toiles se forment dans les trous qu'il a fait.

Quand on a trouvé un cerf qui plaît, il faut toujours tenir son chien de court, sans lui donner toute la longueur du trait; et aussitôt qu'il a reconnu quel est son cerf, il doit, s'il peut, le rembucher et le rendre au couvert, sans avoir égard aux formes du pied, des portées ni des foulées; ensuite on jette ses brisées comme on le juge à propos, et l'on prend le devant, en faisant deux ou trois fois ses enceintes, tandis que le limier est bien échauffé, l'une par les grandes voies, afin de ne les point perdre de vue, et l'autre par le couvert, pour que le chien ait le sentiment meilleur. Si le cerf est hors de son enceinte, et qu'on croie l'avoir détourné, on doit retourner à sa brisée, et prendre le contre-pied pour lever les fumées tant du relevé du soir que du matin, en examinant l'endroit où il a viandé.

Si le veneur trouve deux ou trois entrées, ou autant de sorties, il est bon qu'il choisisse celles qui vont de meilleur temps, sans s'attacher aux sorties qui sont de la nuit. Pour ne point manquer sa proie, il faut faire ses enceintes plus vastes, afin de renfermer dedans toutes les ruses et malices du cerf, qui entre et sort plusieurs fois la nuit dans son fort, et ne réserver qu'une entrée par où il pourroit avoir passé en revenant des taillis ou des gagnages; ensuite on doit lancer le limier et la faire sauter jusqu'au fort, devant toujours présumer que ces voies l'emportent; mais pour détourner le cerf, il faut se donner de garde de fouler le fort en lançant le chien, non plus que de se trop fier à ses chiens, qui, venant à le rencontrer, le brisent seulement à l'entrée du fort.

Manière de quêter aux petites couronnes des taillis.

Les cerfs sont fort rusés, ce qui fait qu'après avoir été courus, ils se recèlent long-temps sans sortir de leur fort, et viandent dans les taillis écartés, ce qui leur arrive ordinairement dans les mois de mai et de juin (de la mi-floréal à la mi-messidor); mais un cerf, quoi qu'il fasse, ne peut se receler plus de trois ou quatre

jours; quand on remarque cette ruse, on va à neuf heures du matin dans ces endroits, sans entrer bien avant dans le fort; aussitôt qu'on a revu le pied, on lève les fumées du cerf, on se retire sans bruit, en tenant son chien; et lorsqu'on est éloigné, on contrefait le berger, de peur de le faire lancer et qu'il ne prenne le vent; une demi-heure après on recommence à faire son enceinte.

Manière de quêter aux gagnages.

Les cerfs vont aux gagnages en quittant leur bois, pour viander dans les jardins ou dans les champs; quand on les y veut quêter, on se lève de bon matin pour les y trouver; autrement on manqueroit son coup, à cause des bestiaux qu'on met dehors à l'aube du jour, et qui rompant les voies par où le cerf a passé, en ôtent la connoissance au veneur, et le sentiment au chien. Lorsqu'on a manqué un cerf on le quête une seconde fois; et pour cela, en le poursuivant, on se rend aux dernières voies où les brisées ont été mises; et là celui des chasseurs qui a le chien de plus haut nez, tire sur le droit; et observant de faire marcher son limier sur les routes, il le retient de court, et les autres qui l'accompagnent, prennent les devants par les endroits frais, qui sont le plus avantageux pour le sentiment des chiens; si un des chasseurs passoit les autres, il faudroit qu'il attendît pour faire suivre son chien, en sonnant deux mots du cor, pour appeler les autres et faire rejoindre la meute, qui doit alors s'assembler, et considérer tous si c'est leur droite; et si cela est, ils laisseront suivre le chien qui aura le plus d'envie de bien faire, tandis que les autres prendront les devants, après s'être séparés. Si les chasseurs se trouvoient en quelques demeures avantageuses, pour lors il faudroit assembler les chiens et fausser au travers du fort, et s'il leur arrive, dans ce même endroit, à renouveler les voies, il faut considérer si ce n'est point du change; si c'est le droit de celui qui suit, il faut sonner deux mots pour appeler les chasseurs; ce qui sert de signal aux piqueurs, pour les avertir que le limier renouvelle les voies, et qu'ainsi ils prennent garde à eux.

Il arrive souvent, lorsqu'un cerf a été couru, qu'on trouve cinq ou six reposées les unes près des autres, parce qu'étant fatigué et obligé de viander, il se couche; ainsi cela ne doit point suspendre un chasseur, ni lui faire prendre ces marques pour une harde de bête.

Il est inutile de quêter le cerf aux hautes futaies en été, parce que les mouches qui les tourmentent alors, leur font chercher les petits forts voisins des gagnages; il faut au reste, faire ces enceintes plus ou moins grandes selon que les demeures des cerfs sont plus ou moins étendues.

Manière de mettre les relais.

Quand on cherche un cerf, il est bon de savoir qu'en hiver le cerf fuit les grands forts, et qu'au printemps il gagne les taillis; ainsi à l'une ou à l'autre de ces saisons, lorsqu'on veut mettre des relais, on part devant le jour, et étant arrivé à l'endroit marqué, on place les chiens au pied d'un arbre sans dire mot, après cela on s'éloigne de trois ou quatre cents pas du côté où doit se faire la chasse, afin qu'on puisse aisément entendre s'il part quelque gibier, ou pour voir le cerf *mal mené*, c'est-à-dire, baissant la tête, ce qu'il fait lorsqu'il ne voit personne; au lieu que quand

il apperçoit quelqu'un, il la hausse; et par une ruse qui lui est naturelle, il fait des bonds pour marquer qu'il a de la vigueur.

Comment on doit lancer et forcer le Cerf.

Quand on veut forcer un cerf, il faut toujours que ce soit avec toute la meute, et que celui qui tient les chiens fasse suivre trois ou quatre pas le droit, puis en laisser aller un; et s'il dresse, découpler tous les autres, et sonner pour les chiens; car s'il laisseit éloigner son relais, il seroit en danger de prendre le contre-pied.

Si le cerf étoit en harde, il faudroit tâcher de le séparer, et pour cela piquer en tête; s'il y réussit, aussitôt il découplera les chiens sur les voies. Si le cerf trouve de l'eau et qu'il veuille se baigner, on doit le laisser faire; puis quand il sera hors de l'eau, découpler les chiens sans les abandonner, et sonner toujours à leurs trousses, en mettant des brisées partout où il en verra, afin que si les chiens prennent le change et qu'ils s'écartent de leurs droites voies, il soit plus aisé d'y retourner pour y requêter le cerf.

Après que le cerf est détourné, il faut le lancer et le donner aux chiens. Pour cela, on prend le limier, et on s'en va à la brisée avec toute la meute pour connoître le cerf, afin de ne point prendre le change. Tous les chasseurs étant assemblés, ils se dispersent autour du buisson, pour voir le cerf au partir du lancé, s'il est possible; et celui qui l'aura détourné, prendra les devants et frappera à routes, tandis que les autres qui sont après lui crieront: *Voi-le-ci aller, voi-le-ci, va avant, voi le ci par les portées, rotte, rotte, rotte.* En lançant ainsi le cerf, on doit toujours ménager les chiens à la courre, de crainte qu'ils ne s'échauffent trop à la brisée; ce qui les feroit peut-être sortir des voies, et les empêcheroit de suivre le droit: les chiens doivent suivre les routes par où passe le cerf; il ne faut pas néanmoins qu'ils approchent du limier de plus de soixante pas, de crainte que le cerf qui a été rusé ne rompe les voies, et que les limiers ayent assez d'espace pour retourner, afin d'en démêler les routes et d'en pouvoir prendre le droit. Si le limier, en faisant sa suite, quitte le droit, il faut, aussitôt qu'on le remarque, le retirer en criant, *hourva, hourva*, afin qu'il reprenne les droites voies: ce chien étant redressé, on met un genou en terre pour prendre connoissance du cerf, soit par les pieds, par les portées, ou bien par d'autres marques: si elles conviennent, on doit crier hautement: *Voi-le ci aller, il dit vrai, voici aller le cerf, rotte valet, rotte, rotte*; puis mettre une brisée en cet endroit qui enseigne la route que tient le cerf; et avant que la meute soit trop éloignée de lui, il crie: *Approche les chiens*: ou bien il sonne deux mots, en plaçant des brisées hautes et basses, pour reconnoître la première, au cas qu'il l'ait perdue de vue.

Quand le limier a retrouvé la voie, et qu'il commence à approcher du cerf, on le tient plus court, de crainte que s'il venoit à le lancer d'effroi, il ne s'emportât inconsidérément hors des routes; ce qui feroit perdre la connoissance du cerf, soit par la reposée ou les foulées.

Si on entend qu'on lance le cerf, ou qu'il trouve le lit où il a reposé, on ne sonne point pour chiens, on crie seulement trois fois *gare-gare, gare gare, gare-gare*, en faisant suivre son chien, jusqu'à ce qu'on puisse aisément remarquer quelque connoissance du cerf, soit par des fumées qu'il amassera, et qu'il rapportera à celles qu'il a remarquées; si elles sont pareilles, tant mieux, le chien en deviendra plus

animé au sentiment qu'il en prendra. Toutes ces marques, lorsqu'elles se rencontrent, font juger que le cerf est lancé.

On ne doit point sonner pour chiens, lorsqu'on voit qu'un cerf part de sa reposée, mais seulement crier, *gare-gare*, *approche les chiens*, faisant suivre son limier sur les routes environ de cinquante pas; et cela à cause qu'il y a des cerfs si rusés, qu'ils ne font que tournoyer au partir de leur lit, pour chercher le change. Mais si le cerf commence à dresser par les fuites, on sonnera pour chiens, en criant, *tya hillaut;* et mettant le limier sur les fuites et sur les voies, on sonnera toujours jusqu'à ce qu'on soit près des chiens de la meute, et qu'on voie qu'il commence à dresser. Quand toute la meute est assemblée et qu'elle prend droit, il faut sortir du fort, et laissant son chien à la garde de quelqu'un, monter aussitôt à cheval, pour s'en aller toujours au-dessous du vent, à côté de la meute, afin de lever les défauts. Il arrive quelquefois qu'un cerf, en tournoyant sur la meute, donne le change dans son fort; pour lors on doit rompre les chiens et les menacer, puis les accoupler, en retournant prendre les dernières routes, on cherche la reposée, n'oubliant point de frapper à route, jusqu'à ce que les chiens ayent lancé le cerf une seconde fois.

Pour prendre un cerf à force, on crie, on sonne hautement, et d'un ton qui réjouit. On ne doit point, quand on lance un cerf, abandonner ses chiens de loin; au contraire, il faut suivre leur menée sans s'écarter, ni croiser, de crainte de lancer le change; et afin de relever les défauts, on ne doit être éloigné de la meute qu'environ de cinquante pas, surtout lorsqu'on vient de les découpler; car si le cerf rusoit, et que les chiens fussent passés par les piqueurs, les chiens perdroient leurs voies. Mais si le cerf a couru une heure ou davantage, et qu'il ait pris le droit, en s'éloignant de la meute pour la surpasser, il seroit à propos d'appuyer les chiens, et d'en approcher de plus près en sonnant trois mots à chaque fois.

Quand le cerf est poursuivi des chiens, souvent il ruse pour s'en dérober et leur donner le change de plusieurs manières, allant pour cela chercher les bêtes à leurs reposées; là il se couche sur le ventre, et laisse les chiens prendre de beaucoup les devants, qui ne l'éventent nullement, ayant ses quatre pieds dessous, et son nez penché à terre, afin de ne point, par son haleine, éventer les chiens, qui passent bien souvent à un pas près de lui sans en avoir ni vent, ni connoissance; et il ne partira pas même de ce poste, dussent les piqueurs passer sur lui avec leurs chevaux. Aussitôt qu'on s'apperçoit de cette ruse, il faut mettre des brisées aux entrées des forts par où le cerf passe, afin que s'il donnoit le change, on pût aisément retourner chercher les routes et les brisées, où on le relancera immanquablement, pourvu qu'on ait avec soi le limier et des vieux chiens. Dans la quête que ces vieux chiens font plus qu'on l'entend, on doit courir à lui, pour voir si ce n'est pas le cerf qu'il a rencontré; si ce l'est, il faut sonner trois mots, puis crier: *Voi-le-ci aller, il dit vrai, voi-le-ci aller le cerf*, tandis que les autres chasseurs menacent les chiens pour les faire venir à eux, et c'est alors que le cerf pourra être relancé.

Une autre ruse du cerf pour se dérober des chiens qui le poursuivent, est d'aller de fort en fort pour chercher les bêtes, afin de se mettre en hardes avec elles, puis les obliger de fuir avec lui pendant plus d'une heure; et s'il voit qu'il est mal mené, il quitte pour lors sa compagnie, et fait sa ruse le long d'un chemin, ou de quelque ruisseau qu'il suit tant que les forces lui permettent, et lorsqu'il se sent

éloigné des chiens, il ruse pour se défaire d'eux en se mettant en la posture qu'on a dit ci-dessus.

Quelquefois aussi le cerf abandonne le change, ce qui se connoît lorsque les chiens tombant en défaut, se séparent en deux ou trois meutes : pour lors ne se fiant toujours que sur les vieux chiens, on va à eux et on regarde en terre, pour voir si on ne remarque rien de ce qu'on cherche ; si cela est, il faut briser, en sonnant du cor, et criant : *Voi-le ci fuyant, il dit vrai.*

Le cerf passe quelquefois par des endroits qui ont été brûlés, ce qui ôte aux chiens presque tout le sentiment : quand cela arrive, on examine de quel côté il a la tête tournée, on pousse les chiens, et on leur fait faire leur quête une seconde fois en parlant comme ci-dessus.

Si on les voit hors d'haleine, on ne doit point les presser; au contraire, il faut les réjouir; et si la fatigue les empêche de chasser comme ils doivent, on jette des brisées aux dernières voyes qu'on a vues, et on conduit les chiens dans un endroit pour les rafraîchir avec du pain et de l'eau.

Tout cerf fatigué et mal amené, cherche l'eau; et pour lors y rusant comme ailleurs, il faut briser sur le bord de l'eau, en regardant de quel côté le cerf a la tête tournée; ce qui se peut voir par les fuites ou par le moyen des chiens qui, se jetant à l'eau pour nager, peuvent en prendre le sentiment aux joncs ou herbes; mais d'abord qu'on voit que les chiens ont rencontré, il faut les appeler, de crainte que l'eau ne les gâte en les refroidissant. Si pour lors on veut chasser le cerf, on doit regarder dans l'eau si on ne l'y voit point nager : s'il n'y est pas, on met les chiens en quête à vingt ou trente pas de l'eau.

Le cerf rusé se cache quelquefois dans l'eau, de manière que les chiens le passent sans pouvoir en prendre aucun sentiment, il se dérobe à eux, et s'en retourne par où il est entré. Il faut donc avoir l'oeil sur l'eau, tandis qu'on fait quêter les chiens à douze pas du bord

Ce n'est pas le tout que de savoir lancer un cerf, il est encore nécessaire de savoir parler aux chiens pour s'en faire entendre : si bien que lorsqu'on devance la meute et qu'on voit le cerf, il faut sonner à vue à plusieurs fois et mots longs; et pour parler aux chiens, on crie à plusieurs fois, *tya hillaut*, jusqu'à ce qu'ils voyent les chiens de la meute près d'eux. Quand elle est arrivée, on la laisse passer; puis on crie, *passe le cerf, passe, passe, ha, har, ha, har.*

Quand il est dans l'eau, on doit crier, *har, il bat l'eau, il bat l'eau.* Quand le cerf est aux abois, il faut sonner six ou sept sons fort vites et courts, et le dernier un peu long, et la recommencer plusieurs fois. Quand le cerf est pris, on doit sonner longuement par sons longs, et en parler aux chiens, *a la mort, chiens, à la mort, à la mort.* Enfin, le cerf pris, si on veut le tuer, il faut prendre garde principalement dans son rut qu'il ne blesse, car il a la tête extrêmement dangereuse : il est toujours difficile de s'en garer dans un lieu plein et découvert; au lieu que si c'est au long d'une haie ou dans quelque fort de bois, on le tuera facilement, tandis que cet animal s'amuse après les chiens. Si le cerf tourne la tête pour venir à quelqu'un des chasseurs, il n'aura qu'à prendre une branche ou quelque feuillard et le secouer rudement, le cerf en aura peur et ne manquera point de s'en retourner sans lui faire aucun mal.

Manière de secter le Cerf.

Après la mort du cerf, on sonne ordinairement du cor pour assembler toute la compagnie, puis on commence par le fendre depuis la gorge jusqu'aux daimtiers qu'on lève aussitôt : cela fait, on la prend par le pied d'entre le devant, où l'on incise la peau tout autour do la jambe au-dessous de la jointure, on la fend depuis l'incision jusqu'à la poitrine : on en fait autant aux autres jambes ; on lève la langue, puis les deux noeuds qui se preunent entre le col et les épaules, et ensuita les flancarts : on va de là à l'épaule droite, puis à la gauche ; après à la hampe, puis aux foulx : toutes ces parties étant disséquées, on vida le ventre, qu'on nettoye bien, pour le mettre à la fourchette : on ouvre le coeur, on en ôto l'os, on lève les nombles, puis les cuisses ; ensuite on détache le cimier qui règne depuis le commencement des côtes jusqu'au bout de la queue, en élargissant sur les cuisses jusqu'aux jointures, laissant l'os corbin tout franc ; puis on dissèque le col, on lève les côtes et l'échinée. Le pied droit est la pièce d'honneur qu'on présente au maître de la chasse ; le massacra appartient au veneur qui a détourné le cerf, il en fait la premier droit à son limier. Quand on fait la curée, on ôte le *parement* du cerf, c'est-à-dire, une chair rouge qui est attachée à la peau.

La chair du cerf ne vaut rien pendant les mois d'août, septembre et octobre (de thermidor à brumaire), qu'ils sont en rut. Aux vieux cerfs on n'estime que la langue, le muffle et les oreilles, ce qu'on appella les *menus droits*, et le cimier approchant des cuisses. Aux faons, le meilleur manger est le filet ou la longe, et si on les châtre, et qu'on les apprivoise à l'âge de trois ans, ils s'engraissent et leur chair en est bien meilleure.

L'on voit aux Indes Occidentales des troupeaux de cerfs privés, que des bergers mènent paître comme des moutons, et on y fait des fromages du lait des biches.

Curée du Cerf.

On ne doit jamais défaire un cerf que toute la meute des chiens ne soit présente, et surtout le limier, auquel on donne le coeur et la tête ; et pour les chiens, il faut mettre le sang dans un seau ou chaudron, et le mêler avec du lait qui soit fraîchement tiré de la vache, ou du moins qu'il ne soit pas écrêmé ni aigre, ce qui feroit mal aux chiens. On prend les boyaux et le sac, on les lave bien, et on les coupe par petits morceaux avec la rate et le foie, et beaucoup de pain coupé aussi par petits morceaux : on mêle le tout ensemble dans un grand baquet, et on l'expose sur la *nappe* du cerf, qui est la peau qu'on étend sur le drap de curée ; il doit être de toile forte, assez grand et carré. On fait la curée des chiens aux logis de la même manière. On leur donne aussi le *for-hus*, qui sont les petits boyaux du cerf, qu'on met au bout d'une fourchette de bois émoussée, de crainte qu'elle ne pique les chiens, et cela durant le printemps et l'été.

Dépouille du Cerf.

La chair du cerf, surtout quand il est jeune et gras, est fort nourrissante, et c'est un aliment solide et durable.

Le cerf jette bas son bois tous les ans au printemps. La corne du cerf est de débit aux ivoiriers, aux ébénistes et aux couteliers. On s'en sert aussi en médecine à des usages plus importans : on l'emploie rapée en poudre et dans les tisanes pour arrêter le cours de ventre, les crachemens de sang, pour résister à la malignité des humeurs et pour tuer les vers. Les cornichons ou cornes de cerf nouvellement sorties, et encore molles et tendres, servent beaucoup parmi les alimens : on les coupe facilement par tranches, et on les accommode de plusieurs manières différentes. On en peut aussi faire de la gelée ; mais on se sert principalement pour cela de raclures de grandes cornes de cerf, que l'on fait bouillir à petit feu dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance de gelée : on la passe ensuite et on exprime fortement le marc, puis on bat un blanc d'oeuf avec du vin blanc et du jus de citron ; on y mêle la gelée avec du sucre pour l'agrément, et un peu de cannelle ; on fait bouillir le tout légérement pour clarifier la liqueur que l'on coule de nouveau et qu'on laisse reposer. La gelée de cornes de cerf a les mêmes vertus que la tisane dont on vient de parler, mais elle les a en un degré plus éminent : elle est aussi fort nourrissante, très-propre à fortifier l'estomac et le coeur, et à rétablir les forces.

La moëlle et la graisse du cerf, appliquées extérieurement, sont un excellent remède pour les rhumatismes, pour résoudre et pour fortifier les nerfs, pour la goutte sciatique et pour les fractures.

On appelle *larmes de cerf* l'eau qui coule des yeux du cerf dans ses larmières, où elle s'épaissit en forme d'onguent qui est de couleur jaunâtre, et souverain pour les femmes qui ont le mère, en délayant cet onguent, et en le prenant dans du vin blanc, ou dans de l'eau de chardon-bénit.

CHAPITRE VII.

De la Chasse du Daim et du Chevreuil.

LE daim est un animal sauvage un peu plus grand que le chevreuil, et qui a quelque rapport avec le cerf, hormis qu'il n'est ni si gros, ni de même couleur, car son poil est plus blanc. Sa tête est plus droite, plus plate, et a plus de corps que celle du chevreuil; sa queue est aussi plus longue et lui descend jusqu'aux jarrets. Il nait sur la fin du mois de mai (à la mi-prairial), et va plus tard au rut que le cerf, les cornes tombent tous les ans à l'un et à l'autre. La femelle du daim est quelquefois toute blanche, et on la prendroit assez souvent pour une chèvre, si son poil n'étoit extrêment court. *Voyez* figures 8 et 9.

Il ne faut point de suite ni de limier pour chasser le daim, comme au cerf. On le juge par le pied et par les fumées qui sont le plus souvent en troches. On le trouve ordinairement aux pays secs, en compagnie, excepté depuis le mois de mai jusqu'à la fin d'août (de la mi-floréal à la mi fructidor), qu'il se retire dans les buissons, à cause des mouches qui l'incommodent. Les daims demeurent volontiers en hauts pays où il y a des vallées et de petites montagnes ; ils se trouvent en troupe, et aussitôt qu'il y en a un de blessé, les autres le chassent, et ne le souffrent plus.

Le daim est fort timide et peureux ; quand il se sent poursuivi des chiens, il ne-

fait pas si longue fuite que le cerf, recherchant toujours son pays, et fuyant les voies autant qu'il peut, prenant le change le long des eaux, où il se laisse prendre.

Pour quêter le daim, il suffit de prendre cinq ou six chiens des plus sages pour lui donner en chasse; si l'on rencontre l'endroit où le daim auroit fait son viandis le matin, ou bien de relevée, ou celui de nuit, on laissera pour lors faire ses chiens, observant seulement qu'ils prennent le droit.

La chair du daim, quand il est jeune et gros, produit un bon suc, et nourrit beaucoup; elle est estimée propre pour la paralysie et pour la colique, mais elle est dure et difficile à digérer lorsque le daim est un peu trop vieux. Le sang du daim, nouvellement tiré et bu aussitôt, appaise les vertiges. Son fiel déterge et consume les nuages et les cataractes des yeux, et son foie est bon contre les cours de ventre.

Chasse du Chevreuil.

Le chevreuil est une bête fauve et sauvage qui, quoi que ce soit une espèce de bouc, vit dans les bois. Il ressemble au cerf, excepté qu'il est plus petit; il a la voix foible et la vue si fine, qu'il voit la nuit comme le jour; il a les cornes rameuses et petites; il est fort craintif et si lâche, qu'il n'ose se servir de ses cornes pour se défendre, mais il court d'une grande vitesse. Le chevreuil et la chevrette se gardent la fidélité tant qu'ils vivent, c'est pourquoi les chevreuils ne vont point au change des femelles qui portent deux ou trois petits; au contraire, ils les secourent et les gardent quand elles sont pleines. Lorsqu'elles ont mis bas, les mâles leur aident à élever leurs faons, jusqu'à ce qu'ils soient en état de les suivre. *Voyez* fig. 10 et 11.

Au printemps, quand les taillis ont commencé à repousser, et que les seigles montent un peu, les chevreuils y vont faire leur nuit et leur viandis; ils sont très-friands du brout et ne vont point ailleurs qu'ils n'en soient rassasiés. En été ils vont aux gagnages pour viander et faire leur nuit; ils se nourrissent et habitent souvent avec les perdrix. En automne on les trouve dans les buissons, près des gagnages où ils restent, si on ne les en chasse. L'hiver ils se retirent dans le fond des forêts; ils font leur viandis et leur nuit près des fontaines où il y a des herbes toujours vertes, et dans les endroits les plus fraîchement coupés.

La chasse du chevreuil a beaucoup de rapport à celle du cerf; on le quête comme le cerf, lorsqu'il est question de le détourner, et même quand on veut le donner aux chiens. Il tient les mêmes pays, et ruse de la même manière que les cerfs, excepté qu'il ne longe pas tant, et ne se dépayse pas comme les cerfs, ce qui en rend la chasse agréable, les relais en étant plus justes et la retraite plus facile. Les chevreuils se font bien mieux chasser que les chevrettes, parce qu'ils ne tournent pas tant, et qu'on en garde mieux la change. On chasse le chevreuil avec des chiens courans d'entre deux tailles.

Le rut des chevreuils en octobre (de la mi-vendémiaire à la mi-brumaire), leur dure quinze jours; ils ne suivent qu'une chevrette, et ils demeurent ensemble mâle et femelle, jusqu'à ce que celles-ci veulent faonner. Ces animaux sont plus cachés que les cerfs dans leur rut, et ne font pas tant de bruit lorsqu'ils crient et qu'ils réent. Ils vont se rafraîchir dans les mares et dans les ruisseaux; ils grattent aussi la terre du pied, mais beaucoup moins que les cerfs.

La plupart des chevreuils mettent bas leur tête à la fin du mois d'octobre, ou au commencement de novembre (brumaire), mais le plus communément c'est en avril (de la mi germinal à la mi-floréal) qu'ils brunissent, comme les cerfs.

Connoissance

Connoissance des jeunes Chevreuils d'avec les vieux.

On commence par les meules, et on considère si elles sont près du têt, si elles sont larges, si la pierrure en est grosse, les gouttières creuses, les perlures grosses et détachées; on fait aussi attention à la grosseur du marin, et au nombre des andouillers qui y tiennent; on regarde encore si l'empaumure est large et renversée; toutes ces parties marquent un vieux chevreuil. Les jeunes chevreuils ont les meules hautes, et éloignées du têt de deux doigts. Les vieux ne les ont que d'un petit doigt; leurs pierrures sont petites et peu détachées, les perlures de même; ils ont peu de gouttières et sans aucune empaumure, ayant seulement un ou deux andouillers dans le haut.

Pour bien chasser au chevreuil, on doit l'aller quêter en été dans les buissons où il va viander. Il ne faut, autant qu'on le peut, courre que les mâles, ce qui se connoît au pied; ils ont ordinairement plus de pied devant que les chevrettes, le tour des pinces en est plus rond et le pied plein, au lieu que les femelles les ont creux, et les côtés moins gros que les mâles, qui ont aussi le talon et la jambe plus larges, et les os plus gros et tournés en dedans.

Manière de détourner les Chevreuils.

Il faut les lancer toutes les fois qu'on le peut, parce qu'ils se retirent de bonne heure des gagnages ou des taillis de l'année, pour aller à ceux d'un an, où ils achèvent de faire leur nuit, faisant beaucoup de tours; ce qui doit obliger le chasseur de les suivre avec le limier, jusqu'à ce qu'il les ait lassés et fait passer d'où ils seront au ressui, afin d'en mieux démêler les voies. C'est par là que le limier lance plus aisément un chevreuil lorsqu'on veut le donner aux chiens. En été, on va quêter les chevreuils dans les buissons où ils viandent.

Si c'est en hiver, on doit aller quêter les chevreuils dans le fond des forêts, et les attaquer au bout et aux aculs, comme les plus éloignés du change, afin de les pouvoir voir auparavant qu'ils y soient, et donner ce peu d'avantage aux chiens pour leur en donner le sentiment, laissant passer leur première ardeur.

Comment chasser et forcer le Chevreuil avec des Chiens courans.

Quand on sera au rembuchement du chevreuil qu'on doit courre, on aura le limier à la main, et on frappera aux brisées pour donner le chevreuil aux chiens de la meute. On découplera les chiens auxquels on aura plus de créance, afin qu'ils prennent la tête et qu'ils soient les maîtres de la voie pour la tenir juste, tourner aussitôt que le chevreuil tournera, ce qu'il fait ordinairement quand il est parti de la reposée. Après qu'ils seront découplés, il leur faut crier : *bellement*, *mes bellots, bellement* : et nommer les chiens, en qui l'on a confiance, en leur disant : *voi-le-ci aller*, *voi-le-ci aller*, pour les obliger à donner dans la voie et la tenir juste, regardant à terre de temps en temps, pour leur aider de l'oeil; et lorsqu'on en reverra, on criera, *voi-le-ci*, *va avant*, et on continuera ainsi jusqu'à ce qu'il soit lancé : si après on en revoie des fuites, on criera : *vol ce l'est.* On sonnera aussi du gros ton par mots entre-coupés, comme pour faire chasser et requêter, et cela jusqu'à ce qu'il soit lancé. Si le chevreuil tourne

auparavant (ce qu'on jugera lorsqu'on verra les chiens qui demeureront), alors il faut tourner par où les chiens sont venus, afin de les obliger de suivre, et de ne point s'écarter où ils pourroient changer de voie; mais seulement trouver le bout de la ruse du chevreuil, afin de le lancer seul, et qu'on soit assuré que c'est lui : pour cela, il est nécessaire de crier aux chiens, *l'ai là chiens*, quand on les entendra redoubler de voie, de peur que ce ne soit une autre bête qu'ils ayent lancée, ce qui les tiendra en crainte, et leur fera connoître qu'on veut qu'ils ne chassent que du chevreuil; et après ces termes réitérés, les voyant appuyer et chasser la voie, on doit croire qu'ils chassent un chevreuil ou des chevreuils. Pour en être plus certain, et pour faire le discernement du mâle et de la femelle, il faut qu'au premier des chemins qu'il passera, le piqueur, qui est à la queue des chiens, descende et mette un genou en terre, pour voir si c'est un mâle, et s'il est le seul devant les chiens : y trouvant les connoissances, il doit crier, *vol ce l'est*, et sonner pour chiens, quand même la chevrette y seroit jointe, et aussitôt qu'il verra les autres piqueurs qui suivent la chasse à droite et à gauche, leur dire qu'il y a deux chevreuils devant les chiens, afin que le premier qui verra le mâle seul, donne et crie *tayoo*, et que les autres rompent les chiens et les tirent de dessus les voies de la chevrette, pour les amener sur celles du chevreuil, et ne plus faire qu'un corps et chasser à plus grand bruit. Si par hasard il n'en étoit pas entendu, il doit briser sur les voies, et après les aller quérir et leur dire le corsage, le pelage du chevreuil et la hauteur de sa tête, et s'il le juge vieux ou jeune, afin que quand il fera bondir le change, ceux qui sont à la chasse le puissent connoître et discerner d'avec les autres; et lorsqu'il sera seul, les piqueurs doivent parler et sonner davantage à leurs chiens, pour animer et donner de la créance à ceux qui ne l'ont pas encore parfaitement. Pour cela, il est nécessaire qu'ils observent de ne pas confondre les termes, ni la manière de sonner, et d'en faire la distinction selon les temps et les occasions, afin de rendre les chiens à commandement, ce que l'on doit faire surtout à la chasse du chevreuil, qui est celle des bêtes à pied fourchu qui fait le plus de retours et de ruses sur ses fins. Aussi faut-il que les piqueurs tiennent exactement les chiens, pour les aider à tourner, requêter et les tenir en crainte, quand le chevreuil donnera dans des lieux où ils croiront qu'il y a du change, où il faut sonner peu et y chasser sagement, ayant toujours l'oeil sur les chiens sages, afin de pouvoir juger, par leur manière d'agir, quand le chevreuil est accompagné, et lorsqu'il est séparé, de les en voir prendre la voie et la chasser; ce qui se fait quand on voit mollir les chiens sages; car c'est un signe évident que le chevreuil est accompagné; et aussitôt qu'il est séparé, et que les chiens en ont trouvé la voie, on les voit renouveler de jambes et redoubler leurs voies : alors on peut sonner pour chiens comme auparavant, et se souvenir quand il se r'accompagnera, d'user de la même précaution, et de parler aux chiens avec les mêmes termes, pour les faire chasser sagement et les tenir en crainte, puisque c'est par eux et par la prudence qu'on aura à les faire chasser, qu'on doit maintenir le chevreuil dans le change, à cause du peu de connoissance qu'on peut y avoir par le pied, et que les chiens ont peine à en discerner le sentiment, parce que, quoique couru, il est presque toujours dans une égalité qui fait qu'ils n'en peuvent pas si bien garder le change comme des cerfs, dont le sentiment s'augmente en courant; car de leur tempérament ils sont plus froids que les chevreuils, et ils s'échauffent davantage en courant, à cause de leur plus grande pesanteur.

Voilà pourquoi on suit peu de chiens qui gardent le change du chevreuil avec la même hardiesse que pour cerf; mais seulement ils donnent la connoissance aux piqueurs, lorsque le change du chevreuil bondit devaut eux, et s'accompagne avec le chevreuil de la meute; tellement qu'il est de la prudence et du jugement de ceux qui font chasser les chiens de les maintenir dans cette sagesse, s'ils veulent connoître du change, puisque les chiens ne se peuvent garder d'eux-mêmes; et s'il arrivoit qu'ils l'eussent pris, il faut rompre les chiens, et les tirer hors du fort, après y avoir brisé haut et bas, et au chemin par lequel on sortira pour reconnoître les lieux; afin d'y revenir requêter le chevreuil quand on aura pris les grands devants, ne l'ayant pas trouvé passé Quoique les chevreuils demeurent plus volontiers que les cerfs, néanmoins il en faut toujours prendre les devants, afin d'en être assuré; c'est pourquoi on a dit qu'il falloit que les piqueurs qui font chasser pour chevreuil, tinssent plus exactement leurs chiens que pour les autres grandes bêtes, afin de connoître ce qu'ils font, et leur aider à tourner et requêter, parce qu'ils doivent savoir où sont les dernières voies du chevreuil que les chiens ont chassé. Lorsque le change a bondi, ils doivent briser; ce qu'ils feront aussi aux chemins qu'ils passent après leurs chiens, quand le chevreuil est mal mené et de différente manière, en y faisant des brisées, les unes fort hautes, les autres un peu plus basses : quant à celles qu'ils jetteront en terre, qu'il y en ait de plus grosses les unes que les autres, pour les discerner et en faire connoître les dernières jetées, et par là ils sauront les dernières voies de leur chevreuil, pour y mener leurs chiens requêter, toutes les fois qu'ils tomberont en défaut ; car le chevreuil tourne beaucoup plus que le cerf, et en bien moins de pays, ce qui fait doubler les voies, joint que pour requêter dans le change et faire rechasser ces dernières voies, il faut que ce soit avec les chiens les plus sages, et faire répondre ceux qui ne le font pas pour les faire suivre, et les redonner lorsque les chiens auront rapproché et relancé le chevreuil ; ce qui fait deux bons effets, l'un qu'on chasse à plus grand bruit, et l'autre que cela rend les jeunes chiens sages, en ne leur permettant pas de chasser d'autres bêtes que celle qu'on leur aura donnée de la meute. Lorsque le chevreuil est mal mené, on doit avoir presque les mêmes assiduités que si on chassoit un lièvre, tourner et requêter dans les haies, dans les forts et dans les vieilles masures, même regarder sur les rameaux que les bucherons auront laissés; car souvent le chevreuil s'y jette en faisant un élan, pour ôter le sentiment aux chiens. Il peut aussi aller traverser un étang ou une rivière, battre l'eau et l'allonger dans les ruisseaux, où il faut observer les mêmes règles que pour le cerf, prenant devant aux étangs, de peur de les trouver sortis : et de même dans les rivières et dans les ruisseaux, observer son entrée avec soin, pour voir où il a la tête tournée, afin d'y descendre ou monter des deux côtés avec les chiens, jusqu'à ce qu'ils l'ayent trouvé sorti ; et l'ayant pris, on en sonnera la mort et la retraite, et on en fera la curée comme le cerf.

Dépouille du Chevreuil et du Daim.

La chair de chevreuil est un bon aliment qui nourrit beaucoup et facile à digérer, surtout quand le chevreuil est jeune et gras ; mais quand il avance en âge, elle est dure, coriace et de difficile digestion. Le fiel de chevreuil est bon pour les bruissemens d'oreilles, pour les maux de dents, pour dissiper les nuages des yeux, et pour emporter les taches du visage.

La chair de daim est plus sèche que celle du chevreuil, et elle n'est pas d'un si bon goût. Le danneau se sert rôti, et la daine en pâte, à la daube et en fricandeaux.

CHAPITRE VIII.

De la Chasse du Sanglier.

LE sanglier est un porc sauvage, qui est ordinairement noir, ou d'un rouge obscur. Il se retire dans les forêts ; il a l'oeil furieux, les défenses grandes, aiguës et tranchantes ; il vit de tous grains, d'herbes et racines, de pommes, de glands et autres fruits sauvages. C'est le plus dangereux de tous les animaux qu'on chasse, principalement pour les chiens, quand il est dans son tiers ou quart an (Voy. *fig.* 12.). Le sanglier n'est en rut qu'au commencement de l'hiver, et sa femelle, qu'on appelle *laie*, met bas au commencement du printemps : on appelle ses petits *marcassins* (Voy. *fig.* 13). Leur bauge est ordinairement dans les bois garnis d'épines et de ronces. Quand le sanglier est en chaleur, le poil de sa tête se hérisse extraordinairement, il écume de la gueule, il fait un bruit épouvantable avec ses dents, et assez souvent il se frotte les testicules contre les troncs d'arbres, et le fait quelquefois si rudement, qu'ils lui deviennent dans la suite inutiles. On prétend que ceux qui se sont châtrés eux-mêmes de cette manière, sont plus gros et plus féroces que les autres. On appelle sanglier, le mâle de son espèce, qui a quitté les compagnies qu'on appelle bêtes noires, et qui a trois ans au moins : à deux ans et demi, ce n'est qu'un ragot ; et après quatre ans, qui est le temps que ses défenses ne peuvent plus faire de mal, on le nomme sanglier *miré*.

On chasse le sanglier aux chiens courans ; mais il faut pour cela que ces chiens soient grands, bien traversés, et plus épais de corps que les autres. A l'égard des poils, cela dépend de la fantaisie : tous les chiens aiment naturellement à chasser noir, ce qui fait qu'on en trouve aisément : on ne doit point du commencement les donner sur les voies d'un grand sanglier qui les tueroit, n'ayant point encore l'adresse d'éviter les atteintes.

On peut se servir de lévriers pour chasser noir, mais il faut qu'ils soient de grande taille, bien traversés, la tête large, les reins hauts et larges, les épaules et le poitrail de même, l'oeil gros et plein de feu ; pour le poil, les gris-noirs, les rouges de feu, les tisonnés, les noirs à gros poil sont plus estimés que les autres.

Lorsque ces chiens sont bien gouvernés, bien instruits au noir, et à aller en lesse, et qu'ils sont conduits par des gens qui entendent cette chasse, ils donnent du plaisir.

On entretient pour courre les bêtes noires, un équipage complet qui se nomme *vautrait* : il est composé de lévriers d'attaches et de meutes de chiens courans : la chasse de vautrait doit commencer au mois de septembre (à la mi-fructidor), lorsque les bêtes noires sont en bon corps.

Connoissance du pied, des boutis et du souil du Sanglier.

1°. On distingue la trace d'un sanglier d'avec celle d'une laie, en ce que celle-ci, lorsqu'elle est pleine et qu'elle pèse beaucoup en marchant, va ordinairement les quatre pieds ouverts, et a les pinces moins grosses que celles du sanglier qui va les traces serrées; elle a aussi les gardes, la sole et le talon plus larges, les côtés plus gros et plus usés, les allures plus longues et plus assurées, mettant les pieds plus réglément dans une même distance. Le sanglier fait beaucoup plus de pays en faisant sa nuit, que la laie, à moins qu'il ne trouve son mangis proche sa demeure.

Les allures des laies ne sont pas toujours telles qu'on vient de le dire; car, dans la saison du rut, elles les ont aussi longues que celles du sanglier, étant moins pesantes que lorsqu'elles sont pleines, excepté seulement que la trace du mâle est plus ronde et mieux faite. Il y a une autre différence entre le sanglier en son tiers an et celui en son quart an; le sanglier en son tiers an, a la sole moins pleine que celui qui est en son quart an, et a les côtés de la trace plus tranchans, et les pinces moins grosses et plus tranchantes. Le sanglier, en son quart an, a les gardes plus larges, plus usées et plus près du talon, les allures en sont plus longues, et le pied de derrière demeure plus éloigné que celui de devant; au lieu que le sanglier en son tiers an, rompt une partie de sa trace, et va les pieds plus ouverts Les vieux sangliers mirés ont encore les gardes plus larges, plus grosses et plus usées; elles approchent plus aussi du talon, et sont plus bas jointées, et ils vont les quatre pieds plus serrés: ce sont là les marques du pied.

2°. On peut connoître la grosseur et la longueur de la hure du sanglier, par les boutis qu'il fait dans les haies. On le connoît aussi aux fraîcheurs où il va pour vermiller.

3°. Quand le sanglier s'est mis le ventre dans la bourbe, on juge de sa longueur et de sa largeur par celle de son souil, et on connoît sa grandeur aux entrées des forts, aux feuilles et aux herbes où le souil touche. On juge encore du sanglier par la grandeur et la profondeur de sa bauge, et par la grosseur et longueur des fientes.

Comment distinguer la voie du Sanglier d'avec celle du Cochon privé.

Les cochons vont dans les bois chercher le gland; ils y demeurent quelquefois cinq et six jours, et dans les grands fonds des forêts, quelquefois deux et trois mois pour s'y engraisser; et après être bien souls de gland qui les échauffe, ils viennent se mettre au souil à la première mare ou eau qu'ils trouvent, puis ils vont à bauge dans un fort pour y être plus en repos. Les bêtes noires font de même. Il faut donc les discerner par les pieds: les pourceaux privés vont toujours les quatre pieds ouverts, et les pinces pointues et sans rondeur; mais les bêtes noires vont les pieds plus serrés, surtout ceux de derrière; elles ont les pinces plus rondes et mieux faites, et le pied plus creux que ceux des porcs privés, qui l'ont ordinairement plein, et n'appuient pas du bout de la pince comme les sauvages, qui ont le talon, la jambe et les gardes plus larges, et qui s'écartent beaucoup plus que ceux d'un pourceau qui a les gardes petites et piquantes, droites en terre;

le sanglier ne se juge point par les allures, comme les bêtes noires, les faisant plus courtes et plus déréglées. Le vermillis en est aussi plus petit et ne se suit pas, mais il traverse les sillons qu'il rencontre, et le pourceau les jette d'espace en espace, au lieu que la bête noire suit son vermillis très-long sans discontinuer.

Où l'on trouve les Sangliers.

On trouve les sangliers au printemps et en été dans les endroits où il y a beaucoup de buissons; c'est là où on va reconnoître leurs mangeures, principalement où il y a des blés verts qu'ils vont pâturer, fouiller et vermiller, y mangent des racines de chiendent, de pissenlit, de bassinets et de naveaux sauvages; et aussitôt que les pois, les féves et les lentilles s'avancent, les sangliers, les layes et bêtes de compagnie y vont tres volontiers. Pour l'automne et l'hiver, les sangliers ne trouvant plus rien à manger après la récolte, vont dans les forêts, faisant leurs nuits et leurs mangeures sous les futaies où il y a du gland, des faines et quelques fruits sauvages et racines qu'ils trouvent en vermillant, et aux fontaines, du cresson et autres herbes; c'est alors qu'ils font plus de pays faisant leurs nuits, ne trouvant que peu de mangeure en un endroit; si bien qu'ils marchent toute la nuit pour se rassasier, parce que cet animal gourmand ne se contente pas de peu.

Chasse du Sanglier.

Quand on chasse au sanglier, il est nécessaire d'avoir un bon limier bien instruit, et qui entende bien lorsqu'on lui parle pour noir: il doit être d'entre deux tailles, assez court et traversé, et à gros poil, s'il se peut, parce qu'il faut qu'il soit souvent dans les forts épineux, ce qui le rend plus hardi, et fait qu'il ne se rebute pas; car il n'y a que cela à craindre pour les limiers qu'on veut mettre au noir, puisque tous les chiens le chassent d'inclination, parce qu'il a le sentiment plus fort que les autres bêtes. C'est avec ce chien qu'on va dès le matin au bois pour détourner les bêtes noires. On va où sont les demeures des sangliers; on en prend les grands devants; et quand le chien se rabattra de bête noire, et qu'on verra la bête qui fuit, on doit user de ces termes: *voi-le-ci allé fuyant*, plusieurs fois; et après, *s'en va chiens, s'en va, hou, hou, chiens, hou, hou*; quand on voit le sanglier, il faut crier *voi-le-ci là*; et lorsqu'il tourne, crier, *hou vari*, pour obliger les chiens à tourner. Quand le sanglier va d'assurance, il faut dire, *voi-le-ci allé*, quand les chiens suivent, leur dire, *hou, hou*: et quand il est lancé, crier, *voi-le-ci-aller*: puis jeter une brisée à l'entrée du fort; en prendre le contre-pied pour en recevoir suffisamment; en juger par les connoissances que l'on a dites de la bête qu'on aura dessein de détourner; et ayant trouvé les connoissances du pied, de la jambe et des gardes, que ce sont bêtes qu'on cherche, on reviendra où on a jetè la brisée pour en rompre trois ou quatre autres, et le rembucher; ensuite on fera suivre les voies du limier de deux longueurs de trait, pour éviter le faux rembuchement, particulièrement si c'est un sanglier; car cet animal est fin et défiant.

Les sangliers qui sont en leur tiers et en leur quart, ne se doivent point chasser à force avec chiens courans; il en faut seulement découpler six ou huit des plus vieux et des plus adroits à éviter les coups; encore seroit-il bon de leur mettre un collier où il y eût des grelots, pour obliger le sanglier à fuir et à ne

pas tenir et tourner à eux; cela fait aussi qu'il sort du bois, et vide plutôt pour courre. Les valets, qui tiennent les lévriers se doivent avancer pour les lâcher; afin de coëffer le sanglier et secourir ceux des flancs. L'on doit aussi avoir des cavaliers cachés pour secourir les lévriers, et il est bon qu'ils ayent des épées pour piquer et faire mourir plus promptement le sanglier, lui donnant le coup à quatre doigts au-dessous de l'épaule, et aussitôt lui couper les *suites* pour que sa chair ne se corrompe point. Il faut encore savoir prendre le poil, et appuyer la lame sur la main gauche pour conduire et tenir plus ferme, afin de ne pas blesser les lévriers, après avoir mis pied à terre, puisqu'il n'y a aucun péril lorsque les lévriers ont coëffé le sanglier; car ils ne débordent jamais s'ils ne sont blessés ou tués, pourvu qu'ils soient nombre suffisant à le tenir.

La manière de chasser aux bêtes noires dans les toiles, n'appartient qu'aux personnes très-riches, à cause de l'attirail qui y est nécessaire; il suffit de savoir que quand elles sont dans le parc, on les tue à coups d'épieux, et le coup mortel est sur le boutoi.

Un jeune sanglier de trois ans n'est pas courable, il donne trop de tablature aux chiens; un vieux sanglier miré donne plus de plaisir et moins de fatigue.

Dépouille du Sanglier.

La chair du sanglier nourrit beaucoup; c'est un aliment qui ne se dissipe pas aisément, quoiqu'il se digère plus facilement que le cochon ordinaire, mais moins que le chevreuil.

On sert sur les bonnes tables la hure *et les filets* du sanglier, c'est-à-dire, la tête et toute la chair du dos le long des reins, et on sale le reste; il est meilleur que le porc, parce que la chair de sanglier en a tout le bon sans en avoir le mauvais; mais la chair de sanglier salée se gonfle dans la saumure, quand vient le temps du rut, et sent mauvais comme la bête auroit alors senti, si elle eût été en vie. Le marcassin est plus estimé pour son goût; mais la chair n'en est pas si saine, parce qu'elle est plus visqueuse et plus grossière.

Les sangliers qui sont apprivoisés et nouris dans des étables, ou enfermés dans des parcs, ne sont pas si bons que ceux qui ont la liberté de courir par tout, et qui vivent de racines, de truffes, de froment et de tous les fruits qu'ils trouvent, ceux mêmes qui ont été tués à la chasse, après avoir long-temps couru, en sont meilleurs pour le goût et pour la santé, pourvu qu'on leur ait coupé d'abord les *suites* ou testicules qui corromproient toute la chair en peu de temps.

Les défenses du sanglier servent à faire des hochets qu'on donne à mâcher aux enfans, pour leur faire percer les dents. Celles du sanglier broyées en poudre très-fine, sont en usage dans la médecine pour exciter les sueurs et les urines, pour absorber et adoucir l'âcreté des humeurs, et pour arrêter le crachement de sang; on en prend depuis dix grains jusqu'à trente ou quarante.

Les testicules et les autres parties de la génération du sanglier, prises intérieurement, passent pour exciter la vigueur.

La graisse de sanglier, appliquée extérieurement, résout, fortifie et adoucit.

Le poil de sanglier est unique pour toutes sortes de brosses, tant grandes que petites, pour une infinité d'usages.

Les excrémens et le fiel de sanglier, appliqués extérieurement, résolvent les écrouelles, et guérissent la gratelle.

CHAPITRE IX.

De la chasse du Loup.

LE loup est un animal sauvage qui ressemble à un gros mâtin ; il a les yeux bleus et étincelans, les dents inégales, rondes, aiguës et serrées, l'ouverture de la gueule grande, et le cou si court qu'il ne peut le remuer; de sorte que s'il veut regarder de côté, il est obligé de tourner tout le corps : il est fort dommageable aux bestiaux, il est le plus goulu, le plus carnassier, le plus fin, le plus méfiant de tous les animaux, et il a le nez meilleur ; car si on le prend à bon vent, il est impossible de l'approcher avec un fusil, ni de l'atteindre avec les lévriers; et si on lui fait une traînée de quelque partie de bête morte pour l'attirer, il est inutile de le guetter le premier jour, il n'y viendra pas, quelque faim qu'il ait, avant que de connoître que les chiens y ayent été comme une chose abandonnée. Ces sortes de curées se font dans les grandes gelées et neiges que les loups sont affamés, ne trouvant rien à la campagne, parce que la terre est couverte, et que l'on tient le bétail à l'étable: ils n'iront point le premier jour, ni quelquefois le second, mais bien le troisième, encore ne sera-ce que par échappée; et si on n'a piqué la curée avec des pieux et des brochets, ils l'emporteront par morceau, n'y allant qu'en courant de toute leur force pour en prendre une gueulée ou un quartier, car ils ont une force incroyable du devant ; et après avoir pris leur morceau, ils le vont manger à deux ou trois cents pas de là, ce qu'ils font avec une grande diligence, comme le plus goulu et le plus carnassier de tous les animaux; aussi est-il le plus sujet à la rage, et à faire de grands maux lorsqu'il en est atteint, à cause de sa force et de sa vitesse (*Voyez fig.* 14).

Lieux où l'on doit aller en quête avec le limier, pour trouver et détourner les Loups.

Les loups, soit loups-lévriers, les loups-mâtins ou loups-cerviers, ont leurs mangeurs selon les temps, et aussi leur façon d'agir, en faisant leurs nuits aussi-bien que les autres bêtes dont on a parlé; mais elles sont différentes, parce que toutes les autres ne vivent que de ce que pousse la terre, et les loups vivent de chair; c'est ce qui fait que, comme au printemps le bétail commence à entrer en chair, les loups vont aussi dès le matin aux champs pour épier le bétail et en faire leur proie, et l'été ils ont encore plus d'occasions, puisque les campagnes sont des forêts pour eux, les grains étant grands, ils y sont à couvert tout le jour pour épier et prendre le bétail, qui est en ce temps-là en pleine graisse et bon; au lieu qu'en hiver, étant renfermé dans les étables, leurs gardes ne les faisant sortir que pour les promener et les faire boire, les jours étant courts et les campagnes découvertes, les loups n'osent paroître, si ce n'est par quelques grands brouillards, ou que l'extrême faim ne les contraigne de venir chercher autour des villages quelque bêtes mortes ou charogne, ce qui les oblige à faire beaucoup plus de pays que dans les autres saisons pour trouver à se repaître, d'autant qu'il se sont retirés dans les fonds des forêts ou grands pays, ayant quitté les buissons peu de temps après que la campagne a été découverte,

découverte, parce qu'ils y sont tourmentés des paysans et de leurs mâtins; il faut donc aller en quête aux queues de ces forêts où ils se retirent.

Les loups peuvent aussi demeurer quelquefois dans un buisson au milieu de la campagne; dans certains jours obscurs, comme quand il neige ou qu'il fait un grand brouillard, et même demeurer sur pied dans la campagne, n'ayant pas encore trouvé de quoi se repaître; mais après si on les trouvoit entrés ou demeurés dans un buisson, il faudroit être diligent à les venir courre, car ils n'y demeuront que jusqu'à ce qu'ils jugent l'heure que l'on mettra le bétail aux champs; et afin de les obliger à demeurer, il sera bon d'y mettre quelques hommes à l'entour, pour, quand ils paroîtront dans la plaine, les huer, et crier, ce qui les obligera à rentrer, et donner le temps aux chiens courans et aux lévriers de venir, et quand même on les auroit détournés dans ces bouts et aculs du pays, on les y peut faire voir et courre aux lévriers.

On quête les loups au mois de janvier (de la mi-nivôse à la mi-pluviôse), qu'ils commencent à ligner: on les trouve alors aisément dans la campagne; au lieu qu'en février, mars et avril (de la mi-pluviôse à la mi-floréal), ils quittent tout-à-fait les grands pays. Il est vrai que dans le premier cas, il est mal aisé de les détourner, parce qu'ils sont toujours sur pied; mais aussi quand on en trouve, ils sont quelquefois plusieurs à la fois qu'on donne aux chiens; ce qui fait une telle confusion parmi ceux-ci, que souvent les lévriers n'en prennent qu'un à la course, et quelquefois pas un. Pendant juin, juillet et août (de la mi-prairial à la mi-fructidor), on ne chasse point aux loups; c'est aussi le temps que les louveteaux sont très-petits, et qu'ils ne donneroient point de plaisir en les chassant; on attend qu'ils soient fortifiés, afin de les faire chasser aux jeunes chiens pour les dresser: on peut aussi y dresser les lévriers. On quête les loups en octobre, novembre et décembre (de la mi-vendémiaire à la mi-nivôse), avec des limiers et de lévriers dans les grands fonds et dans les buissons, ou dans quelque marais à la queue d'un étang où il y aura des buttes de joncs. Au commencement de septembre (à la mi-fructidor), on va relever les loups la nuit, et on fait chasser les chiens courans deux ou trois fois, afin de les mettre en haleine et en curée. Comme les loups ne sont point si affamés alors que dans un autre temps, ils sont plus aisés à détourner, et ne donnent point le change si volontiers, surtout si ce sont de jeunes loups.

Choix des bons Chiens pour le Loup.

Les bons lévriers pour le loup doivent être grands, longs et bien déchargés; si on en excepte quelques-uns qu'on met en lesse, qui doivent être plus renforcés, étant destinés pour arrêter le loup. Ces chiens doivent avoir la tête un peu plus longue que large, l'oeil gros et plein de feu, le cou large, les reins hauts et larges, les jambes sèches et nerveuses. Quant au poil, les gris-tisonnés, les noirs, les rouges et à gros poil, sont estimés les meilleurs.

A l'égard des chiens courans, pour être bons à courre le loup, ils doivent avoir l'oeil plein de feu, grands, bien taillés et fort alertes; on ne les fait chasser qu'à quatorze ou quinze mois; les mois de juin, juillet et août (de la mi-prairial à la mi-fructidor), sont les temps qu'on choisit pour dresser les jeunes chiens au loup, et pour cela on commence par leur en faire attaquer de jeunes, quoique le sentiment n'en soit pas si fort; mais ces jeunes loups ne s'éloignent pas tant des chiens

que les vieux ; de manière que ces loups s'approchant du fort, les chiens en connoissent facilement les voies.

Il faut s'enquérir des bergers et des laboureurs, s'ils ne voient pas aller et venir des vieux loups dans un buisson, afin d'y envoyer quelqu'un, ou d'y aller soi-même pour y trouver les louveteaux. Quand on va pour les découvrir, on doit avoir un chien dressé, afin d'en avoir connoissance par les chemins et les faux-fuyans ; s'il n'y en a point, on examine l'enceinte où sont les plus grands forts, et on remarque par où les vieux loups sont sortis ou entrés. Cela fait, on perce l'enceinte jusqu'à ce qu'on trouve les abattis qu'auront faits les jeunes loups, parce qu'ils ne sortent point ; et après qu'on en aura eu connoissance, on se retire, si l'on veut, étant sûr que les louveteaux sont dans cette enceinte ; ou bien on en prend les devants pour en être plus certain ; ensuite on découple les vieux chiens dans l'enceinte, tandis que d'ailleurs on mène les jeunes dans le chemin le plus proche de cette enceinte. On en fait entrer quelques-uns des vieux, dix ou douze pas dans le fort avec les jeunes chiens, avant que de les découpler ; car il est bon qu'ils soient accompagnés d'un chien instruit de longue main pour les conduire, et leur montrer celui qui chasse. On doit sonner le plus vîte qu'on peut, pour joindre les chiens qui sont en quête, et les raller tous en les animant, afin qu'ils prennent la voie.

Les vieux chiens étant assemblés, on leur dit : *voi-le-ci allé ;* et les nommant par leur nom, on crie *harlou*, *mes bellots*, *harlou :* puis on sonne pour chiens, mais peu d'abord, car cela étonne, et on les oblige à prendre la voie avec les autres et à la chasser. Il faut les appeler de temps en temps pour les remettre sur les voies, tandis que quelqu'autre chasseur les fait suivre, en disant : *tirez*, *chiens*, *tirez ;* et lorsqu'on est joint, on leur crie encore, *harlou*, *mes bellots*, *harlou*, *rali*, *chiens*, *rali*, *et s'en va chiens*, *s'en va*, selon qu'on voit qu'ils changent et qu'ils suivent les vieux chiens. On doit prendre, pour la première fois, les jeunes chiens et les flatter, puis les redonner après les autres qui chasseront, quand le loup passera par un chemin, ou bien on les fait entrer dans le fort, lorsque la chasse est près d'eux. Si les jeunes loups sont déjà un peu forts, il est à propos, avant de commencer la chasse, de mener un relais de quatre ou cinq chiens dressés, qui les amèneront ; il faut toujours parler aux jeunes chiens, et les rallier avec les autres qui chassent, jusqu'à ce qu'on ait pris un jeune loup ; étant pris, on le fait fouler par les vieux chiens, pour obliger les jeunes à faire la même chose en les flattant ; on prend le loup et on le leur montre en sonnant grêle, et leur criant, *voilà le mort*, *à moi*, *chiens*, *tichaud*, et on le fait suivre par des chiens, leur disant : *tirez*, *chiens*, *tirez*, *accours à lui ;* il est bon de faire plusieurs fois la même chose ; quand on est arrivé au logis, on prend de ce loup, et on en met cuire pour en faire curée aux chiens.

Connoissance du Loup, et termes dont on se sert pour le chasser.

Lorsqu'on quête un loup et qu'on le voit, on doit dire : *voici la trace* ou *piste du loup ;* les bouts des pieds qui sont imprimés sur la terre, s'appellent *ongles*, et la fiente, *les laissées.* Quand il marche au pas et d'assurance, *allures ;* et lorsqu'il court, *fuites* du loup ; les allures se connoissent allant d'assurance, quand le pied du loup est serré, et les fuites, quand elles sont écartées, ce qui se voit par l'effort qu'il fait en courant ; et lorsqu'il a gratté, cela s'appelle *galies* ou *déchaussures ;* le lit où il se couche le jour, se nomme *litteau ;* car quand on le court,

et qu'alors il se repose et se met sur le ventre, ce lieu s'appelle *flitreuse*. Quand on est au bois, et que le limier a rencontré la voie du loup, on doit crier, *voile-ci allé*, si le loup va d'assurance, mais s'il est lancé, on lui crie : *vales ci allé, vales ci allé*, qui est le terme significatif qu'il va fuyant ; et lorsque le limier fuit pour lancer le loup, on lui crie : *après, l'ami, après, harout, harout, harli, hou, hou, harlou, harlou ;* et quand le loup est donné aux chiens, il faut crier, *s'en va, s'en va, chiens, mes bellots, harlou, harlou, outre vault, outre vault ;* mais lorsqu'on le voit, on crie, *velle-loo*.

Pour bien chasser le loup, il est absolument nécessaire de le distinguer d'avec la louve et le grand chien, et les vieux loups d'avec les jeunes; on en voit presque partout en hiver, pourvu qu'il ne gêle pas trop fort ; car si ce n'est qu'une gelée blanche, les loups font des foulées, ainsi que les autres bêtes, lorsqu'ils passent sur l'herbe, pour peu qu'elle obéisse sous le pied, et que ce soit avant le soleil levé.

On peut encore en avoir connoissance sur la neige, quand elle est nouvellement tombée et qu'il ne dégèle point ; on ne connoît pas bien un loup à la trace, lors du dégele, et quand il vient fraîchement de passer ; car les voies disparoissent après, lorsqu'il n'a pas gelé et que la terre est découverte. C'est dans les chemins qu'on peut juger de la piste d'un loup, parce que le sol en est ferme ; les voies s'effacent dans les terres molles ; on connoît aussi la trace du loup en été dans les chemins ; mais ce n'est que le matin, quand la rosée est sur la terre, et qu'elle a fait de la poussière une espèce de boue ; on en peut encore juger de même dans les terres labourées, où la rosée opère le même effet ; cela dure jusqu'à ce que le soleil ait séché cette humidité, après quoi la poussière vole et efface tout.

Pour démêler les traces du vieux loup d'avec celle du chien, il faut remarquer que le loup, quand il va d'assurance, a le pied très-serré (voy. *fig* 15); au lieu que celui du chien est toujours fort ouvert, et qu'il a le talon moins gros et moins large que le loup, et les deux grands doigts plus gros, quoique les ongles de celui-ci soient plus gros, et enfoncent plus avant en terre ; outre que le loup forme en dessous trois petites fossettes, ce que celui du chien ne fait pas Le loup a aussi plus de poil sur le pied que le chien, et les allures en sont bien plus longues, mieux réglées et plus assurées (voy. *fig*. 16).

Le pied du loup diffère de celui de la louve, en ce que celle-ci est mieux chaussée, et qu'elle a les ongles moins gros que le loup ; du reste tout est égal. On connoît les jeunes loups d'un et de deux ans, aux liaisons des pieds, qui ne sont point encore si fortes que celles des vieux loups, ce qui fait que les jeunes ont le pied plus ouvert, qu'ils ont les ongles plus petits et plus pointus, et que leurs allures ne sont pas si réglées ni si longues. La manière de faire leurs nuits donne encore à connoître les jeunes loups ; ils ne les font qu'autour des endroits habités, et aux environs des ruisseaux, au lieu que les vieux les font dans de grandes plaines ; ceux-ci n'ont point les laissées si dures que les autres. La louve fait les siennes toutes molles au milieu d'un chemin ; celles du vieux loup se trouvent presque toujours sur une pierre, une butte ou un petit buisson, et quand il se déchausse il le fait avec plus de violence que la louve et les jeunes chiens.

Comment chasser le Loup.

Lorsqu'on va chasser le loup dans le bois, il faut, avant que d'entrer en chasse, y aller pour détourner le loup avec le limier, auquel on crie, quand il se rabat,

vel ci allé, tant que le loup ira d'assurance : pour échauffer son chien et l'obliger à suivre, on lui crie : *hou, l'ami, hou après* : quand on le rembuchera, on le flattera en brisant haut et bas, et si on en veut prendre le contrepied, on lui criera : *tiens à moi, vel ci revari*, si ce n'est qu'on ait rencontré un loup dans la plaine, où on l'ait suivi pour en revoir et le juger par les connoissances que l'on a dites ci-devant; et après avoir fait les grands devants de sa quête et n'avoir rien rencontré, on doit considérer le pays, pour voir de quel côté pourroit venir un loup qui seroit encore dans la campagne, pour n'avoir pas trouvé de quoi se repaître, afin de s'y mettre et y attendre, en écoutant si l'on entend crier les laboureurs ou bergers, pour aller à eux, en cas que le loup ne vienne pas à soi; et étant tombé sur les voies avec son chien, il faut le suivre jusqu'à ce qu'on l'ait trouvé entré dans un fort, où on le brisera, encore qu'il entre par un chemin (ce que font ordinairement les loups, qui ne font point de retour sur eux comme les autres bêtes, si ce n'est rarement); on ira prendre les grands devants du buisson, afin de ne le pas presser, car il pourroit être demeuré à vingt pas dans le bois pour écouter, sans être entré dans le fort. Quand on aura pris les devants du buisson, on doit revenir où on l'a brisé, pour en suivre la voie le long du chemin et le rembucher dans le fort : après l'avoir fait, reprendre les devants, qu'on commencera par où on les a achevés, pour changer le vent au limier, et lui faciliter le sentiment; et si on le trouve sorti (car un loup affamé ne demeurera pas, à moins qu'il n'y soit contraint par la peur), on le doit suivre jusqu'à ce qu'on l'ait brisé.

Il est nécessaire d'être deux à cette chasse pour reconnoître le loup, afin que tandis que l'un démêle les voies pour trouver le dernier rembuchement de la bête, l'autre prenne les grands devants pour reconnoître s'il ne sort point du buisson : par là ils seront éclaircis de tous les faux rembuchemens; car les loups en font quelquefois trois ou quatre, et assez souvent au premier carrefour qu'ils trouvent, ils se déchaussent, ce qui est un signe assuré qu'ils ne veulent pas demeurer.

Quand on veut chasser le loup, il en faut bien choisir la courre, et y savoir bien placer les lévriers. Pour cela, il est bon d'en reconnoître la refuite et de s'en instruire de quelques laboureurs, ou bien de s'en aller dans les grands pays de bois qui sont les plus proches du lieu où est détourné le loup, afin de faire la courre dans cette refuite si le vent est bon. Après en être instruit, on doit aller visiter le buisson, pour juger le lieu le plus propre pour faire la courre et y placer les lévriers, après avoir connu d'où vient le vent; car pour être bon, il faut qu'il vienne du côté du buisson, et non du côté de la courre, à cause que le loup, qui est un animal fin et défiant, et qui a le nez bon, auroit le vent des lévriers, et ne sortiroit point de ce côté-là.

Il est à propos, pour bien faire cette courre, que l'assiette qu'on choisit pour cela, ne soit point montueuse, mais plate. Quand on courre le loup dans un endroit désavantageux, on ne doit point mettre la courre la tête en bas, à cause de l'avantage qu'ont les loups sur les lévriers lorsqu'ils courent en descendant, parce que toute la force du loup est sur le devant, ce qui le fait plus fortement soutenir en courant à la vallée que les lévriers, joint qu'ils ne peuvent prendre le loup sans courir risque de tomber et de faire la culbute. Si l'on est contraint de faire la courre où seront ces collines et ces buissons, parce que c'en est la refuite et que le vent y est bon, on laisse cette tête avalante dans son enceinte, la faisant défendre de même que le buisson où sera le loup, et

placer les premiers lévriers au pied de la colline, et le reste en haut. Il ne faut point de buisson pour cette chasse; s'il s'y en trouve par hasard, il est bon de placer des cavaliers tout autour pour y défendre de pousser le loup dans la courre, tirant quelques coups de pistolets en l'air, afin de l'obliger à percer plus vite, et que le loup n'ait pas le temps de reconnoître la courre.

Lorsque l'on veut courre un loup qui est détourné dans un buisson ou dans une queue de grand pays, on doit envoyer placer les défenses et tendre des panneaux, et presque en même temps aller placer les lévriers à la courre. Il faut que les panneaux pour loups ayent cinq pieds de haut, que le fil en soit fort et les mailles grandes. Ces filets doivent être tendus lâches, afin que le loup s'y maille et s'y embarrasse; car s'ils étoient trop tendus, en donnant contre, il s'en retireroit et pourroit sauter par-dessus, le loup sautant facilement cinq ou six pieds de haut. Il est nécessaire que la corde qui commence le panneau, suit assez grosse pour ne pas rompre lorsque le loup y donnera.

Quant aux chasseurs, il faut qu'ils soient à l'entour du bois où le loup est détourné, et du côté qu'on ne veut pas qu'il aille, afin de le faire donner dans les lévriers. A l'égard des gens de pieds, on les poste à six pas l'un de l'autre, la tête tournée du côté du bois, avec chacun un bâton à la main (car il y a quelquefois des loups qui veulent forcer). Il faut qu'ils soient éloignés du bois de dix ou douze pas, pour n'être pas surpris des loups qui en sortiront, et avoir le temps de crier, de faire du bruit, et de montrer leurs bâtons pour les empêcher de passer, et les faire retourner dans le bois.

Pour les cavaliers, ils doivent être placés un peu plus éloignés, à cause de l'avantage que leur donnent leurs chevaux; et il est bon qu'ils tirent quelques coups de pistolet de temps en temps pour forcer le loup à rentrer et le faire aller à la courre. Ceux qui tiennent les lesses des lévriers, doivent être cachés dans des loges faites exprès avec des branches d'arbres, hors deux hommes qui tiendront deux lévriers *étrités*, c'est-à-dire, qui ont les jarrets bien faits, dans un fossé ou au bord du bois, de peur d'être apperçus du loup, qui ne manque jamais, avant d'enfoncer la courre, de sortir la moitié du corps hors du bois pour voir s'il n'y a rien à craindre dans la plaine. Il faut que les valets de lévriers ayent chacun un bâton à la main d'une grosseur et longueur raisonnable, pour s'en servir quand le loup est arrêté par les lévriers et terrasé, et le lui mettre dans la gueule pour le faire démordre.

Si l'on avoit fait rapport que ce fût un de ces grands loups qui sont extraordinairement vites, il faudroit placer deux lévriers des plus forts et des plus vaillans à une certaine distance de la courre, au milieu de ses deux flancs, et les tenir cachés dans une hute de branchage, et en même temps ordonner au valet des lévriers de ne les point lâcher que le loup ne soit avancé dans la courre de vingt pas: pour lors sortant de la hute avec les lévriers, et leur ayant fait voir le loup, il les lâchera aussitôt, ce que doivent faire tous les autres, puisque s'ils les lâchoient auparavant, les lévriers pourroient aller d'un autre côté qu'au loup. Il faut aussi qu'il y ait des cavaliers cachés pour animer et seconder les lévriers; de cette manière on ne peut point manquer un loup, quelque vite qu'il soit.

On force encore les loups avec les chiens courans, mais on doit prendre garde que ce soit un jeune loup, et non pas un vieux qui fait plusieurs pays, et dont la force et l'haleine sont supérieures à tout.

Quand les chiens ont forcé le loup, et qu'ils l'ont pris, on leur en fait la curée pour les animer à cette chasse.

La chasse au loup se fait quelquefois par trictac ou battues, en assemblant plusieurs personnes qui font du bruit pour effaroucher la bête et la faire passer devant les tireurs.

On détruit encore le loup, le renard, et généralement toutes les bêtes puantes, par des piéges, par des amorces empoisonnées, et plus sûrement par le *carnage*, qui n'est autre chose que de traîner une grosse carcasse qu'on laisse dans le bois auprès de quelqu'affût, après l'avoir liée avec des harres de bois plutôt qu'avec de la corde, pour que la bête se méfie moins; il faut l'attendre avec silence et patience pour la fusiller. Le renard y vient dès la première nuit, mais le loup n'y vient quelquefois que la troisième nuit, et ils ne s'y trouvent point ensemble.

Manière de prendre les Loups avec différens piéges.

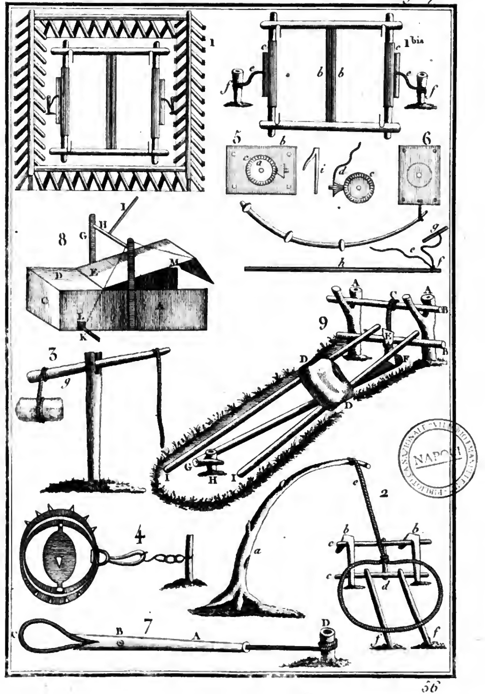
Comme tout le monde n'est pas en état d'exécuter les grandes chasses que l'on vient de décrire, et que le loup est un animal qui cause un dommage infini, on ne doit rien négliger pour enseigner tous les moyens de le détruire.

On le prend dans des fosses dont l'ouverture est de neuf à dix pieds en carré, et de pareille profondeur; il est bon qu'elles soient plus larges dans le fond et de tous les côtés que par le haut, afin que le loup ne puisse pas sauter ni monter pour en sortir. Il faut faire un carré de quatre pièces de bois de la grandeur de l'ouverture de la fosse; il seroit même à propos de le poser en place sur la terre à l'endroit destiné, creuser la fosse en dedans, et enfoncer les pièces de bois dans la terre, de manière qu'elles soient à niveau du terrain, et que les deux pièces de bois des côtés excèdent l'entrée de la fosse de deux pieds, tant par le haut que par le bas; que les deux traverses qui sont entaillées pour être enchâssées dans celles des côtés, soient plus épaisses de moitié que celles des côtés, et qu'elles excèdent de quatre pouces au moins, tant d'un bout que de l'autre, et paroissent plus élevées de moitié par l'épaisseur du bois, que les côtés, comme on peut le remarquer. *Voyez* la fig. 1, lettre A. Après cela, on fait le couvercle de planches minces qui remplissent l'ouverture du carré, B B. Ce couvercle doit être partagé en deux parties égales, et on fait en sorte qu'il s'ouvre en dedans la fosse par le milieu, en pratiquant de chaque côté deux tourillons gros comme le doigt, un en haut, et l'autre en bas de chaque pièce du couvercle, et qu'on pose dans deux mortaises, ou trous qu'on a faits sur les traverses, proche les pièces des côtés.

Quelques-uns se servent, pour former le couvercle, de deux claies qu'ils accommodent juste, au lieu de planches, et y pratiquent également deux tourillons de chaque côté, puis ils y passent et fourrent au travers des vides, des herbes, des brins de fougère, du genêt ou de la bruyère, afin que cela paroisse comme le terrain même qui est autour, et s'il n'y en avoit point, on ne feroit pas mal d'en piquer et d'en répandre aux environs, pour que l'animal ne se méfie point.

Il faut que le couvercle, B B, se referme de lui-même; pour cela, on attache à chaque côté du couvercle un contre-poids, comme il est marqué en la fig. C C, et à chaque contre-poids une petite ficelle, E E, qu'on noue à un piquet, F F, afin que le couvercle se referme, et que la ficelle le retienne, de peur qu'il n'ouvre trop, et qu'il ne puisse pas se refermer de lui-même.

Quand tout cela est fait et mis en place, on chasse dans terre tout autour et


1
1 bis
c
e
f
b b
5
6
a
d
i
g
h
8
I
H
G
D
E
M
C
A
L
K
9
A
C
B
K
F
D
3
g
G
H
I
2
4
7
B
A
D

proche du carré, des piquets de bois gros à peu près comme le poignet, à un pouce l'un de l'autre; il est bon que les piquets ayent hors de terre trois pieds ou trois pieds et demi do haut; ensuite à un pied et demi ou deux pieds de distance, on chasse encore dans terre un pareil rang de piquets; ces deux rangs doivent être placés de façon qu'ils se joignent par le haut comme un toit de maison; on attache au haut des deux rangées de piquets une perche ou gaule qu'on lie fortement avec des barres, qui forme comme le faîte d'une charpente, et cela des quatre côtés, ce qui compose une galerie tout autour de la fosse, où l'on met un mâtin qui est accoutumé à être toujours libre, et qui en se promenant dans cette galerie, s'ennuie et hurle toute la nuit. Au lieu de chien, on y peut mettre un mouton qui bèle toute la nuit; cela attire le loup qui tourne en dehors de la galerie pour poursuivre l'animal qui est enfermé et qu'il espère prendre; l'animal fuit en voyant le loup, et celui-ci ennuyé de tourner toujours en dehors, saute par dessus la galerie de piquets, dans l'espérance de lui couper le chemin, et tombe dans la fosse.

Les piquets ont encore l'avantage d'empêcher que des hommes ou des bestiaux ne tombent dans la fosse. Il s'y prend quelquefois plusieurs loups en une nuit.

Il faut choisir un terrain qui se soutienne quand on le creuse, qui ne soit point sablonneux, et qui soit près du bois, et de l'entrée et sortie des loups. La fig. 1 *bis* représente le piége tendu.

Autre manière de prendre les Loups au piége de fer, appelé Traquenard.

Lorsqu'on a un carnage de bête morte, on tend trois piéges de fer à loup en triangle, le carnage au milieu; le loup, après avoir bien écouté et regardé autour de lui, court de toute sa force arracher une gueulée de carnage, et se retire à vingt pas pour la manger; il continue toujours de cette façon, jusqu'à ce qu'il soit soul. A force d'aller et venir, il marche infailliblement sur un des trois piéges qui doivent avoir au bout de leur chaîne un croc de fer triple; de sorte que le loup en traînant le piége, marque la terre par où a passé le croc, ce qui facilite le moyen de le trouver. Si le piége étoit solidement attaché, le loup le casseroit, ou se couperoit la patte. Quand il n'y a point de croc triple, il y a un anneau de fer auquel on attache une branche de bois ou un billot, afin que le loup, en traînant ce billot, gagne toujours un peu de terrain, ce qui l'amuse et l'empêche de se couper la patte. Il faut avoir soin d'éventer le piége, ce qui se trouvera amplement expliqué au chapitre suivant, à l'article du *Renard*.

Moyens pour prendre des Loups avec des lacs coulans.

On peut prendre les loups avec des lacs coulans, ainsi qu'il est expliqué au même article, sans qu'ils puissent couper la corde qu'on attache à une grosse branche, afin que le loup puisse la traîner, ou bien à un petit arbre qui ploie facilement, et que le loup ne puisse point arracher sans s'étrangler.

Comment prendre les Loups avec un hausse-pied.

On prend encore les loups avec un hausse pied, qui est un lac coulant, mais bien différent de celui dont on se sert à prendre les renards; pour cela on prépare deux

pieux de bois à crochet, longs de quatre à cinq pieds, suivant le terrain où on les doit placer, pointus par les bouts d'en bas, pour être enfoncés en terre à l'endroit destiné à tendre le piege; deux bâtons gros comme le pouce, qui soient droits, bien unis et de longueur convenable, pour servir de traverse aux deux pieux à crochet; un petit morceau de bois plat coché par le milieu, pour être attaché à un endroit de la corde qu'on attache au haut du baliveau qui fait agir le ressort et qui sert de détente, et quatre ou cinq bâtons gros comme le pouce, longs de cinq à six pieds, suivant que le juge à propos celui qui tend, et cela pour servir de marchette, qu'il éguisera par les bouts d'en bas. Ils doivent être égaux en longueur.

Quand on veut tendre un hausse pied, il faut chercher l'endroit par où passe le loup, et aux environs de cet endroit, choisir un jeune baliveau A, qui soit assez fort pour enlever en l'air un loup lorsqu'il est pris par la patte : on doit l'ébrancher jusqu'au haut, et y nouer une corde grosse comme une plume à écrire, de longueur convenable, pour y attacher le petit morceau de bois plat qui sert de détente, et ensuite passer le petit bout de la corde dans un petit canon de fer, pour que le loup, étant pris par la patte, ne puisse la couper avec les dents, et avec le reste de la corde, y pratiquer un lac coulant de grandeur convenable. S'il ne se rencontroit point en cet endroit de baliveau commode, on se servira d'une bascule, comme elle est représentée dans la figure suivante, lettre G, à laquelle on attachera sur le derrière une grosse pierre avec de bonne corde, pour faire agir le ressort comme fait le baliveau. La corde étant nouée en haut du baliveau, on prend ses mesures pour y attacher le petit morceau de bois plat coché qui sert de détente, on passe la corde dans le petit canon, et on pratique avec la même corde un lac coulant de la grandeur proportionnée à l'animal qu'on veut prendre : quand tout est préparé, on prend les pieux à crochet B B, qu'on enfonce fortement en terre à distance et hauteur égales, de manière qu'ils puissent arrêter la roideur du baliveau qu'on ploie, ou soutenir le poids de la bascule qui fait le ressort; puis on pose une des traverses sous les crochets des pieux, et l'autre traverse plus bas, qu'une personne tient contre les pieux, pendant qu'une autre tire à lui la corde qui est attachée au haut du baliveau, lui fait faire l'arc, et le tient en état : on passe ladite corde où est le lac coulant, par-dessus les deux traverses, et on fait entrer droit le petit morceau de bois plat qui est attaché à [illegible] corde, et qui sert de détente entre et contre les deux traverses, ce qui tient le piége tendu et en état; puis on prend ses mesures pour poser sur le bord de la traverse du bas, quatre ou cinq bâtons qui doivent servir de marchette, qu'on enfonce un peu en terre par les bouts pointus presque à plat, de manière qu'ils ne reculent point, et on les espace à distance égale; ensuite on les couvre légérement de petites branches, mousses, feuilles ou gazons fort légers, et cela pour imiter le terrain des environs, afin que le loup ne se méfie point; après quoi on étend dessus le plus adroitement qu'il est possible, le lac coulant : d'autres le tendent suspendu en l'air, et cela suivant le génie de celui qui le tend.

Explication du Hausse pied tendu, représenté dans la planche fig. 2 et 3.

A. Baliveau.

BB *Deux pieux à crochet enfoncés en terre à distance égale.*

CC. *Deux traverses, dont l'une est posée sous les crochets, et l'autre plus bas, appuyée seulement contre les pieux.*

D. *Petit*

D. Petit morceau de bois plat, coché par le milieu, et attaché à la corde qui tient le ressort où est aussi pratiqué le lac coulant; laquelle corde E. est attachée au haut du baliveau auquel on a fait faire l'arc.

FF. Les bâtons fichés en terre presqu'à plat, et posés sur la traverse d'en bas pour servir de marchette; et ils sont couverts de ce que l'on a marqué ci dessus, pour imiter le terrain des environs.

G. Bascule au défaut du baliveau.

Il est sensible, par cette figure, que lorsqu'un loup marche et appuye un peu sur les bâtons qui servent de marchette, et qui sont posés sur le bâton de la traverse d'en bas, il la fait tomber, et en même temps relever le baliveau où est attachée la corde du lac coulant qui prend et enlève le loup par le pied.

Quand on tend le hausse-pied à un passage assez large pour que le loup puisse passer à côté du lac coulant, on fiche en terre des branchages des deux côtés, pour obliger l'animal à passer dans le piège.

Moyens pour éventer les cordes dont on fait les lacs coulans.

Prendre dans la bergerie de la fiente de mouton la plus fraîche, la delayer dans un vaisseau avec de l'eau, puis y tremper les cordes pendant vingt-quatre heures; ne les point faire sécher au soleil, les mettre sécher sur des perches au vent et à l'air, quand elles ne servent point.

On frotte encore les cordes de fiente de loup fraîche et nouvelle: ce qui en ôte le sentiment au loup, comme fait la fiente de mouton.

Manière de faire mourir les Loups avec des aiguilles.

Anciennement on prenoit les loups aux aiguilles: c'étoient deux aiguilles pointues par les deux bouts qu'on mettoit en croix: on les attachoit l'une sur l'autre avec un crin de cheval que l'on passoit d'un côté, tantôt de l'autre, ce qui les tenoit en croix; mais en les forçant un peu, on les replioit presque ensemble, afin de les enfoncer dans un morceau de viande: le loup, qui avale goulument et qui mâche peu, avale les aiguilles et la viande sans s'apercevoir de rien; mais quand la viande est digérée, les aiguilles reprennent leur première situation et reviennent en croix; alors elles piquent l'intestin du loup, et le font mourir par la suite.

Appât pour attirer les Loups et autres Bêtes voraces, à l'affut.

Il faut prendre une livre du plus vieux oing que l'on puisse trouver, le faire fondre avec une demi-livre de galbanum, y mettre une livre de hannetons pilés, et faire cuire le tout à petit feu pendant quatre à cinq heures; ensuite passer cette composition encore chaude dans un gros linge neuf, en le pressant et exprimant tout ce qu'on peut tirer; après quoi on met cette composition dans un pot de terre, et on le garde: plus il sera vieux, meilleur il sera. On en frotte la semelle de ses souliers, et on se promène autour des bois où l'on juge qu'il y a des loups, puis on s'en revient à son affut, *à bon vent*, c'est-à-dire, que le loup vienne à soi avec le vent, afin qu'il n'ait pas de sentiment du tireur.

Quelques-uns, pour attirer les loups à l'affut, contrefont le hurlement du loup

dans un sabot; ce qui les attire, surtout lorsque les louves sont en chaleur; et alors ils approchent assez près de l'arbre où on est posté pour les tirer aisément.

Dépouille du Loup.

La graisse de loup est un bon remède pour les maux d'yeux.

Le foie de loup desséché, mis en poudre et bu dans du vin tiède, est excellent pour les toux invétérées et pour les maladies du foie.

Les dents de loup s'emploient aux hochets des enfans, et servent aux orfèvres, relieurs, graveurs et doreurs, pour polir leurs ouvrages.

Les peaux de loup servent à faire des manchons et des fourrures de manteaux, dont on prétend que les poux, punaises et autres vermines n'approchent pas.

On dit aussi qu'une peau de loup tannée mise entre les draps et la couverture, préserve du froid pendant l'hiver et du chaud pendant l'été; du froid, en mettant le poil de la peau vers soi, et du chaud, en mettant le poil en dessus.

CHAPITRE X.

De la Chasse du Renard et du Bléreau ou Taisson; des Belettes, des Martes ou Fouines, des Putois, et des Chats-Harets. Voyez *les fig.* 18, 19, 20, 21, 30, 31, 32, 33, 34, 35 *de la planche qui est à la fin du Chapitre V qui précède.*

ARTICLE PREMIER. *Chasse du Renard.*

LE renard est un animal sauvage fort connu, gros comme un moyen chien; il est roux, il a les oreilles courtes et la queue longue et fort chargée de poil; il vit de poules, d'oies, de lapins, de lièvres, de sauterelles et de souris. Il n'y a rien de plus fin que le renard: il se cache avec beaucoup de précaution dans les lieux souterreins, y faisant sept ouvertures différentes les unes loin des autres, de peur que les chasseurs lui dressant des pièges à un de ses terriers, ne le fassent tomber dans leurs filets.

Le renard se trouve presque dans toutes sortes de contrées, soit froides, chaudes ou tempérées. Dans les pays septentrionaux il y en a de noirs, de blancs et de rouges; ils ont tous les mêmes ruses que ceux que l'on voit en ces climats. Le renard ne vit que par finesses, et il est une infinité de ruses dont il se sert pour attraper sa proie. Les animaux qui lui sont inférieurs, courent risque lorsqu'ils tombent sous ses pattes; car il ne les manque guère. Les renards aboient à peu près comme une chienne dont la voix est enrouée. Ils chassent les lièvres et les lapins d'une manière assez plaisante: ils vont deux de compagnie à la chasse aux lapins; l'un se met aux aguets sur les chemins, tandis que l'autre chasse dans le bois, et fait entendre un glapissement qui leur donne l'épouvante, et les oblige de fuir dans leurs trous; le renard qui les attend sur le chemin, se saisit aussitôt de ceux qui viennent à sa portée. Comme le lièvre est plus rusé que le lapin, aussi le renard

sort d'une autre finesse pour le prendre : il se met en sentinelle, et aussitôt qu'il est près de lui, il saute dessus et le tue.

On chasse le renard ou avec des chiens courans plutôt trop petits que trop grands, parce qu'ils percent plus aisément les bois, ou bien avec des bassets. On peut chasser les renards pendant toute l'année. C'est ordinairement dans les bois qu'on va les chercher; ils y font leurs nuits et leurs mangeures. On les quête aussi dans les garennes de lapins, où ils vont pour dénicher les *rambouillers*, qui sont les petits laperaux : ils vont encore le long des ruisseaux, pour y trouver et prendre des grenouilles; et dans les champs et les blés, où ils quêtent et chassent les perdreaux, quand c'en est la saison, et même les levrauts. Le renard se terre de même que le lapin, et pour l'en empêcher, lorsqu'on veut le chasser, il faut auparavant boucher les terriers qu'on aura reconnus dans les buissons.

Chasse du Renard aux Chiens courans.

Quand un renard est entré dans un fort, on doit prendre les devants; et si les chiens s'en rabattent, on regardera à terre, pour connoître et juger du pied de cet animal. Le pied du renard ressemble fort à celui d'un chien de chasse; on le distingue seulement en ce qu'il n'écarte pas tant les ergots, s'il n'est pressé de fuir : il s'appuie très-légérement du talon quand il marche. Si le renard qu'on a détourné, est dans un buisson où il n'y ait point de terriers, il faut avoir des panneaux tout prêts pour tendre au devant des autres endroits où l'on sait qu'il y en a; puis on place les chiens dans la fuite la plus assurée et la plus commode pour le courre, après quoi on découvre la meute au rembuchement et sur les voies du renard. Il est bon de leur faire battre les gros halliers; c'est là ordinairement où se retirent les renards. Lorsque les chiens ont rencontré un renard, on sonne comme pour le loup, c'est-à-dire, d'un ton grêle, et on crie : *Harlou, mes bellots, harlou, s'en va, chiens, s'en va.*

Toutes les fois que les chiens sont hors de la voie, on prend les devants et on les fait secourir par les relais, parce qu'ils se rebuteroient à force de percer les broussailles et les forts garnis d'épines. Si le renard qu'on poursuit se terre, ce qu'on connoît par les chiens qui cessent tout d'un coup de chasser, il faut faire tourner les chiens sans leur laisser perdre la voie, et chercher où est le terrier. Après l'avoir trouvé, et après avoir reconnu que le renard y est entré, ce qu'on connoît par le pied, ou le déterre avec des pioches, ou autres instrumens propres à cela; on prend un basset qu'on met dans le trou où est entré le renard, puis on garde le silence pour entendre la voix du basset qui sera dans le terrier, et pour le mieux on se couche à plat, une oreille contre terre. On ne doit pas fouiller le renard dans un terrier, si ce n'est dans un terrain sablonneux, car dans les rochers c'est peine inutile. Lorsque la tranchée est ouverte et qu'on apperçoit le renard, on le prend pour le faire fouler aux chiens, en leur criant, pour les animer : *voi le-là, voi-le-là*, en sonnant le grêle, puis la mort et la retraite, comme aux autres chasses.

Le renard dispute le terrain tant qu'il peut, et ce n'est que difficilement qu'on le tire du fort, surtout quand il s'étend bien loin. Cet animal rusé met souvent la tête dehors et rentre aussitôt dedans, et lorsqu'on le force de sortir il faut que ce soit à portée des chasseurs, qui l'attendent sur les avenues avec leurs fusils. Quand il est une fois en course, il longe les chemins tant qu'il peut, afin de ne

guère laisser de sentimens aux chiens et les faire tomber en défaut. Lorsque le renard est entré dans un terrier, pour l'en faire sortir, on se sert d'une mèche souffrée dont la composition est ci-après, et les chasseurs le tirent.

Manières de dresser les Bassets pour le Renard et le Bléreau.

Il y a deux sortes de bassets, les uns couverts de gros poil comme les barbets, et qui ont les jambes droites; les autres les ont torses et de poil court. Ceux-ci coulent plus aisément en terre, et sont meilleurs pour les bléreaux et pour les renards terrés: les premiers servent à deux fin; ils courent sur terre comme chiens courans, et ils entrent plus hardiment en terre que les autres; mais il n'y tiennent pas si long-temps.

On met les jeunes bassets à la chair de deux manières, en menant toujours devant eux un ou deux vieux bassets pour les chasser. Voici la première manière.

Quand les renards et les bléreaux ont des petits, on y mène tous les vieux bassets, on les laisse entrer en terre; et lorsqu'ils commencent à aboyer, on tient les jeunes auprès des trous un à un, de peur qu'ils ne se battent et que cela ne les empêche d'écouter les abois: après que les vieux renards ou bléreaux sont pris on couple tous les vieux bassets, et on laisse aller les jeunes dans les trous; quand ils sont en terre, on les encourage à la proie, en leur criant: *coule à lui, basset, coule à lui, hou, prenez, prenez;* et lorsqu'ils tiennent quelque renardeau ou quelque petit bléreau, on le leur laisse étrangler dans le trou; on a attention seulement que la terre ne s'affaise sur eux; ensuite on prend toutes ces petites bêtes mortes; on les emporte à la maison, et on en fricasse les fuies et le sang avec du fromage et de la graisse, dont on fait la curée aux chiens en leur montrant la tête de leur gibier. Avant ou après la curée, il faut laver les bassets avec de l'eau tiède et du savon, pour faire tomber la terre, qui les rendroit galeux.

L'autre manière de les dresser est toute différente. On fait acculer par les vieux bassets, de vieux renards ou bléreaux; on les prend et on les arrache tous en vie avec des tenailles; on leur coupe la mâchoire de dessous, sans toucher à celle de dessus; ensuite on fait faire dans un pré des trous assez larges pour que les bassets puissent y entrer deux de front et s'y tourner; on couvre tous les trous de planches et de gazon; on y met le renard ou bléreau, et on y lâche tous les bassets, tant vieux que jeunes, en les animant fortement: quand ils ont assez aboyé, on donne sept à huit coups de bêche à côté pour les enhardir, puis on lève les planches à l'endroit où on a mis la bête, on la prend avec des tenailles, et on la tue devant les chiens, ou bien on la fait étrangler par quelques lévriers pour leur en faire curée: aussitôt qu'elle est morte, on jette aux chiens quelques morceaux de fromages qu'on a mis exprès dans la gibecière.

Pour chasser avec plaisir au renard et au bléreau, il faut avoir six ou sept bons bassets et autant d'hommes robustes pour faire les trous, et qui portent pour cet effet des bêches, des pioches, des tarrières de plusieurs façons pour ouvrir la terre, des tenailles pour arracher du trou les bêtes vivantes, une pelle et quelque vaisseau où l'on met de l'eau pour faire buire les chiens.

Ruses et piéges pour détruire les Renards.

Après avoir enseigné la manière de chasser les renards, voici les moyens de les prendre par ruses, parce qu'ils détruisent plus de gibier que les meilleurs tireurs.

Comment on prend les Renards à l'appât, avec un piége de fer appelé Traquenard.

Quand on sait un bois où il y a des renards, il faut, à une distance environ de cinquante pas du bois, bêcher la terre de quatre pieds en carré, et la rendre bien menue, afin que le pied de l'animal s'imprime facilement dessus, et faire la même chose en différens endroits, mais toujours dans un lieu découvert, éloigné d'arbres, haies et buissons, de peur que le renard ne prenne de la défiance. On fait frire dans du sain-doux plusieurs petits oiseaux et morceaux de pain, on y met gros comme un pois de galbanum et autant de camphre (on conserve le camphre dans du coton, ou dans de la graine de lin, dans une bouteille de verre bien fermée); on met le tout dans un petit pot qui ne sert qu'à cela, puis l'on jette sur la terre bêchée de petits morceaux de petits oiseaux et pain frits, en différens endroits, et particulièrement dans le milieu. Si le renard y a donné, ce qui se voit par l'impression des pieds, on remet le soir les mêmes appâts aux mêmes endroits, et cela plusieurs jours de suite, jusqu'à ce que l'on remarque que le renard n'ait plus de défiance, marche, enfonce le pied, et mange indifféremment par tout sur la terre que l'on a remuée; pour lors on tend le piége de fer dans la terre bêchée, mais sur un fonds assez solide pour que le fin renard n'aille pas creuser en dessous du piége, et on le recouvre de la même terre, qui doit être bien écrasée et bien unie par-dessus le piége, et généralement dans l'étendue de quatre pieds de terre en carré. La figure 4 de la planche qui précède, représente un traquenard tendu.

Il faut que le piége soit à planchette tombante, parce que les autres détentes sont sujettes à manquer : la planchette doit être d'un pouce plus petite, ou avoir un pouce de jeu dans le rond du piége, ce qui est la même chose, afin que le renard détende plus dans le milieu du piége, et que les ailes le prennent plus haut par la jambe.

Lorsque le piége est tendu, on met sur toute la terre remuée des morceaux de l'appât, comme on a fait les soirs précedens, et sûrement le renard est pris la même nuit.

Un renard qui a été pris, et qui pour se sauver s'est coupé la patte, s'y reprend au bout de huit jours avec cet appât; cela arrive, parce que n'ayant que trois pattes, il a plus de peine à trouver de quoi vivre : l'appât d'ailleurs est fort à son goût, et la faim le force d'en manger : pour lors l'on met deux piéges éloignés l'un de l'autre d'un pied et demi ou deux pieds; le renard se prend ordinairement devant et derrière, et on n'a point à craindre qu'il se coupe la patte davantage.

Ils ne se coupent la patte que lorsque le jour approche : le désespoir de ne pouvoir se retirer au bois, les détermine à prendre ce parti.

Le tendeur doit aller voir au piége à dix ou onze heures du soir, et devant

le jour lorsqu'on tend en hiver, qui est la saison où les peaux sont bonnes pour la vente. Tel tendeur en a pris trois pendant la même nuit à un même piége, après y avoir été en trois fois différentes, et toujours retendu au même endroit.

Quand il gèle beaucoup, le piége ne détend pas dans la terre, ainsi on est obligé de porter de la cendre bien sèche, que l'on dispose de la même figure que la terre remuée; le renard s'y accoutume, et on tend le piége qu'un recouvre de cendre qui ne gèle jamais.

Pour bien tendre, on fait d'abord une fosse de deux pouces de profondeur, de la grandeur du piége; dans cette fosse, on en fait une plus petite de la grandeur de la planchette, profonde de trois ou quatre pouces, et on l'emplit de mousse ou de feuilles : cela se fait pour supporter la planchette, de peur que le piége ne détende trop facilement; puis on ôte de la terre pour enfoncer le ressort et la chaine; un recouvre le tout de terre meuue, de cendre ou de feuilles.

Le grand secret consiste à présent à ôter l'odeur du piége, parce que si le renard en a le vent, il n'en approchera jamais. On fait tremper le piége vingt-quatre heures en eau courante ou claire; lorsqu'il y a dans le bois du genêt, on l'en frotte fortement; si le renard n'approche pas du piége, qu'il se défie de cette odeur, et qu'il y ait dans les bois où il se trouve ordinairement des plantes odoriférantes, comme serpolet, thym sauvage, titimale, on en frotte le piége au lieu de genêt : voilà ce qu'on appelle *éventer* le piége. Il est à remarquer que quand un renard a été pris, le piége est éventé pour plus de huit jours; ainsi un est dispensé de le frotter d'aucune chose.

Il y a des tendeurs qui le frottent de fiente nouvelle et fraîche de renard, lorsqu'ils en trouvent; d'autres se servent de la sauce de l'appât. Il faut toujours cacher le piége dans le bois ou dans un buisson, et ne le pas rapporter à la maison; si on le rapporte, on doit le prendre dehors en plein air, parce qu'il prendroit sans cela une odeur suspecte aux renards.

Quelques-uns se servent encore pour l'appât, d'une petite terrine où ils mettent du bouillon du pot; ils y font cuire dedans des vidanges de volailles, cous de canards, ailerons, couennes de lard, petits oiseaux, pies, geais, en y mettant un peu de camphre et de galbanum; puis ils tordent le bout d'une petite gaule, et y attachent un petit paquet d'herbes sèches qu'ils trempent dans le bouillon qui est dans le petit pot; ensuite ils le trainent sur la terre le long des bois, et ils jettent de petits morceaux de viande sur la terre bêchée ou sur une taupinière nouvellement faite, dont la terre est bien étendue et unie avec la main, qui fait le même effet. D'autres se servent de jambon grillé, vieux fromage grillé, harang-saur, pies et geais grillés. La figure 5 de la planche qui précède, représente le piége et ouverture en rond de trois à quatre pouces de diametre avec une feuillure qui prend la moitié de l'épaisseur du bois, et large d'un demi-pouce; *b*, entaille en queue d'hirondelle à un pouce près de la feuillure ronde; *c* petite palette de bois aussi épaisse que la planche avec une queue d'hirondelle *d*, de manière qu'elle entre juste dans la planche; au milieu de cette palette, il faut y avoir un trou à fourrer le doigt, et quatre perches aux quatre coins de la planche pour fixer le piége en terre; *e*, ficelle un peu grosse, longue d'environ six ou huit pieds; on y fait une boule à un bout avec un noeud; et une autre ficelle *f* longue de quatre à cinq pieds; on y attache un baton au bout *g* long de deux pieds, on attache le tout a une perche *h* longue de dix à douze pieds; on a

trois ou quatre crochets de bois *i* assez gros et pointus par le bont; on s'en sert pour tenir les perches. La figure 6 représente le piége tendu: voici la manière de le tendre.

On a dit qu'aux quatre coins de la planche, il devoit y avoir une cheville, et c'est par ce moyen que renversant le piége, ces chevilles servent pour le tenir ferme, en les fichant fortement en terre. *c* On couche la perche *h* à bas, et on l'attache avec les crochets *i* de manière qu'elle fasse l'arc, telle qu'on peut la voir dans la figure ci-dessus. La corde *f* où est le bâton *g* sera attachée au bout de la perche, qui doit par son moyen se plier. On prend cette corde qu'on ajuste comme un lacet, on la fait passer par un petit bâton par-dedans la feuillure qui est entaillée par-dessous la planche, à la lettre *k*. On ouvre ensemble et on étend le lacet et la palette, en sorte que le noeud de la corde soit justement dans une petite coche faite exprès au bord de l'ouverture. Il faudra mettre la palette *c* de maniere qu'elle ferme l'ouverture *a*, et que le collet soit bien tendu par-dessous la feuillure de la planche.

Le piége ainsi dressé, on attachera le bout de la corde à la perche *h*, le plus court qu'il sera possible; afin que cette perche tire plus fort; on se reculera peu à peu, laissant roidir la corde, et quand on aura tout-à-fait arrêté la marche, on en détachera tout doucement la corde qui tiendra au bâton *g*, après quoi le piége sera tendu. On aura soin de le couvrir de feuilles, comme la place l'étoit auparavant, et de jeter de côté et d'autre des morceaux de rôtie.

Le renard attiré par l'appât, voudra tirer avec ses pattes ce qu'il sentira dans le trou, ainsi qu'il avoit fait auparavant; mais il fera tomber la palette, qui sortant de sa place, fera que le noeud qui est à la corde, passera librement. La perche alors se débandant, le lacet prendra le gibier par le pied, de sorte qu'il ne pourra remuer que les jambes de derrière.

Moyen pour faire venir les Renards où l'on veut, et les tirer à l'affut.

Il faut prendre une renarde quand elle est en amour, lui couper la nature avec le boudin et les rognons, et faire bouillir le tout avec du galbanum dans un pot de terre bien lutté et fermé; puis prendre une couenne de lard grillée et la tremper toute chaude dans cette drogue; on prétend qu'avec cet appât on peut faire traînée et conduire les renards où l'on veut les faire venir. Cette drogue se conserve un an. Il faut se frotter la semelle des souliers de bouze de vaches.

Autre manière.

On prend du benjoin, de l'assa-foetida, parties égales; on fait fondre le tout avec du vieux-oing, et on en compose un onguent pour s'en frotter la semelle des souliers.

Amorce merveilleuse pour attirer les Renards à l'affut.

On prend quatre livres de hannetons, quatre livres de graisse de viande rôtie, et un pot de terre dans lequel il faut mettre d'abord deux livres de la graisse rôtie, et ensuite les hannetons; puis y ajouter une livre de graisse d'oie rôtie, et jeter par

dessus les deux autres livres de graisse de viande avec un peu de galbanum et de camphre ; on ferme bien le pot, et on laisse pourrir le tout dans du fumier de cheval chaud, pendant six semaines ; ensuite on s'en frotte la semelle des souliers, on va sur les terriers des renards, on se promène aussi dans les routes de la garenne ou bois, et on se retire à son affût.

Moyens singuliers pour tirer les Renards à l'affut.

Il faut attacher une poule vivante au pied d'un arbre qui soit dans une taille procha un fort où il y ait des renards, puis nouer à l'aile de la poule une longue ficelle, monter sur l'arbre, se hutter dedans, et être une demi-heure sans faire de bruit, car les renards ont toujours l'oreille au guet ; après ce temps on tire la ficelle pour faire crier la poule ; les renards, ainsi que les putois, chats harets, entendant le cri de la poule, croient que c'est quelqu'autre petit renard qui vient de la petite guerre et qui emporte sa proie ; et pour en avoir leur part, ils accourent au cri, et alors on les peut tirer aisément. On doit changer de place lorsqu'on a tiré, et aller loin de cet endroit.

On peut encore tirer les renards à l'affût, au clair de la lune, de cette manière. Il faut être deux ou trois ; deux se postent à la rive du bois sur des arbres, et un autre porte avec lui deux poules en vie, et se place à cinquante ou cent pas de la rive du bois, de manière que cela fasse le triangle avec les deux tireurs qui sont postés sur les arbres ; celui qui tient les poules, les fait crier de temps en temps, pour attirer les renards à portée des tireurs, qui doivent prendre garde de blesser celui qui fait crier les poules.

Comment empoisonner les Renards.

On vide des boyaux de mouton ou de porc, qu'on emplit d'une pâte faite avec de la noix vomique en poudre mêlée avec du sain-doux ; on coupe le boudin d'un pouce et demi de long qu'on lie par les deux bouts ; on place chaque bout du boudin sur une petite pierre plate avec deux petites tuiles ou ardoises que l'on appuie l'une contre l'autre, ce qui imite un petit toit, et cela afin qu'il soit garanti de la pluie ; ou bien on en fait de petites pelottes de la grosseur d'une noix que l'on couvre de la moitié d'une écaille d'oeuf ; on met à côté un petit morceau de pain frit dans du sain-doux, où l'on a mis un peu de galbanum et de camphre, ou au lieu de pain, on frit du vieux fromage, jambon, hareng-saur ou hareng salé qu'on a mis fumer pendant vingt-quatre heures ; le renard évente cet appât de fort loin. On place ordinairement les gobes empoisonnées à une toise des petits sentiers et chemins, et autour des bois ; rien ne detruit tant les renards.

Quand la terre est couverte de neige, c'est alors qu'on prend plus de renards, parce qu'ils sont plus affamés ; on leur met les gobes sur des piquets chassés en terre, qui excèdent la neige d'environ un pied, une gobe sur le bout de chaque piquet, avec un peu de rôtie au bout du piquet pour attirer les renards ; tous les matins le tendeur va relever toutes les gobes, suit le renard à la trace, le trouve mort à peu de distance, et profite de sa peau.

Composition

Composition d'une mêche qui fait sortir les Renards des terriers.

On prend des bouts de mêche de coton, grosse comme le petit doigt, qu'on trempe et qu'on laisse imbiber dans de l'huile de soufre, et qu'on roule ensuite dans du soufre fondu où l'on a mêlé du verre pilé qui, en rougissant, fait brûler mieux le soufre; et avant qu'ils soient refroidis, on les roule dans de l'orpin en poudre, autrement dit, arsenic jaune; puis on fait une pâte liquide de vinaigre très-fort avec de la poudre à canon; ou trempe les mêches dedans plusieurs fois, jusqu'à ce qu'il y ait un endroit un peu épais de cette dernière composition; ensuite on met tremper des morceaux de vieux linge pendant un jour dans de l'urine d'homme, gardée depuis long-temps; on en enveloppe bien chaque bout de mêche et toute la composition qui l'environne, qui en se cassant, se perdroit sans cette précaution, on lie bien le linge qui enveloppe chaque bout de la mêche. Quand on veut s'en servir, on l'allume et on l'enfonce dans les terriers, et la composition et le linge qui l'enveloppe, tout se brûle ensemble. Comme l'huile de soufre est chère, on peut y substituer de l'eau-de-vie, où on aura délayé de la poudre à canon, en imbiber les mêches et les rouler dans du soufre fondu.

On laisse les trous du terrier, sur lesquels le vent frappe, débouchés, parce que le vent refoule dans les terriers la fumée que la mêche reproduit. On bouche tous les trous au-dessous du vent avec du gazon, à l'exception de celui où l'on met la mêche qui est pareillement au-dessous du vent; celui qui l'allume se met à genoux, de façon que le vent lui souffle contre le dos; dans cette situation il est par dessus le trou où il met la mêche allumée le plus avant qu'il est possible, puis il le bouche sur le champ avec du gazon; de cette manière, la fumée que produit la mêche en la plaçant, est emportée par le vent, et ne donne pas dans le nez de celui qui la tient, ce qui seroit désagréable s'il la respiroit.

Il n'y a rien dans les terriers qui résiste à cette mêche, et les renards sortent sur le champ; on peut les prendre avec des panneaux; ils ne rentrent pas de plus de quatre mois dans les terriers fumés, ce qui souvent les fait quitter le pays, ne trouvant plus d'endroits où se retirer. Lorsqu'on veut les chasser avec les chiens courans, on fait fumer les terriers la veille. Si le renard terre devant les chiens dans un autre terrier, par le moyen de ces mêches on le fait sortir sur le champ sans le secours des bassets qui produit un travail très-considérable, et qui est toujours inutile dans les rochers.

Manière de prendre les Renards avec le lac coulant.

Il faut prendre une corde de chanvre mâle, grosse comme un tuyau de plume à écrire, la faire bouillir dans de l'eau avec de petites branches de genêt, ou bien la frotter de fiante de renard nouvelle. *V.* la fig. 7 de la planche qui précède. On a un bout de canon de fusil, A, qu'on lime par un bout en biais de long également de chaque côté, de façon que cela représente une petite fourche à deux branches, dont les bouts doivent être fort pointus. On fait un trou au canon, B, un peu au-dessus de la fourche, de la grosseur de la corde; on fait un noeud à un bout de cette corde, et on passe par dehors, en dedans du canon, l'autre bout où il n'y a point de noeud, que l'on fait ressortir du dedans du canon en dehors, par le bout où est la fourche; quand la corde est tirée de sa longueur, et que le noeud qui est à un bout est arrêté sur le

trou que l'on a fait au canon, on prend l'autre bout de la corde, et on repasse le bout sans noeud dans la fourche et tout le long du canon en dedans, de manière qu'elle sorte par l'autre bout, et l'on tire la corde jusqu'à ce que cela forme un lac de la grandeur que l'on veut; on tend ce lac ou à l'entrée d'un terrier, ou à un endroit où on le juge à propos; lorsque le renard s'y prend, il ne peut couper la corde, parce qu'il ne sauroit mordre que le canon qui l'enveloppe; et comme il se pique le cou avec le bout du canon qui est pointu et en fourche, cela le fait tirer de manière qu'il s'étrangle. On y prendroit même un loup et un bléreau, sans qu'ils puissent couper la corde; il est à propos d'attacher le bout de la corde à une branche qui ploie et fasse le ressort, ou au pieu, D.

Dépouille du Renard.

La graise de renard est bonne pour les engelures et pour la douleur de nerfs, le poumon est bon pour les asthmatiques et les pulmoniques; et le sang et les parties génitales en sont excellentes pour la pierre. Les gens de campagne mangent les renardeaux en automne; et les queues de renards servent de balai.

ART. II. *Chasse du Bléreau* ou *Taisson;* Melis *ou* Taxus.

Le bléreau est plus gros que le renard, il a la peau vilaine, garnie d'un poil hérissé et de couleur grisâtre, les dents fort pointues et le dos large. Il tient du cochon, du chien et du renard. Il ne s'écarte guère de son terrier, et il y rentre aussitôt qu'il entend la voix du chasseur ou des chiens. Cet animal est presque toujours caché quand il fait mauvais temps, sa morsure est dangereuse; il se plait dans les lieux montueux. Il vit de crapauds et de vers; il aime beaucoup les pommes et les raisins; et il s'engraisse en automne. On connoît l'âge des bléreaux à la quantité des trous qu'il ont sous la queue; car ils augmentent tous les ans. On trouve les bléreaux aux bords des bois et dans les haies; ils n'en sortent que la nuit et après le soleil couché, si ce n'est en été que la faim les en fait sortir plutôt.

Le pied du bléreau diffère beaucoup de celui des autres animaux qu'on chasse, ce qui en rend la connoissance aisée: il a les doigts du pied tous égaux, et le talon fort gros; il pèse du pied quand il marche, et les fait porter également à terre (*voyez* la planche qui est au chapitre VI, fig. 7).

On chasse le bléreau, de même que les renards, avec des bassets auxquels on met des colliers à grelots, dont le son fait fuir et acculer le bléreau, et annonce à peu près où sont les bassets, et quand on n'entend plus ni leur voix, ni les grelots, parce qu'ils sont chargés de terre, on peut percer le terrain à l'endroit où l'on a cessé de les entendre, afin de les dégager s'ils sont en presse.

Avant que de les lâcher dans le terrier, il faut examiner où en sont les acculs, et quelle est la disposition du terrain; s'il est en côteau ou en pente, on y fait entrer les bassets par les trous d'en bas, afin que les bléreaux s'acculent sur le haut, où il y aura bien moins de terre à percer pour les découvrir; si le lieu est plat, on met les bassets à l'entrée la plus haute. Mais avant de les faire entrer dans le terrier, il est bon de frapper dessus la terre vingt ou trente coups de masse, afin que les bléreaux sortent du milieu du terrier pour aller dans quelque accul.

On ne doit jamais lâcher moins de deux ou trois bassets à la fois, afin que s'animant l'un l'autre, ils acculent la bête plus vîte. Aussitôt qu'on les y sent forcés,

il faut encore frapper la terre de deux ou trois bons coups de masse, et dans le moment la percer droit où on entend la voix du basset.

Les bléreaux acculés ont souvent la malice de se couvrir de terre, et se dérobent ainsi à la vue des bassets; mais aussitôt qu'on a découvert leur fort, on les en arrache tout vivant avec des tenailles: on ne les prend point par le milieu du corps, car ils mordroient les chiens, on leur met une branche des tenailles dans la gueule et l'autre par dessous, et on les tire ainsi à force: on les assomme, ou bien on les emporte en vie, dans un sac, à la maison, pour les lâcher aux chiens, et leur en faire curée.

Il est bon d'avoir à cette chasse des bottes ou des bottines fortes, de peur que le bléreau ne se jette aux jambes.

Manière de prendre des Bléreaux aux piéges.

Comme ces animaux sont tout le jour dans leurs terriers, et qu'ils ne sortent que la nuit pour chercher leur nourriture, quand on trouve plusieurs de leurs trous, on attache à l'entrée de ces trous une feuille de papier blanc; on en réserve un le plus convenable, auquel on n'en met point, et on y tend un piége de fer qu'on recouvre bien de terre. Le papier blanc leur fait peur, ils sont quelquefois plusieurs jours sans paroître, mais il ne faut pas s'impatienter; tôt ou tard la faim les fait sortir, et toujours par l'endroit où est le piége. On peut y tendre au lieu de piége un lac coulant, comme il est expliqué ci-devant pour les renards; il est aussi sûr.

Dépouille du Bléreau.

La graisse du bléreau est bonne pour les maux de reins, et les gouttes sciatiques, on la vend aux droguistes, la peau aux pelletiers, et le poil sert à faire des pinceaux pour les peintres et les doreurs.

Art. III. *Chasse de la Belette, de la Martre ou Fouine, des Putois et Chats-Harets.*

La belette, *mustella*, a le museau étroit, le corps menu et longuet, la queue courte, le dos et les côtés rouges avec le gosier blanc. On en voit de blanches dans les pays septentrionaux: on les apprivoise en leur frottant les dents avec de l'ail. Leur morsure est venimeuse; le remède est de se frotter la plaie ou avec la peau de belette desséchée, ou avec de l'huile dans laquelle on a laissé pourrir un de ces animaux. Ils habitent les cavernes, les fentes des murailles, les granges et étables; et quoiqu'ils vivent ordinairement de souris, de taupes et autres insectes, ils montent dans les colombiers pour en manger les oeufs; ils sucent le sang et arrachent les yeux des bêtes qu'ils trouvent, et ils attrapent quelquefois les lièvres.

La fouine, *martres*, est une espèce de belette grosse comme un chat, mais plus longue, qui est d'une couleur fauve tirant sur le noir, et qui a les dents très-blanches, inégales et très-fortes; elle mange les poules, les pigeons, les poulets, et en avale les oeufs. La martre zibeline, dont on fait de si belles fourrures, vient des pays septentrionaux, de même que l'hermine, *mus ponticus*, qui est une petite belette qui prend les souris, qui a le bout de la queue noir, et qui est blanche l'hiver. Sur la fin de mai (à la mi-prairial) elle reprend sa couleur ordinaire, qui tire sur le vert de mer et sur le roux éclatant.

Le putois, *putorius*, est une espèce de chat ou de beletta plus grand que la fouine; il a le cou plus étroit, le ventre plus large, la queue et les cuisses plus noires, et les côtés plus roux avec un double rang de poils, dont les uns sont courts et roux, et les autres plus longs et noirs. Il cherche les greniers, les poulaillers, les bois et les rivages, parce qu'il vit de souris, de volailles et d'oiseaux à qui il commence par arracher la tête; de poissons, de grenouilles, etc. Sa mauvaise odeur l'annonce partout où il est; il pue moins l'hiver que l'été; sa peau sert à faire des fourrures.

Les chasseurs appellent *chats harets*, les chats sauvages qui se sont retirés dans les bois et les garennes; ils font un grand dégât de gibier et de volaille.

On chasse tous ces ennemis avec des bassets, qui s'apprennent même à monter aux échelles pour les relancer partout dans les granges et autres bâtimens, le long desquels on les guette pour les tuer à coups de fusil, ou bien on les prend aux pièges, ou on les fusille en les attirant au cri de la poule.

Machine dont on se sert encore pour prendre les animaux dont on vient de parler; c'est une espèce de traquenard en forme de sourricière. *Voyez* la figure 8 de la planche qui précède.

On prend trois petites planches *A.*, et celle de dessous *B*, longue chacune de deux ou trois pieds, larges de neuf pouces, et épaisses de neuf lignes, on les cloue ensemble comme une boîte, et on en ferme un des bouts avec un autre petit morceau de planche *C.*, de même largeur et de pareille épaisseur, et dessus ces planches on en cloue une autre *D.*, aussi large que les précédentes, et moins longue de deux tiers; pour le reste de l'ouverture, il faut avoir un autre ais *M. E.* qui achèvera de le couvrir. Ensuite avec un vilebrequin on en perce le bord des deux côtés, et on y cogne des clous qui entrent aux deux côtés de l'ais de dessus, en sorte qu'ils servent de tourillons ou de manière de pivots, sur lesquels la planche se puisse hausser ou baisser aisément, et par l'autre bout *M.* on choisira un morceau *F.* de bois semblable à celui de *c*, qui ne tient qu'à cette planche et non aux autres, de manière qu'étant baissé, le tout ressemble à une boîte fermée. Quand cette machine est faite, on a deux morceaux de bois *g*, longs de deux pieds, larges d'un pouce, et épais d'un demi, et percé un peu au-dessus de *G.* d'un trou a passer le petit doigt. Après cela, on la cloue au milieu des planches des deux côtés, vis-à-vis l'un de l'autre; on a un morceau de bois d'un pouce en carré, fait par les deux bouts comme un essieu, et on le laisse entrer à l'aise dans les deux trous dont on vient de parler; dans le milieu *H.* de cet essieu, il y aura un trou et une mortaise pour y ficher un bâton *I.*, qui tombera à plomb sur l'ais qui sera mobile quand il sera baissé, afin que l'animal qui sera pris dans la machine, ne puisse le lever pour en sortir.

Avant de clouer les planches ensemble, il est bon de faire un trou au bas de celle qui est marquée *A.* à l'endroit *L.*, haut de deux pouces, et large d'un demi; et à l'autre planche opposée faire un petit trou avec un vilebrequin, vis-à-vis du premier, et presqu'au bout de la planche *B.* y passer une petite corde, et y attacher une marchette *K.*, faite d'un bâton gros comme le petit doigt, et qui se hausse et baisse librement. A cette marchette sera une petite coche vers le bout, et au milieu on attachera l'appât en dedans du traquenard; cet appât doit toujours être conforme au goût de l'animal qu'on veut surprendre.

Si c'est une fouine ou un chat putois, on peut y mettre quelque volaille que ce

soit, ou du fruit cuit; les belettes sont encore friandes du premier, ainsi que des oeufs; les chats domestiques y courront aussi.

On a ensuite une ficelle forte, attachée à l'extrémité de la planche mouvante au milieu de la largeur, et liée à l'autre bout A. un bâton long d'un pouce et demi, gros comme la moitié du doigt, fait par les deux bouts, ainsi qu'un coin à fendre du bois, de manière que la petite planche qui est mouvante étant levée à un demi-pied de haut, la ficelle soit passée par-dessus l'essieu *H.*, et que le petit bâton soit d'un bout dans la coche de la marchette, et de l'autre au bord du trou, et par ce moyen la machine sera tendue.

Les fouines et les autres animaux n'auront pas plutôt vu l'appât qui sera dans la machine, qu'ils y accourront pour y mordre, et pour peu qu'ils tirent, le ressort jouera, et ils s'y trouveront pris.

Broyon ou *Assommoir pour prendre les Bêtes puantes.*

On tend cette machine sur les bords et dans les creux des fossés secs, sur les passées, à l'entrée des retraites, et généralement partout où on peut attraper des renards, blêreaux, fouines et autres bêtes carnassières. *Voyez* la figure 9 de la planche qui précède.

AA sont deux piquets fourchus fichés en terre ferme; *BB* sont deux bâtons de traverse, dont l'un est posé sur les fourches des piquets *AA*; du milieu de ce premier bâton de traverse, pend une petite corde *C*, au bout de laquelle est un petit morceau de bois *E* aplati par en bas; entre le haut de ce petit morceau de bois *E* et la corde *C*, on place le second bâton de traverse *B*, qui s'appuie contre les piquets *A*; l'autre bout du même morceau de bois *E* sert à faire le jeu et la détente, en le mettant dans une petite coche qu'on a faite au bout de la latte ou bâton *FG*, et cette latte est arrêtée contre terre au piéu *H* par un crochet qu'on y a fait au bout *G*, ou par un bout de corde.

Les deux bâtons *II* posant d'un bout à terre, et de l'autre entre les piquets *AA*, sur le bâton inférieur *B*, qui est soutenu par la corde de détente *CE*, qui est tendue. On charge les deux bâtons *I* d'une grosse pierre, et elle écrasera l'animal qui, en passant par-dessous, détendra la latte du bâton *FG*, pourvu qu'on ait eu la précaution d'entourer tout ce petit édifice rustique de branchages, qui ne laisseront de passage à l'animal que par-dessous la pierre de l'endroit *D* qu'on lui aura laissé libre pour renverser le piége; on peut mettre de l'appât sur la latte pour l'attirer.

Au lieu des deux bâtons postiches *I*, on peut prendre une planche ou deux, on faire un châssis plat qui couvrira en plein toute la latte *FG*, de la largeur qui est entre les deux piquets *AA*; cette planche ou châssis étant arrêté en *I*, et portant par l'autre bout sur le bâton inférieur *B*, elle écrasera tout animal qui, par la détente de la latte *FG*, se trouvera pris sous la planche ou châssis, parce qu'on y aura mis dessus une charge suffisante pour l'écraser.

Avis important.

Quand on empoisonne un champ par des gobes, ou qu'on tend quelque piége à loups ou autre, qui pourroit être dangereux aux bestiaux, souvent même aux enfans, il est d'usage d'en avertir les habitans de la commune.

CHAPITRE XI.

De la Chasse du Lièvre.

Le lièvre est un animal assez connu, qui a le poil long et tirant sur le roux, les oreilles droites et longues, et le corps souple; il est timide et tres-fin, il a l'ouie subtile, et pour être en état de partir au moindre bruit, il dort accroupi, les yeux ouverts, la tète posée sur les deux pieds de devant, ce qui s'appelle *lièvre posé.* Il connoît tous les changemens de temps; il n'est guère d'animal plus rusé, ni plus sujet au changement des saisons; il y a une espèce de lièvres cornus. (*Voyez* les figures 24 et 25 de la planche qui est à la fin du Chapitre V qui précède).

Les lièvres des montagnes et des lieux secs sont les meilleurs; ceux des plaines et des vallées sont plus grands; mais ils sont ordinairement ladres quand ils fréquentent les lieux aquatiques; les levrauts ont le ventre blanc, et les lièvres l'ont roux

Dans les montagnes, les lièvres blancs sont communs, cette couleur étant la plus chaude; ils deviennent gris lorsqu'on les renferme dans des lieux où ils n'en voyent plus; et quand on les remet dans les neiges, ils reprennent leur première blancheur.

Connoissance du Lièvre.

Ceux qui veulent chasser un lièvre, doivent faire réflexion sur la manière d'agir de cet animal, selon les saisons et les temps, lorsqu'il se relève le soir du bois ou du lieu où il s'est mis au gîte, pour s'y reposer et cacher, comme il fait sa nuit, et de la façon qu'il se retire et rentre au matin. Pour le bien savoir, il faut que celui qui fait chasser les chiens, aille le soir au relevé du lièvre, et le matin à la rentrée, d'où il connoitra à point nommé le temps qu'il fera ce jour là, afin qu'il en puisse être plus assuré, et du lieu où il pourra trouver un lièvre: on ne dit point qu'il doive être exact à suivre et à remarquer où un lièvre se met au gîte, mais seulement qu'il observe le matin s'il rentre dans le bois d'où il l'aura vu sortir, ou s'il ne s'est mis dans quelque hallier, ce qui sera un signe infaillible qu'il ne pleuvra pas ce jour-là; car le lièvre ne se met jamais dans le fort quand il doit pleuvoir, parce qu'il seroit mouillé dans son gîte, et qu'il seroit toujours inquiété par l'eau tombant des branches et des feuilles: il choisira plutôt sa demeure sur le penchant d'un fossé qui sera à l'abri de la pluie et du vent, et où l'eau pourra venir s'égoutter sans venir sur lui, ou aux lieux éminens dans la plaine, ou sur quelques tas de pierres; et lorsqu'il doit faire de grands vents et froids, il rentre dans le bois pour y être à couvert, mais quand il demeure au gîte dans les guérets ou dans les blés, c'est un signe assuré du beau temps. Ces remarques se doivent faire selon les saisons, l'âge et le naturel des lièvres car les levrauts et les jeunes lièvres n'ont point encore toutes ces adresses, pour qu'ils demeurent dans les lieux où ils sont nés et nourris, jusqu'à ce qu'ils soient forts. Il en faut aussi excepter les lièvres ladres, qui font leurs demeures dans des lieux humides et marécageux, comme dans quelques petites iles, et aux queues

des étangs sur des buttes de joncs, ou dans le bas des terres auprès des prés, y ayant ordinairement de l'eau dans leur gîte. On excepte encore les temps que les lièvres sont en amour; alors ils sont si dérangés dans leur façon d'agir, que l'on n'y peut porter aucun jugement, ils sont toujours sur pied, courant les uns après les autres, jour et nuit; mais ils n'ont pas leurs saisons de chaleur si réglées que les autres bêtes, et ce qui le fait connoître, c'est que l'on voit des levrauts presqu'en tout temps; néanmoins ils ont les mois de décembre et janvier (de la mi-brumaire à la mi-pluviôse) pour leur principale et plus assurée chaleur, que l'on croit être réglée par les vieux lièvres; car ceux qui peuvent être en chaleur dans les autres temps, sont des levrauts qui naissent dans les saisons extraordinaires, et qui viennent en âge et en chaleur dans un temps déréglé, n'ayant bougé d'ensemble, où se rencontrent ordinairement le mâle et la femelle, qui font quelquefois trois levrauts, ce qui se voit lorsqu'un en prend un qui aura une étoile au front.

Il n'y a aucune connoissance par le pied entre le mâle et la femelle (*Voyez* la *fig* 11 de la *pl.* 9); mais on en peut faire des conjectures, quand on en défait la nuit avec les chiens courans, parce que le mâle fait beaucoup plus de pays que la femelle, qui ne fait que tourner à l'entour du lieu où elle se veut mettre au gîte : aussi lorsqu'on les chasse, la femelle tourne plus que le mâle, tient moins de pays, et ne s'éloigne pas tant de la vue des chiens. Le mâle a ordinairement la tête plus courte et plus carrée, le corsage plus petit et le poil plus rouge.

Saisons où l'on doit quêter les Lièvres.

L'automne est la saison la plus propre pour dresser les jeunes chiens. Lorsqu'il fait sec, on doit chercher les lièvres dans les chaumes de blé et d'avoine, surtout où il y aura des chardons; et quand il aura plu, les quêter dans les terres nouvellement labourées; les lièvres ne se plaisent pas dans les chaumes lorsqu'ils sont mouillés : les levrauts gîtent dans les haies et buissons; durant l'hiver, dans quelques petits bois et gros halliers où il y aura quelque tas de pierres, et sur le haut des fossés; et quand il fera une belle journée, dans les blés verts, où on peut avoir connoissance qu'ils sont au gîte par la vapeur de leur haleine, qui paroît comme une petite fumée; c'est la pratique qui peut donner cette connoissance. Ils se mettent aussi volontiers dans quelque maison ruinée, où il se trouvera des épines et ronces pour être à l'abri du vent; au printemps, dans les terres nouvellement labourées; et quand il fait chaud, au pied de quelques petits buissons ou genets, proche d'un gagnage, pour être à couvert des mouches.

Ruses du Lièvre couru.

Les lièvres sont les plus rusés de tous les animaux que l'on chasse, particulièrement les vieux; et ceux qui ont été chassés par des chiens courans; ce que l'on peut connoître quand ils se font voir dans le gîte, d'où ils ne veulent point partir qu'en leur donnant de la houssine; comme aussi quand ils se mettent au milieu d'une plaine et au lieu le plus éminent, et que lorsqu'ils en sont partis, pour commencer à courir, ils se font petits, et qu'étant entrés dans un chemin, ils le longent, et secouent le jarret de temps en temps. Par ces signes, on peut juger qu'ils sont d'une grande vitesse et d'haleine, et que c'est un mâle; car les femelles, comme on a déja dit,

ne s'écartent pas si loin de leurs demeures, elles sont ordinairement dans les buissons ou sur le bord de quelque fossé, si ce n'est par un jour extraordinairement beau. Ce lièvre pourra donc longer un chemin de demi-lieue au plus, et jusqu'à ce qu'il ait trouvé un carrefour où il y ait plusieurs chemins pour faire ses ruses, en les longeant et revenant sur lui, courant de toute sa force, afin de maintenir l'avantage qu'il a d'être fort longé et éloigné des chiens : puis les entendant venir, s'il y a quelque grande pièce de terre labourée, il y entrera faisant encore le petit, de peur d'être aperçu; s'il fait chaud et que la terre soit sèche, il la traversera, ayant l'adresse et la ruse de faire voler la poudre partout où il passe, pour couvrir ses voies et ôter une partie du sentiment aux chiens qui le chassent : s'il a fait quelque pluie, il s'alongera dans les raies où l'eau aura un peu couru et où il fera gâcheux, afin qu'il emporte de cette terre détrempée avec ses pieds qu'il a très-garnis de poils : en cela il ôte encore le sentiment aux chiens, qui trouveront aussi ses voies aller de hautes erres, à cause du temps qu'il leur aura fallu pour démêler ces retours et ruses : alors se voyant fort longé des chiens, et ayant le temps de chercher le change, il le va trouver; et comme il est l'ancien, il fait partir le jeune lièvre de son gîte, en le battant s'il n'en veut sortir, et se met en sa place.

Le lièvre nouveau qui entend sonner les cors et venir les chiens, s'en va; les chiens arrivent où le lièvre de sa meute est relaissé, qui ne s'en ira pas, à moins qu'un chien ne le fasse partir du nez ou de la dent : sans cela, les chiens qui trouvent les voies du lièvre frais, vont du même temps puisqu'il est parti quand celui de la meute est demeuré, ainsi il donne le change.

Si cette ruse ne lui réussit pas, étant relancé et échappé des chiens, on lui verra faire des courses rapides pour regagner son avantage, et s'éloigner encore des chiens pour chercher quelqu'autre occasion de ruser. Quand il voit un troupeau de vache ou de brebis épars, il y va doucement, en se faisant petit, pour ne les pas épouvanter et rassembler, afin qu'il y puisse faire deux ou trois ruses avant de se mettre au milieu d'elles; là il attendra les chiens, qui, étant venus, peuvent courre après le bétail, et par leurs fuites, auront passé sur les voies du lièvre, et les auront effacées, ce qui en ôtera le sentiment. S'il est relancé, il s'en ira encore de toute sa force droit à quelque hameau, pour y ruser à l'entour des maisons dans les chemins battus de bétail; ensuite s'il y a quelques maisons ruinées de long-temps, il montera huit ou dix pieds sur une muraille pour s'y relaisser. Quand il est encore relancé, il s'en va dans quelque petit bois, faisant feinte de le passer, et revient sur ses voies. Sur ses fins, allant dans une plaine, il se mettra dans quelque trou qu'aura fait un chien dans la terre pour chercher un mulot, ou sur quelque rocher, ou le long des haies sur quelque fossé ou dans quelque ornière de grand chemin, après avoir fait un élan et un saut extraordinaire, afin que les chiens n'en ayent pas le sentiment jusque là. Ce n'est pas qu'un lièvre fasse toutes ces ruses lorsqu'il est chassé, mais elles peuvent arriver en plusieurs chasses. Si c'est un lièvre ladre, on le peut connoître aussitôt qu'il sera sorti de son gîte, qu'on trouvera dans des lieux marécageux et souvent pleins d'eau; ce lièvre fera ses ruses contraires au premier dont on a parlé; car celui-ci se fera chasser dans des lieux humides, et battra l'eau quelquefois, quand il la rencontrera commode à sa hauteur, en regardant les lieux marécageux, qui sont le centre de sa demeure.

Comment

Comment chasser le Lièvre avec les Chiens.

La chasse du lièvre avec des chiens, est un des plus agréables plaisirs qu'on puisse prendre à la campagne, surtout lorsque les chiens sont bien instruits, et qu'un chasseur entend son métier. Il ne doit point les mener pendant la rosée, cela leur ôte le sentiment et les empêche d'aller droit au gibier; et s'ils font rencontre, ce n'est que par hasard. On peut néanmoins y chasser quelquefois quand les chaleurs sont grandes.

On doit observer les vents, c'est-à-dire, de ne point chasser lorsqu'ils soufflent trop fort; cela emporte la voix des chasseurs, ce qui fait que les chiens ne peuvent obéir; cependant si ce n'étoit que le vent du midi qui soufflât, on pourroit chasser, pourvu que ce ne fût pas dans une grande plaine.

On ne met les chiens en chasse qu'après avoir observé le côté du vent.

Quand ils ont rencontré, on tient la voie du lièvre et on le suit jusqu'à ce qu'ils l'ayent lancé. Il faut toujours donner d'abord aux lièvres les chiens qui sont les mieux instruits, et lâcher les jeunes un quart-d'heure après : les jeunes chiens trouvant d'abord la voie du lièvre, prennent de bonnes impressions et une véritable connoissance du gibier. On ne doit en user ainsi que trois ou quatre fois; car après cela on peut les lâcher avec les autres, qui achèveront de leur apprendre leur devoir.

Après qu'on a lancé les chiens, on leur laisse passer leur première fougue, puis on les appelle, en leur disant : *à moi, chiens, tiéhaut.* S'ils ne reviennent pas, on sonne du corps par mots entrecoupés, et le premier son du grêle. Lorsque les chiens sont de retour et assemblés vers celui qui les appelle, on les mène quêter dans le vent, afin de mieux sentir leur gibier, en leur criant à plusieurs fois : *bellement mes bellots;* et pour les faire quêter avec plus d'action, on leur crie : *holoo holoo holoo*; ensuite on sonne du corps à mots entrecoupés du gros ton, et on leur crie encore : *au lit, au lit, chiens.*

Quelquefois les chiens se rabattent des voies de la nuit du lièvre; alors il faut aller au chien à qui l'on a créance, et lui dire à plusieurs fois, *vel-ci aller*, en l'appelant par son nom, et sonner pour faire assembler les autres qui le remettront sur les voies. Souvent ces voies vont de trop hautes erres, et lorsqu'on voit qu'elles ne font que tourner, on juge que le lièvre va se giter loin de là, et que ce lieu est celui où il aura fait sont viandis et sa nuit; alors les chasseurs doivent aller prendre les grands devants dans le vent, appeler leurs chiens pour après quêter le lièvre, tâchant toujours, avant que de les lâcher, de remarquer de l'oeil où il est gîté. Le lièvre étant découvert, on crie d'abord : *holoo, je le vois;* on marche toujours pour ne point faire partir le lièvre; puis menant les chiens à quelques pas de lui, on le fait lever sans que les chiens les voient d'abord; et aussitôt que le lièvre est parti, on examine s'il est grand ou petit, s'il est rouge, gris-blanc ou gris-brun, afin que s'il y part quelque change, on puisse le reconnoître. Il faut alors laisser aller les chiens doucement, s'en éloigner de cent pas, et ensuite de cinquante seulement, sans s'écarter à droite ni à gauche dans l'endroit où l'on chasse le lièvre, de crainte d'en rompre les voies; le lièvre ne faisant alors que tourner, et empêcher les chiens de pouvoir reprendre le bout du retour et les faire tomber en défaut.

Celui qui porte le cors ne doit sonner que derrière les chiens, quand même

ils verroient le lièvre. Il suffit qu'ils chassent; autrement, ce ton du cors feroit venir ceux qui sont hors de la voie, et leur apprendroit à couper, au lieu qu'on doit toujours les maintenir ensemble pour chasser à plus grand bruit. Si quelqu'un des chiens emporte la voie du lièvre cent pas ou plus devant les autres, il faut l'arrêter en lui disant : *derrière*. Dans cette chasse, les chiens sont quelquefois tous en défaut; alors les chasseurs ayant remarqué le lièvre demeuré, doivent aussitôt sonner pour assembler les chiens, afin de relever le défaut. Si le lièvre enfile et longe un chemin, et qu'il soit déjà bien loin devant les chiens, on ne pressera point les chiens, afin de donner le loisir à ceux qui sont les plus éloignés d'en trouver le retour. Si les chiens les plus écartés prennent la voie du retour dans un guéret où le lièvre se plaît souvent à courir en traversant, et qu'il ne paroisse point que les premiers soient demeurés, on doit sonner alors pour chiens, et leur parler pour leur faire maintenir la voie. Il ne faut point presser les chiens dans ce guéret; on les feroit aller à droite et à gauche, et on les obligeroit à prendre le change en rencontrant un autre lièvre; car c'est dans ces endroits où les lièvres gîtent le plus volontiers, et où les chiens ont moins de nez. Ce lièvre peut être fort longé, et les terres sèches, il peut faire voler la poudre en courant, ce qui recouvre une grande partie des voies; ou bien il aura peut-être plu, et le lièvre emportera de la terre à ses pieds. Tous ces inconvéniens ôtent ou diminuent beaucoup le sentiment aux chiens. Quand cela arrive, on appelle les chiens, et on les mène avec soi prendre les grands devants jusque dans des terres plus dures et labourées de plus longue main, où il soit cru des herbes, et où le lièvre puisse faire des portées en plusieurs endroits, ce qui augmente le sentiment aux chiens. Une terre en friche n'est pas encore mauvaise pour cela; et c'est dans tous ces endroits où l'on doit mener les chiens prendre les devants, les faisant doucement requêter, et sonnant, comme on l'a déjà dit, afin que lorsque le lièvre viendra à passer, ils s'en rabattent et le chassent. Si après avoir rencontré les voies, on rentre dans les terres fraîchement labourées, il faut reprendre les grands devants pour aller dans des terres plus fermes et remplies d'herbes : ensuite si le lièvre n'est point passé, on reprend encore les devants jusqu'à trois fois, observant à chacune de les raccourcir toujours de plus en plus. Il est bon d'aller doucement; car il faut que les chiens ayent le temps de s'en rabattre : on les aide de l'oeil; et si le lièvre n'est pas passé, c'est une preuve infaillible qu'il s'est flâtré et relaissé; alors on le regarde en se baissant dans les endroits ou l'on croit qu'il se sera reposé, pour tâcher d'en découvrir les voies; et si l'on voit partir un lièvre, on ne doit point le poursuivre, qu'auparavant on ne sache l'endroit d'où il est parti, pour voir si c'est un gîte ou une flâtrure; si c'est un *gîte*, il sera enfoncé et fort battu; car les lièvres le font avec leurs pieds avant de s'y mettre, comme étant le lieu qu'ils choisissent pour y demeurer le jour et y être plus cachés : si c'est une *flâtrure*, la forme n'y paroîtra que peu, puisqu'ils ne s'y mettent que sur le ventre, n'ayant pas le temps de la bien former, ils s'y rasent seulement le plus qu'ils peuvent; et enfin si c'est une *forme*, c'est un signe que c'est un lièvre frais.

Cette flâtrure a quelquefois été faite par un autre lièvre que celui qu'on chasse; mais il est aisé de reconnoître cela, parce que la flâtrure d'un lièvre frais est bien plus enfoncée que celle d'un lièvre couru; ou que lorsqu'on le réclame, il court en d'autres lieux, il allonge le jarret, fait diligence et se forlonge encore devant les chiens, afin d'avoir le temps de ruser d'une autre manière, particulièrement si c'est

un mâle, parce qu'il fait plus de chemin qu'une femelle, il ira chercher un carrefour où se trouveront plusieurs chemins, dans lesquels il ira et viendra de toute sa force; ensuite il se relaissera sur le bord d'un fossé, après s'être élancé de toute sa force pour s'écarter de ses dernières voies, afin que les chiens n'aillent pas jusqu'à lui en le chassant. C'est donc dans ce carrefour que doivent aller les chasseurs ; et s'ils voient que leurs chiens chassent dans tous les chemins, ils les rappelleront en les sonnant et leur parlant, ainsi qu'on l'a déjà dit, afin qu'ils reviennent à eux pour requêter et prendre les devants autour de ces chemins, et un peu au delà de l'endroit où l'on saura que le lièvre aura fait ses retours pour y trouver ses dernières voies.

Il se peut que le lièvre s'en aille sans qu'on le trouve passé; pour lors et après avoir pris les devants entiers au-delà de toutes les voies, si l'on veut être sûr qu'il reste, on ramène les chiens requêter autour de ce carrefour, dans les haies et dans les buissons, en les animant de la voix pour les obliger d'y entrer; les chasseurs battent ces buissons, le haut des fossés qui sont entre les terres labourables et les chemins où le lièvre se pourroit relaisser; et l'ayant relancé, il faut encore, pour être certain si c'est celui de la meute, aller voir au lieu d'où il est parti, pour juger si c'est une forme ou une flâtrure, et examiner quand il court si c'est celui qu'on a déjà chassé. Le lièvre qu'on pousse, allonge quelquefois le jarret du côté où il y a des bestiaux qui paissent, afin que les voies du lièvre s'effacent, et que les chiens ne le sentent plus; quand cela arrive, et avant que les chiens soient mêlés parmi ces bestiaux, on les rompt, et on va prendre de grands devants avec eux, afin de retrouver les voies qu'on a perdues. Il faut observer si le lièvre n'auroit pas été jusqu'au bétail, et qu'il s'en fût retourné; alors on prendra les devants plus grands par l'endroit d'où on est venu, et l'ayant relancé, s'il va dans des clos où il pourroit avoir eu connoissance de quelques levrauts dont il auroit donné le change, on le connoîtra en voyant chasser les chiens qui ne feront que tourner. Cela étant, on rompra les chiens, et on prendra avec eux les grands devants, pour connoître si après que le lièvre aura donné le change, il s'en est allé; s'il n'est point passé, on remet les chiens en chasse, on les fait requêter à l'endroit d'où le change est parti, et on bat les masures, les débris de maisons, et toutes les ronces qu'on trouve; car c'est là où le lièvre peut être flâtré. Quelquefois aussi, après s'être relancé, il va se mettre dans un trou de blérεau ou de renard, ou sous quelque rocher, ce qu'on pourra connoître par les chiens qui le chasseront jusque là, et à la voie du lièvre qui est longue et étroite (celles du renard et du blérεau sont rondes et beaucoup plus larges), on l'en pourra tirer avec une branche d'églantier ou rosier sauvage qu'on fourra dans le trou, la pointe des épines renversée vers la main; et lorsqu'on sentira que le bout touchera le lièvre, on appuiera et on tournera la branche qui s'attachera au poil, de cette manière on le tirera aisément hors du trou.

Quand on chasse un lièvre ladre, au lieu de s'aller flâtrer dans les endroits dont on vient de parler, il gagne les marécages et les queues d'étangs, et se relaisse sur les buttes des joncs. Arrivé là, si les chiens ne chassent plus, on les appellera, et on retournera connoître si le lièvre n'a point été jusqu'à cet endroit, ou s'il n'est point revenu tout court sur lui. Si cela n'est pas, et qu'il entre dans l'étang pour y rester et en percer la queue, il faudra que les chasseurs en prennent les devants; s'il n'est pas sorti, on reviendra par où il est entré, et on animera les chiens à le requêter, s'il y a bon fond pour cela, sinon on cherchera d'autres moyens pour le faire relancer. Peut-être qu'il battra et longera l'eau dans quelque ruisseau, cela ne

durera pas long-temps; c'est pourquoi ayant pris garde par où il est entré, s'il remonte ou descend l'eau, on mènera les chiens des deux côtés pour attendre qu'il sorte. Quelqnefois les lièvres passent la rivière, ou gagnent une île pour s'y aller paître d'oseille qui les refraîchit, et dont ils sont friands, et là ils se relaissent sur quelque tête d'osier ou de saule, élevée de deux ou trois pieds, c'est là qu'on peut les relancer et les prendre.

Aussitôt que le lièvre est pris, il faut l'ôter aux chiens, et leur montrer, en criant à plusieurs fois *valleloo*; puis sonner de ton grêle, pour obliger les chiens qui traînent de venir.

Curée des Lièvres.

Lorsqu'on chasse avec de jeunes chiens, il est bon de leur montrer le gibier, après avoir fait retirer les vieux; cela fait, on sonne la mort par trois mots longs, puis la retraite, et ensuite on en fait la curée aux chiens dans un pré, ou quelqu'endroit de verdure. Pour cela on prend du pain coupé par petits morceaux, on le mêle dans le sang du lièvre, après l'avoir dépouillé de sa peau qui feroit rendre gorge aux chiens; ensuite on met en pièces tous les dedans, et une partie des épaules et des cuisses, et on réserve l'autre pour donner en particulier aux jeunes chiens. La curée étant faite, on leur donne le corps, après leur avoir fait manger la mouée en manière de for-hu, en sonnant le grêle et du gros ton à la mouée. Il faut étendre au large cette mouée, pour que les chiens la mangent plus à leur aise. C'est alors qu'on fait la revue des chiens, et qu'on les compte, afin que s'il y en a d'égarés, on les aille chercher. Tandis que les chiens mangent la mouée, on doit les animer en leur frappant les côtés avec la main, et les appelant par leur nom.

Dépouille du Lièvre.

La chair du lièvre nourrit médiocrement; elle produit un bon suc, et sa peau une bonne fourrure, surtout pour les rhumatismes. Son poil arrête le sang, étant appliqué sur la plaie; son sang, son cœur, son foie, son poulmon, desséchés et mis en poudre, arrêtent la dyssenterie, excitent l'urine et les mois aux femmes, et conviennent dans l'épilepsie. Son fiel éclaircit la vue et emporte les taches et les nuages des yeux. Sa cervelle fortifie les nerfs. Sa graisse, appliquée extérieurement, excite la digestion et la suppuration des abcès. Sa fiente prise intérieurement, est bonne pour la pierre et pour l'épilepsie. Ses reins et ses testicules desséchés, fortifient la vessie, arrêtent le flux d'urine, brisent la pierre des reins et provoquent la semence. Le caillé du lièvre, qui est une matière caséeuse qu'on trouve adhérente au fond de l'estomac du levraut, résiste au venin, hâte l'accouchement, arrête le cours de ventre, excitent la semence, et est bon pour l'épilepsie.

CHAPITRE XII.

De la Chasse du Lapin.

LE lapin est un animal sauvage qui se trouve dans les garennes, et qui s'y creuse des terriers: il est ordinairement gris, et comme il s'apprivoise aisément, on en

élève de privés; il y en a aussi des blancs, des noirs, des cendrés ou marquetés. Les clapiers sont ordinairement plus grands et plus gros que les sauvages, mais ils ne sont pas si bons, et il ne s'agit ici que des derniers. Les buissons tiennent le milieu entre ceux de garenne et les clapiers (*Voyez* les figures 26 et 27 de la planche qui est à la fin du chapitre V qui précède).

Les lièvres longent les chemins, et les lapins ne vont que par sauts.

Les lapins entrent en amour à six mois : ils font des petits tous les mois, et les femelles portent trente jours, font jusqu'à six petits et quelquefois davantage. Les lapins sont forts vites; mais aussitôt qu'on les dépayse, ils sont bientôt pris. La bonne heure de trouver les lapins hors du terrier, est le matin jusqu'à six ou sept heures, et depuis onze jusqu'à une heure, et le soir, une heure ou deux avant que le soleil se couche, principalement quand il fait sec.

On chasse les lapins avec l'épagneul, les bassets, et plus ordinairement avec le furet, espèce de belette sauvage, plus grande que la belette ordinaire, qui hait principalement les lapins, et qui cherche et qui furète dans les terriers pour les en faire sortir.

Le *furet* (*viverra*) a les yeux rouges, le ventre blanc, et le reste du corps tirant sur le jaune; il en a aussi de tout blancs. La femelle est très-féconde ; elle fait sept à huit petits d'une ventrée, et elle porte quarante jours: ses petits sont trente jours sans voir clair, et quarante jours après on peut les mener à la chasse. Les furets sont hardis et ennemis de la plupart de ces animaux, surtout des lapins, ils sont aisés à apprivoiser : on les met dans des cages ou sabots où ils dorment très-long-temps; on s'en sert aussi pour arracher, dans les murs des nids d'oiseaux inaccessibles.

Quand on élève un furet pour chasser les lapins, on le met dans un tonneau sur de la paille fraîche qu'on lui change tous les trois ou quatre jours. On le nourrit de lait de vache tout frais tiré, et on lui en donne deux fois par jour plein un verre à chaque fois, soir et matin; ou bien au lieu de lait, on lui donne un oeuf cru bien battu. Après que le furet a chassé, il est bon de mettre un lapin devant lui, et lui en donner un oeil à manger; cet appât l'encourage et lui apprend à connoître son gibier.

Lorsqu'on veut porter le furet à la chasse, on le met dans un sac de toile assez grand, au fond duquel il y a de la paille pour le coucher; outre le furet, on mène un basset bien instruit qu'on met en chasse pendant une heure, pour obliger les lapins de se terrer; puis on prend le chien et on l'attache, pour aller aux terriers tendre les poches sur tous les trous, en les ouvrant chacune et les étendant dessus, de manière qu'elles débordent tout autour ; cela fait, on attache les ficelles à quelque pied d'arbre, tronc ou souche qui se trouve proche ; si les terriers sont plus larges que les poches, il faut fermer le reste avec des pierres ou gazons, afin que le lapin ne trouve point d'issue ; ensuite on y lâche le furet, après lui avoir attaché une sonnette au cou pour pouvoir l'entendre ; ce qui s'observe pour tous les furets qu'on lâche.

Avant qu'il entre dans les terriers, il faut prendre garde s'ils ne sont pas fréquentés des renards ou des bléreaux ; car s'il s'y en trouve ils tueroient ou blesseroient le furet ; on doit avoir attention aussi à ne le pas mettre dans des trous de rocher ; car comme le furet ne saute point, il ne pourroit pas se retirer des sauts et des cavernes qui sont ordinairement dans les souterreins de cette espèce.

Il est à propos de donner à manger au furet avant de le mettre dans le terrier ;

autrement il est à craindre qu'il ne s'acharne sur le premier lapin, ne lui suce le sang, et ne tarde long-temps à revenir ; souvent même il s'endort dans le trou quand il est soul ; après lui avoir donné à manger, on le met dans un trou en levant tant soit peu la poche pour le faire passer, et on prête silence sans remuer, autrement le lapin ne sortiroit pas. Dès que le furet est dans le trou, il poursuit le lapin, qui, croyant gagner les champs, donne dans la poche ; il faut l'en retirer promptement, afin que le furet, ne le voyant plus, retourne le chercher dans le trou, et que par là il fasse sortir tout ce qu'il y aura de lapins dans le terrier.

Quand le furet revient sans trouver, on doit lui souffler ou lui cracher au nez pour le faire rentrer ; s'il revient encore sans avoir rien fait sortir, on le retire du terrier, et on le porte dans un autre. Si le furet s'endort dans le trou, ce qu'on juge lorsqu'il est long-temps à revenir, comme par exemple cinq ou six heures, il faut tirer un coup de fusil sur le trou ; le bruit réveille le furet, et il sort aussitôt.

Au défaut du furet, on se sert de soufre et de poudre d'orpin, qu'on fait brûler dans du parchemin ou dans du drap, à l'entrée du trou, au-dessous du vent ; s'il y a quelque lapin il sort aussitôt, et se jette dans les poches ou dans les collets qu'on y a tendus.

CHAPITRE XIII.

Des Quadrupèdes sauvages moins connus en France.

Ce chapitre renferme plusieurs sortes d'animaux, qui, quoiqu'ils ne se trouvent point généralement partout, n'ont pas dû être oublié dans cet ouvrage qui convient à tout pays.

Des Buffles et des Brânes.

Le buffle, *bubalus*, est un boeuf sauvage dont la couleur tire sur le noir, et qui a le mugissement plus terrible que celui du boeuf, quoiqu'il ait le regard plus doux et la tête plus petite.

Il y a des buffles mâles et femelles : celles-ci donnent du lait dès qu'elles approchent du mâle ; mais elles cessent d'en avoir peu après qu'elles ont mis bas leurs petits. Elles n'en reçoivent point d'une autre espèce que de la leur, à moins que, pour les empêcher de distinguer à l'odeur ce fruit étranger, on ne le frotte de bouze de vache.

On apprivoise les buffles aisément, et on en tire beaucoup de profit en Italie et dans les pays où ils sont communs : on les fait travailler, comme on fait ici les boeufs, à la charrue et aux charrois. Ils travaillent plus long-temps, font plus d'ouvrage, sont beaucoup plus forts et mangent moins que les boeufs; mais on prétend qu'ils sont dangereux en été, et qu'ils entrent souvent en fureur, principalement quand ils voient du rouge : s'ils sont irrités, ils vont droit devant eux la tête haute, ils vont souvent se rafraîchir le sang dans l'eau. Ils ne coûtent pas beaucoup en harnois, parce qu'ayant le cou assez court, on ne fait que leur passer un anneau de fer ou d'airin à travers les narines, et avec une corde ou une bride, on les mène et gouverne comme on veut.

Le lait et le cuir de buffle sont d'un bon produit ; leur chair même est en usage parmi les alimens. Un morceau d'ongle ou de corne de buffle enfermé dans une bague qu'on met aux doigts des pieds ou des mains, est spécifique pour ceux qui ont les nerfs attaqués.

Il n'y a point de buffles en France, mais il y a une autre espèce de boeufs sauvages, qu'on appelle dans les ci-devant Provence et Languedoc *boeufs brans* ou *brines*. On les nourrit dans de grands marais, principalement le long de la mer, loin de tout autre bétail, parce qu'ils sont très-farouches et qu'ils ne peuvent pas même souffrir les boeufs coupés. Du reste, ils ne sont bons ni au labour ni au charroi, et on ne les nourrit que pour les saler ou les vendre aux bouchers.

De l'Elan, Alce.

L'élan est une espèce de cheval sauvage de moyenne taille et fort gros, qui naît dans les pays septentrionaux : il tire sur un jaune obscur mêlé de gris cendré, et va en baissant la tête : il a le cou et les épaules fort velus, la babine de dessus très-grosse et qui s'avance ; la tête longue et menue en comparaison du reste du corps, la bouche large, les dents médiocres, les oreilles longues et larges, le pied fourchu, la peau dure et ferme, et qui résiste aux coups d'estoc et de taille. La femelle n'a point de bois, mais le mâle en a un d'environ deux pieds de long.

On les chasse à force de chiens, et ordinairement ils fuient vers les lieux où il y a de l'eau, en avalent, et la rejettent sur les chiens. Ils vont rarememment seuls, mais ils marchent un à un sur les pas les uns des autres, particulièrement en temps de neige ; en sorte qu'on croiroit à leur piste qu'il n'en a passé qu'un, où il en a passé des centaines.

Ils s'apprivoisent aisément, surtout les petits qu'on peut attraper. Ils sont très-laborieux et sobres, ils font des traites de vingt-quatre heures sans boire ni manger. Ils ont tant de force à la corne du pied, que lorsqu'ils en frappent un chien ou un loup, ils le jettent mort par terre.

La chair d'élan se mange fraîche et salée ; la peau est de bon débit ; les cornes, les ongles, et surtout les nerfs, sont souverains contre l'épilepsie, les vapeurs et les foiblesses des nerfs. L'os d'élan se travaille comme l'ivoire, et ne jaunit point.

Du Renne ou *Rangier*, Rangifer.

Le renne est un animal qui ressemble au cerf, excepté qu'il est d'un gris cendré, qu'il est plus grand et plus gros, que son bois qui remerse en devant et qui a plus d'andouillers, est plus couché et plus large : il a aussi les pieds plus courts et plus gros, et quand il marche, les jointures de ses jambes font un grand bruit.

Il naît en Laponie, en Suède et autres lieux septentrionaux. Il ne mange que de la mousse, des feuilles et des herbes qu'il trouve jusque dessous la neige, la plus épaisse, qu'il sait percer pour vivre. Il y a des rennes sauvages et des rennes domestiques ; la femelle porte quarante semaines, et met bas en mai (du 12 floréal au 12 prairial). Cet animal sert de bête de somme dans les pays où il est commun ; on s'y nourrit de son lait et de sa chair, et on s'y habille de sa peau ; on en fait aussi des couvertures de lit et de chevaux, de même que son poil sert à garnir des

selles et des oreillers : la peau de renne sert encore à faire des sacs et des soufflets de forgerons : de ses nerfs on fait du fil qui s'emploie surtout à coudre les bateaux du pays.

Le renne vit long-temps; il jette sa fumée en troches ou en plateaux ; on le prend à l'arc, au fusil, aux filets et aux fosses. Sa venaison est plus grande que celle du cerf, et il va en rut après les cerfs comme font les daims.

Quand on veut le chasser, il faut le quêter avec les chiens dans les endroits où l'on sait que les bêtes fauves font leur demeure ; et là on dresse des filets selon les atours du bois.

On chasse rarement le renne à force ni avec les chiens. Il fuit aussitôt, et après avoir couru quelque temps en faisant ses tours et en fuyant, il s'accule contre un arbre et met la tête contre terre pour se défendre des attaques du devant et des côtés si on va l'attaquer par derrière l'arbre. A la différence des cerfs qui frappent des andouillers par-dessous, le renne frappe des ergots par-dessus ; ce qui en rend la prise difficile et dangereuse, à moins qu'on ne le tue, ou qu'on ne le prenne dans des filets.

On voit dans la haute Allemagne une espèce particulière de cerfs qui sont barbus, et qui ont le poil de l'estomac long comme les boucs, ce qui les a fait nommer cerfs-boucs, *tragelaphos*.

Il y a aussi une espèce de renne qui n'a point de cornes, *hippelaphus*; et il y en a encore d'autres sortes, de figures approchantes de celle ci-dessus : on en voit jusque dans la Bohême et dans la Bisnie, et quelquefois en Angleterre.

Dans les pays du Nord on se sert des rennes pour les différens travaux de l'agriculture, mais le principal usage de ces animaux, est d'y tirer les poulkas dans lesquels on voyage sur la neige et la glace. Le *poulka* est un traîneau fait comme un petit bateau, pointu par l'avant, et posé sur une quille qui n'a pas plus de deux ou trois pouces de largeur. Les Lapons ont de ces sortes de traîneaux, longs de cinq à six pieds, qui servent à transporter leurs poissons secs et leurs pelleteries : mais ceux dont les habitans se servent pour voyager, ne sont longs que de quatre pieds au plus. L'avant ou la pointe de ces traîneaux est couverte de planches, et sur le bord de ces planches on coule une peau de renne que la personne qui est assise dans le poulka ramène par-devant sa poitrine, et arrête avec des cordons autour de son corps, pour empêcher que la neige, dans laquelle ils se trouvent souvent comme enseveli, n'entre dans le traîneau. La difficulté est de garder l'équilibre, car ces traîneaux n'ont guère plus d'assiette que les patins dont on se sert en France pour glisser sur la glace : le voyageur a pour cet effet, un petit bâton dont il se sert pour se mettre en équilibre quand le traîneau penche à droite ou à gauche.

On attèle le renne au traîneau avec une simple corde qui lui passe du collier entre les jambes, et on lui met une autre corde attachée au bas de ses cornes, en façon de guide.

On se sert de rennes pour voyager dans les endroits du Nord où les chevaux auroient de la peine à aller, ou dans les pays où l'on n'auroit pas de quoi nourrir les chevaux. Les rennes sont très-vîtes, mais ils ne sont pas forts. Attelés à un traîneau, ils pourroient faire trente lieues en un jour, si le chemin étoit battu; mais lorsque le chemin n'est pas dur et battu, et qu'il faut que le traîneau laboure la neige, le renne a bien de la peine à avancer, et ne va que fort lentement.

Du

Du Bouc sauvage.

Le bouc sauvage jette ses fumées par troches au commencement du printemps, et ensuite elles sont formées comme celles des cerfs; c'est par elles qu'on juge de cet animal.

Il va au rut vers la Toussaint (vers le commencement de brumaire), reste un mois en chaleur, puis il se met en harde et descend des montagnes où il a demeuré tout l'été, parce qu'il n'y trouve plus à viander.

Le bon temps pour le chasser est vers la Toussaint (en brumaire); on choisit la nuit pour le surprendre dans les montagnes; on se place dans les cabanes des pâtres, après avoir été huit jours auparavant en connoître les faites, les atours et les fuites; on dresse des haies au-devant des roches par où les boucs pourroient se sauver; on fait le plus de bruit que l'on peut pour qu'il s'étende par tout le rocher, sinon on y poste des gens qui jettent des pierres pour détourner le bouc : on le quête avec le limier, on le force avec quatre relais; le bouc va se rendre aux petites rivières, et là on lui lâche le dernier relais à vue.

Du Chamois ou *Isard*, Rupi-capra; *et du Bouquetin*, Ibex.

Le chamois est une espèce de chèvre très-sauvage qui habite les montagnes, et qui s'élance d'un rocher à un autre. Il est plus grand et a les jambes plus longues et le poil plus court que la chèvre domestique. La chair en est sèche et bonne aux phthisiques. La peau de chamois se vend aux peaussiers, aux pelletiers, aux gantiers et autres, pour en faire des vestes, des culottes, bas, gants, et c. qui se savonnent parfaitement. On trouve des chamois jusqu'au bas des Alpes.

Le bouquetin est un bouc sauvage qui ressemble au chamois, il a les cornes plus longues et plus larges. Il est fort chaud, et se tient presque toujours sur la neige ou sur la glace; il habite sur le sommet des rochers. On en trouve dans les Alpes du ci-devant Dauphiné et de Savoye, et chez les Grisons. Leurs peaux servent de fourures l'hiver, et de leurs cornes on fait des tasses.

On les prend aux filets et aux piéges, ou bien on les tire au fusil où à l'arc dans les pays montagneux; car dans les plaines on peut aisément les attraper à la course.

Du Vigogne et du Pacos.

Le vigogne est une espèce de mouton, ou plutôt un bouc sauvage que les Espagnols ont apporté du Pérou. Cet animal est plus haut qu'une chèvre, de couleur fauve, et très-léger à la course. Il palt sur le haut des montagnes et auprès des neiges; il aime le froid et les lieux solitaires, et on l'y trouve par bandes.

On les arrête en les empêtrant dans des filets plombés par les bouts; ou bien les paysans s'assemblent en grand nombre autour d'une montagne où ils savent qu'il y a quantité de ces bêtes; ils s'approchent toujours en rétrécissant le cercle; et quand tous les vigognes se trouvent pris dans un espace resserré, ils donnent la liberté aux femelles, et gardent les mâles; il y en a qui s'apprivoisent.

On les tond comme les brebis, et de là viennent ces belles laines qui portent le même nom de vigogne, dont les Espagnols trafiquent. Il y en de plusieurs couleurs toutes naturelles, et qui n'ont pas besoin de teinture : les rouges sont les

plus estimées. La laine de vigogne est excellente pour les maux de reins et pour la goutte. Les Indiens en mangent la chair; elle n'est pas agréable au goût, mais on tient qu'elle est fort saine. On trouve dans les entailles du vigogne un bézoard, le meilleur de tous après celui du levant.

Le pacos est une autre espèce de mouton qui vient aussi du Pérou, et qui ressemble beaucoup au vigogne; mais il est familier, délicat, a peu de chair, et beaucoup de laine qui est extrêmement fine. On s'en sert beaucoup en médecine.

De l'Ane sauvage, Onager.

L'âne sauvage est commun dans la Frise et dans les pays du Nord; on l'apprivoise aisément : il est de bon service et on en mange la chair. Il seroit bon d'en avoir pour étalons.

Du Loup-Cervier, Lupus-Cervarius.

Le loup-cervier, que quelques-uns confondent avec le linx, est extrêmement farouche et vorace. Il a la tête petite, les yeux étincelans, la vue excellente, l'air gai, les oreilles courtes, une barbe de chat, les pieds fort velus, le fond du ventre blanc avec quelques taches noires, et les extrémités du poil de dessus le dos tirant sur le blanc, avec des mouchetures sur tout le corps.

Ces animaux sont plus communs en Pologne, Moscovie et Suède, qu'ailleurs; ils vivent de chair, surtout de chats sauvages et de *cerfs*, sur lesquels ils se ruent avec une extrême voracité comme le loup, d'où leur vient le nom de *loups-cerviers*. Ils se cachent quelquefois sur des arbres, et de là ils se jettent sur les animaux à quatre pieds, leur mangent la cervelle, et leur sucent le sang. Aussitôt que le loup-cervier a pissé, son urine se pétrifie, et il s'en forme une espèce de croûte luisante qui le fait découvrir quand il n'a pas eu le temps et la malice de la couvrir de terre.

De l'Ours, Ursus.

L'ours est une bête féroce qui se retire dans les montagnes; il a le poil long et fort, et des ongles crochus qui lui servent à monter au haut des arbres. Il y en a dans les Alpes, et encore plus en Allemagne et vers le nord. On l'y chasse et on le mange, surtout l'ourson.

Les peaux d'ours se vendent pour faire des housses ou des couvertures de chevaux et des sacs propres à tenir les pieds chauds l'hiver. Celles d'oursons s'emploient à faire des manchons et autres fourrures. La graisse d'ours est souveraine pour les humeurs froides, la goutte et les rhumatismes; elle entre aussi dans différentes compositions galéniques. Pour être bonne, il faut qu'elle soit nouvellement fondue, grisâtre, gluante, d'une odeur forte et assez mauvaise, et d'une consistance moyenne; quand elle est trop blanche, c'est une preuve qu'elle est sophistiquée et mélangée de suif ordinaire.

De l'Ecureuil, Sciurus.

L'écureuil est une espèce de rat naturellement sauvage, mais qui s'apprivoise volontiers, qui est joli et gai, et qui a une grande et grosse queue, en comparaison du corps. On voit des écureuils partout, mais principalement dans les pays septen-

trionaux; ils sont ordinairement roux. En Pologne ils sont gris et roux; en Russie ils sont cendrés; en Podolie il y en a de plusieurs couleurs; en Laponie ils changent tous les ans de couleur, et de roux qu'ils sont l'été, ils deviennent gris l'hiver. Leurs pattes de devant leur servent de mains, leur queue traine à terre quand ils marchent, elle est couchée le long du dos lorsqu'ils sont assis; elle leur sert d'aile quand ils sautent, de voile quand ils traversent une rivière sur quelqu'écorce, et de parasol quand ils se reposent au soleil. Ils prévoient si bien le changement de temps, qu'ils bouchent leurs trous du côté d'où le vent doit souffler, et se percent sous terre une autre sortie dans l'endroit opposé.

Ils vivent de pommes, de châtaignes, de noix, de faines et de glands; ils en amassent l'été pour l'hiver. Ils font leurs nids au haut des arbres, et donnent à la fois trois ou quatre petits qui quittent le nid au bout de trois ou quatre jours.

Il y a des gens qui les mangent, surtout dans les ci-devant Velay et Auvergne, et c'est la nourriture ordinaire des Lapons. La graisse de cet animal est émolliente et recommandée pour les maux d'oreilles. Les écureuils passent pour faire la chasse aux rats et aux souris.

Du Hérisson, Echinus; *et du Porc-Epic*, Histrix.

Le hérisson est un animal de la grosseur d'un lapin, qui a la bouche semblable à celle du lièvre, et des oreilles comme l'homme, qui a quatre dents, et qui a sur le dos et aux flancs des piquants en partie blancs et en partie noirs, qu'il baisse ou lève quand il lui plait.

On trouve des hérissons partout, dans les ronces et dans les buissons; ils vivent de pommes, de raisins et d'autres fruits, et lorsqu'ils peuvent, ils en emportent dans leur retraite, après les avoir armés d'épines; on en a vu aussi boire du lait et du vin dans les maisons; ils vivent le plus souvent de racines, et on dit qu'ils peuvent être un an sans manger. Ils se cachent tout l'hiver, et ne vont chercher à manger que la nuit.

Aux approches des chiens ou des chasseurs, ou des bêtes qui leur sont ennemies, comme loup ou renard, ils se plient tout en rond et contrefont le mort. Ils changent de demeure du nord au midi, suivant le vent, même dans les maisons où on les tient enfermés.

Le hérisson est bon à manger, surtout au mois d'août (de la mi-thermidor à la mi-fructidor) et en automne qu'il est gras; mais il faut prendre garde aux piquants.

Les Espagnols le mangent sans scrupule en carême, parce qu'il ne se nourrit alors que d'oeufs, de fourmis, d'herbes et de racines; son foie est estimé pour les maux de reins.

Le porc-épic n'est qu'un gros hérisson qui a les piquants plus longs, plus mobiles et plus traversés. Il est commun en Afrique et aux Indes, et rare ailleurs; il passe pour un bon mets.

On chasse le hérisson et le porc-épic avec des bassets et des furets, comme les bêtes puantes.

Visacos, et Riches.

Outre le lapin commun, et le *visacos* (lapin d'Amérique à queue de chat), il en est venu quantité d'espèces de la nouvelle Espagne et de l'île Espagnole, entr'autres ceux qu'on appelle *riches*, qui se nourrissent et se multiplient aisément.

CHAPITRE XIV.

Du Gibier-Plume, et principalement de la Sauvagine.

On chasse les oiseaux au vol et au fusil, ou bien on les prend à la tirasse, à la tonnelle, au tramail, à la pannetière, aux rejets ou repuces, au rafle, aux nappes, aux halliers, aux appeaux, aux poches, au traineau, aux collets ou à la pipée, à la glu, à la pinsonnée, au trébuchet, à la fouée, et c.

Parmi le grand nombre d'oiseaux dont il sera parlé dans ce chapitre, il y en a beaucoup qu'on apprivoise ou qu'on engraisse, les uns pour la table, les autres pour mettre en cage, et d'autres pour augmenter le peuple de basse-cour, ou orner la ménagerie. C'est pourquoi on a inventé, pour les prendre, quantité de manières qu'on expliquera au dernier chapitre du livre suivant.

Article Premier. *Des Oiseaux résidans.*

De la Perdrix, Perdix.

On en distingue huit sortes, la vulgaire ou maillée, la rouge, la grise, la blanche, *galopus*, la grecque, la damascène et l'indienne.

Les maillées sont les plus communes. Les rouges sont les plus belles; ordinairement elles sont marquetées agréablement, et ont le bec et les pieds rouges, un petit cercle de duvet rouge autour de l'oeil, avec un demi-cercle de plumes rougeâtres au poitrail, et un petit ergot à la jambe. Les grises sont moins grosses, mais elles passent pour avoir le fumet plus fin que les rouges. Les blanches ont la délicatesse des rouges et le fumet des grises; mais elles sont rares hors de la Savoye.

Les perdrix passent pour vivre jusqu'à quinze, seize, et même vingt-cinq ans.

Les perdrix ont le vol assez bas et de peu de durée, courant beaucoup mieux qu'elles ne volent. Les rouges sont plus paresseuses au partir que les grises; elles se plaisent toutes dans les plaines et dans les lieux buissonneux: elles ne se perchent jamais; elles se nourrissent de grains et d'autres petits fruits qu'elles trouvent en marchant, sinon de limaçons, de vers et des sommités les plus tendres des plantes. On les apprivoise aisément, et elles sont dociles.

Les perdrix grises se plaisent principalement dans les plaines fertiles, chaudes, un peu sablonneuses, et où la récolte est hâtive. Elles fuient les terres froides, à moins qu'elles ne soient échauffées par de bons engrais, qu'elles ne soient marnées; ce qui en fait retirer les eaux, et c. Alors elles y multiplient comme l'on voyoit aux environs de Paris. Les meilleures récoltes en grain donnent aussi la plus grande quantité de gibier.

Les haies des champs et les remises sont très-favorables aux perdrix; elles y sont à couvert des oiseaux de proie, et à l'abri des orages; de simples buissons fourés d'épines de cinq ou six toises de superficie leur conviennent fort; et seroient suffisans s'ils n'étoient qu'à cent toises les uns des autres; mais quand elles sont éloignées,

il ne faut pas leur donner une étendue moindre que d'un arpent; on peut entre-mêler les unes et les autres. Les buissons qu'elles aiment et où on les trouve en quantité, servent à les tirer et s'y amuser beaucoup, et les remises plus grandes sont propres à les conserver.

Les perdrix rouges n'aiment pas les plaines; elles cherchent les lieux élevés, secs et pleins de gravier, les bois et les jeunes taillis, et les fourées de toute espèce, dans les bruyères et dans les rochers; elles sont plus farouches que les grises, et ne produisent pas beaucoup. Si quelqu'une des choses ci dessus leur manque, ou qu'on les fasse partir souvent de leurs retraites, elles désertent bientôt, c'est pourquoi il ne faut les chercher et les tirer qu'aux heures qu'elles vont aux gagnages dans les plaines où l'on a soin de leur faire quelques petits buissons et remises, et jamais dans les fourées et sur les hauteurs des montagnes où elles se retirent: elles sortent le soir pour aller aux gagnages, deux heures avant le soleil couchant, et le matin elles rentrent sur les neuf heures. Le projet de multiplier ces perdrix, est coûteux et produit peu.

Dès que les femelles couvent, elles sont abandonnées par les mâles qui se réunissent par compagnies fort nombreuses. On peut tirer hardiment sur ces compagnies s'il se trouve quelques femelles mêlées qui sont plus petites, ce sont celles qui ont passé l'âge de produire. Le temps de cette chasse est depuis la fin de juin jusqu'à la fin de septembre (de la mi-messidor à la mi-vendémiaire); après cela, les vieilles perdrix rouges se mêlent avec les nouvelles, et les méprises sont plus à craindre.

Pour qu'une terre se peuple bien en perdrix: 1°. Il faut les épargner, ainsi que leurs petits, depuis la fin de l'hiver jusqu'en juillet (messidor). 2°. Détruire le plus qu'on pourra les bêtes carnassières et les oiseaux de proie. 3°. Chasser au loin, ou du moins aux extrémités de sa possession; tirer plutôt les mâles que les femelles, parce qu'ils cassent les oeufs pour faire toujours l'amour, et volent à la première qu'ils entendent. 4°. Empêcher de dresser des collets ou lacets, et de dénicher les oeufs de perdrix. 5°. Enfin, faire prendre ou acheter en mai et juin (de la mi-floréal à la mi-messidor), dans les pays écartés, tout ce qu'on pourra avoir d'oeufs de perdrix; les donner à couver à des poules communes, sans mêler les couvées, afin que les perdreaux de chaque ponte éclosent tous ensemble. Comme les perdrix pondent jusqu'à douze ou quinze oeufs la fois, ces sortes de peuplades qui ne courent aucun risque dans la maison, sont ordinairement heureuses. On tient la poule couveuse enfermée dans une chambre, ou autre endroit sec et clos, afin que les petits qui écloront au bout de trois semaines, s'accoutument avec elle, autrement ils s'envoleroient bientôt après. On les nourrit d'abord de mie de pain ou de millet. On doit avoir soin de les remettre sur leurs jambes, quand ils tombent les trois ou quatre premiers jours; car ils ne peuvent pas encore se relever d'eux-mêmes. Lorsqu'ils sont un peu forts, on leur donne du froment jusqu'à ce qu'ils soient maillés, ce qui arrive sur la fin de juillet (à la mi-thermidor); alors on leur laisse prendre l'essor pour garnir la terre.

Quand on veut les retenir dans la basse-cour, ou les apprivoiser chez soi, il faut dès avant qu'ils soient maillés, les mener de temps en temps avec leur mère couveuse parmi les autres poules et le reste de la volaille, pour les y accoutumer peu à peu, et les tenir même quelque temps fermés tous ensemble: les perdreaux en essuieront d'abord quelques coups de bec, mais bientôt ils vivront et mangeront ensemble sans se battre. On doit avoir la précaution de leur arra-

cher de bonne heure les deux plus fortes plumes de chaque aile, et de leur couper un peu l'extrémité des autres, de peur qu'ils ne s'envolent dans les champs sans retour.

Pour que les perdreaux éclos de ces couvées domestiques s'y habituent plus aisément, il faut encore observer de ne pas prendre pour cet effet des oeufs qui ayent été trouvés auprès de la maison où on les a fait couver, parce que les perdreaux qui en viennent, connoissent par un instinct particulier le cri de leur vraie mère, quoiqu'ils ne l'ayent jamais vue, et y volent sur le champ pour ne la plus quitter. Pour être plus sûr d'eux, on les accoutume d'abord avec leur mère couveuse dans un jardin, verger ou clos bien fermé, ou il y ait quelque broussaille ou bosquet et on les y nourrit à des heures réglées : les perdreaux s'y feront si bien, que quoiqu'ils s'envolent le jour pour s'égayer, ils y reviendront le soir à l'heure du repas, et même y pondront et couveront. On fait des compagnies entières de perdreaux si domestiques et si privées, qu'elles raviennent au son du tambour et au premier coup de sifflet de celui qui en prend soin.

Pour engraisser des perdrix et les rendre plus succulentes, on choisit un petit endroit clos de murs de tous côtés, couvert de tuiles ou de bardeaux, qui n'aura de jour que par une fenêtre fermée d'un roseau à grandes mailles, et une petite porte d'entrée. Ils ne doivent avoir de jour qu'autant qu'il leur en faut pour voir et prendre la nourriture qu'on leur donne. On les laisse ainsi renfermés durant un mois; c'est assez pour leur faire prendre graisse.

Pour tuer les perdrix, on ne les saigne point, mais on leur écrase la tête, on leur rompt l'échine.

La chasse des perdrix se fait au vol, ou bien à force, en les piquant sans relâche avec les chiens à contre-vent, afin que la perdrix vole avec plus de peine, et que les chiens ayent plus de sentiment : on prend ordinairement les perdrix après trois vols. Le temps où elles ont plus de force, est depuis novembre jusqu'en février (de la mi-brumaire à la mi-ventôse) : les grises tiennent mieux que les rouges, parce qu'elles reprennent haleine plus vîte.

La chasse meurtrière des perdrix se fait au fusil et aux filets. On les prend aussi aux traineaux, aux halliers, aux piéges, aux trébuchets, au leurre, à la tounelle, à la chanterelle, à la pochette et aux collets, et cela dans les vignes, dans les bruyères, dans les chaumes, dans les blés verts et autres endroits que l'on sait qu'elles fréquentent. La meilleure heure est avant le soleil couché, ou dès l'aurore.

Les braconniers sèment du froment infusé dans de l'eau-de-vie, aux endroits où il y a du repaire de perdrix, pour les enivrer et les prendre.

La perdrix, pour être bonne à manger, veut être mortifiée.

On distingue une jeune perdrix d'avec une vieille, en ce que la jeune a le bec noir et la jambe menue et brune. Les mâles sont toujours meilleures et d'un plus haut goût, surtout les jeunes qui n'ont point encore couplé.

A l'oeil d'une perdrix on connoît si elle est vieille tuée : on lui ouvre la paupière; si l'oeil est gros, luisant et comme vif, c'est une marque qu'elle est fraîche; car à mesure qu'on la garde, il se ternit, puis se dessèche, et enfin il se perd entièrement.

Pour les garder long-temps, après leur avoir tiré le gros boyau qui se corrompt promptement, on les laisse à la cave, ou dans un tas de blé, sans y toucher. Quelque faisandée que soit pourtant une perdrix, elle est toujours man-

geable, pourvu qu'elle n'ait point le goût de relan; il se contracte quaud on l'empaille toute chaude, ou après un dégel, ou lorsqu'on l'enferme dans un lieu trop humide.

Du Faisan, Phasianus.

Le faisan est sauvage et niais; il aime les écarts, les marécages, les bois et broussailles. Il y vit des grains, de fruits et de baies: on le découvre aisément à son chant le matin, et aux fientes qu'il laisse le long des petits sentiers par où il court, surtout après la rosée.

Il n'y a qu'à jeter du grain et semer du sarrazin dans de mauvaises terres pour les y retenir et les y accoutumer. On peut aussi en avoir chez soi, en en faisant couver des oeufs dans leurs nids, comme on vient de le dire des perdrix.

Les faisans se plaisent dans les lieux humides; mais avec de l'attention, on les retient par tout où il y a du bois et du grain. Il faut aux faisans des taillis qui les couvrent, des arbres sur lesquels ils se perchent, des plaines qui les nourrissent, et des buissons ou remises, comme on l'a dit pour les perdrix, et par-dessus tout, une tranquillité profonde qui seule peut les fixer. Si on les fait partir deux ou trois fois, ils s'effraient et désertent. On espère en vain de les retenir par tout où l'on chasse. Souvent l'orge et le sarrazin font leur nourriture ordinaire. Ils sont friands de féveroles et de topinambours qu'ils savent fort bien déterrer pour leur nourriture. Un boisseau de grain par jour, mesure de Paris, suffit en hiver pour cent faisans, à moins qu'il n'y ait de la neige, alors il en faut davantage. Il faut répandre du fumier dans différentes places sur lequel on jette ce grain, afin de les exercer à le chercher et les y arrêter plus long-temps, autrement il seroit dévoré tout d'un coup, et ils déserteroient pour aller après cela en chercher ailleurs. Malgré ces soins, on en perd toujours beaucoup pendant les brouillards, à la fin de l'automne.

En fumant les terres un peu plus, et en semant les blés quinze jours plutôt, les faisans et les perdrix ne font qu'un léger dommage aux récoltes; il n'en est pas de même des lièvres et des lapins; le remède, quand ils multiplient trop, est d'en éclaircir le nombre par des battues.

On a aussi parlé de l'*uro gallus* ou *faisan-bruant*, tant grand que petit: ils sont assez communs dans les montagnes des ci-devant Forez et Dauphiné: on les confond mal à propos avec les coqs de bruyère; l'espèce en est pourtant différente, tant pour le mâle que pour la femelle.

On chasse les faisans au fusil en tout temps: on doit pourtant respecter celui de la ponte qui est au mois de mars (de la mi-ventôse à la mi-germinal). On les prend encore à la pâtée, aux halliers, à la tirasse, aux poches et aux collets.

Du Francolin, Attagen.

Le francolin est entre le faisan et la perdrix pour la grosseur. Il a la tête, le cou et le croupion tirant sur le rouge avec un peu de violet et de noir, l'estomac et le ventre marqués de blanc et de noir; le bec, les jambes avec les extrémités des ailes et de la queue noires. Il ne chante pas, mais il a un certain cri qui approche du chant. Il est excellent à manger, surtout pour ceux qui ont l'estomac foible. Bien des gens le préfèrent au faisan, il quitte rarement les lieux élevés.

L'Espagne, les Pyrénés, les Alpes, et c. en fournissent. On les chasse

comme les faisans, et on les nourrit de grains et de fruits, ou comme le pigeon. Ils font leur nid en terre, et élèvent autant de petits que les perdrix.

Du Coq de Bruyère, Gallus silvestris; *et de la Gelinote des Bois*, Gallinago.

Le coq sauvage se trouve dans les bruyères qu'il aime, et dont il porte le nom. On le chasse et on le nourrit comme le faisan; ou bien on le prend à la passée comme les bécasses. Le coq de bruyère n'est bon qu'en pâte et en daube, et la poule de bruyère est bonne à rôtir.

Le nom de gelinotte, diminutif du vieux mot *geline*, qui veut dire poule, est générique; on le donne à la poule engraissée dans la basse-cour; on nomme aussi le femelle du faisan, gelinotte : il y a des gelinottes d'eau qui tiennent de la poule et du canard; il y en a même de grandeurs et plumages différens; mais par le mot de gelinotte, on entend proprement la gelinotte de bois, *gallina corylorum*.

C'est une poule sauvage qui ressemble assez à la perdrix; elle a le dessus du dos gris, les grosses plumes des ailes marquetées, le dessous de la gorge et du ventre blanc, le cou de la faisande, le bec court, rond et noir, la queue de perdrix, et les jambes courtes et couvertes de plumes jusqu'à la moitié. La chair en est délicate et le goût exquis; elle est bien meilleure que la perdrix. Il y en a beaucoup dans les Ardennes, dans la Loraine, dans les ci-devant Forez et Dauphiné, dans les Alpes, etc. d'où on les transporte l'hiver.

On les prend dans les bois assez facilement, parce qu'elles ont le vol bas; elles vivent de grains et de noisettes, et font leurs nids dans les haies et dans les bois.

On les nourrit de froment, avoine, orge ou autre grain, et on les engraisse comme les faisandeaux, quoiqu'elles soient plus sauvages. Celles qui viennent d'oeufs de leur ponte, pris dans les bois et couvés par une poule commune, sont moins difficiles à apprivoiser; mais il faut toujours se méfier de leur naturel, et les tenir enfermées.

Les gelinottes de bois, élevées ou nourries à la maison, sont ordinairement plus grasses que les autres, mais elles n'ont pas le fumet si excellent; on doit aussi les tenir toujours séparées d'avec les autres poules, à cause de leur antipathie. On les chasse comme les faisans.

Des Pintades, Gallinae guttatae.

Les pintades ne sont guère plus grosses que nos poules, mais bien plus hautes en cuisses, et elles ont une espèce de bosse sur le dos; leurs plumes sont ordinairement noires, marquetées de petits points blancs (*numidicae guttatae*), et quelquefois variées de différentes couleurs, avec une aigrette de plume brillante comme l'or, et une crête de même; l'appendice qu'elles ont à chaque joue, est attachée à la mâchoire supérieure, et elle est rouge aux femelles, bleue aux mâles.

Cet oiseau, qu'on appelle autrement *poule de Guinée*, *de Numidie ou d'Afrique*, parce qu'il vient de ces pays, est devenu commun en France et jusque dans le nord, par la voie des oeufs qu'on en fait couver à des poules communes. Aussitôt que les pintades sont écloses, il n'y a qu'à les tenir chaudement et les nourrir de jaunes d'oeufs

d'oeufs durs, de millet et de navette broyés avec un peu de lait, de pain, de fourmis et un peu d'eau claire. On les traite au surplus comme la volaille ordinaire. Il faut veiller avec soin sur elles pour leurs oeufs, car elles se plaisent à pondre à l'écart et presque toujours en différens endroits.

Des Poules d'eau, Fulicae ; *et des Râles*, Ortygometrae.

La poule d'eau, *fulica*, est un oiseau aquatique qui tient de la poule et du canard; elle a le corps grêle, la tête petite, les plumes de différentes couleurs, le bec long, noir et un peu courbé, la queue courte, et les jambes oblongues; ce qui fait qu'elle marche commodément dans l'eau et autour; elle ne nage pas bien facilement; elle se nourrit de petits poissons, de vermisseaux, d'insectes et de plantes de marais.

Il y a un grand nombre d'espèces de poules d'eau; il y en a de grandes, de moyennes et de petites; il y en a de rouges et de blanchâtres. Quoique la plupart soient noires ou cendrées, les unes ont les pieds blancs, d'autres couleur de rose, d'autres jaunes, d'autres cendrées ou noirs.

Le *râle d'eau* est gros à peu près comme un merle; il a le plumage des poules d'eau grises et noires, il a aussi la chair un peu noire, et il engraisse aisément.

Les poules et râles d'eau se trouvent dans les marais et prairies, le long des petites rivières, des étangs, et dans les endroits où il y a de gros joncs. Ils chantent nuit et jour, et c'est ce qui les découvre aux tireurs, ils volent bas et peu; on les chasse en tout temps, mais principalement en mai et juin (de la mi-floréal à la mi-messidor).

Le *râle de terre* s'appelle communément *râle de genêt*, parce qu'il n'habite que la terre et les bois taillis, où il se nourrit de genêt qui est l'aliment qu'il aime le plus, et qui rend sa chair plus délicate. Il a le plumage rouge, blanc, beau et bigarré, le bec long, pointu, moins dur et moins ferme, et le corps plus élancé et plus solide que la perdrix; il est à peu près de la même grosseur. Il se nourrit aussi de millet et autres grains. Sa chair est délicate et tendre, sentant un peu la venaison, surtout quand il est gras et jeune. Il est un peu plus gros et bien meilleur que le râle d'eau. Il ressemble par de certaines marques aux cailles, d'où quelques-uns l'appellent le conducteur; d'autres croient même qu'il fraie avec elles, parce que les cailles ont un grand attachement à le suivre, et rarement on voit un râle de genêt, sans rencontrer une compagnie de cailles après. Il y a cependant râle mâle et femelle.

Les râles de terre ne volent pas facilement, non plus que ceux d'eau; mais ils marchent d'une grande vitesse.

On les trouve le long des haies, dans les plaines, côteaux et taillis, principalement où le genêt abonde. La plus forte chasse s'en fait en août et septembre (de la mi-thermidor à la mi-vendémiaire), et jusqu'à la fin de l'hiver.

On prend beaucoup de tous ces oiseaux au hallier.

Du Merle, Merula.

Le merle est gros environ comme une mauviette, et ordinairement noir, quoiqu'il s'en trouve en quelques endroits de blancs; il chante, siffle apprend aisément à parler. Le mâle a les jambes jaunes et le bec de même, tirant sur le rouge; la femelle est de couleur de suie, et a l'estomac semé de petites taches d'un blanc sale.

Les merles aiment les baies de myrte, de laurier, de houx et de sureau; quand ils n'en ont point, ils vivent de vers de terre et de pommes. En cage on les nourrit de pâte faite de chenevis écrasé, de persil haché menu, et de mie de pain trempée dans de l'eau, et on leur change cette pâte tous les deux jours pour qu'elle ne s'aigrisse point. Les curieux les nourrissent de viande, afin qu'ils ayent la voix nette et agréable.

Ils habitent les endroits où il y a beaucoup d'arbres, les lieux épineux, les bois et les fentes de murailles. Ils font leurs nids au haut des arbres ou dans les broussailles. Ils commencent à pondre sur la fin de l'hiver, et ne font que quatre ou cinq petits; c'est sur la fin d'avril (à la mi-floréal) qu'on va les dénicher.

Ils volent assez bas et le long des haies. On les chasse principalement après les vendanges. On les prend au repuce et au filet en toutes saisons, surtout quand il fait du brouillard.

Les merles blancs se trouvent dans les pays de montagnes, comme l'Auvergne et la Savoie.

De la Grive, Turdus.

La grive est un oiseau de couleur plombée, qui est fort docile, chante et siffle assez agréablement, et apprend même à parler. Elle est bien plus délicate et moins indigeste que le merle qui y a beaucoup de rapport, et on en fait des pâtés et des ragoûts excellens.

Il y a trois sortes de grives, la petite, la commune qui est un peu plus grosse qu'une alouette, et la grosse qui ne l'est guère moins qu'un geai.

Les grives, tant le mâle que la femelle, sont grivelées l'été et non l'hiver. Il y en a de passage qui viennent par mer en automne.

La grive d'Ardennes, qui est la mauviette, a le dessous de l'aile rouge; on la trouve en automne dans les vignobles.

Les grives vivent de baies de myrte, de genièvre, de sureau, de lierre, d'olives, de glands, de vers, de moucherons et autres insectes, et sont très-friandes de gui de chênes; elles font jusqu'à dix petits, mais à la cime des arbres. Celles des vignes valent mieux que celles des plaines et des bois.

Elles sont grasses en automne; on les chasse alors le long des haies ou dans les vignes; on en prend beaucoup au filet et aux collets pendant toute l'année.

Des Tourdes.

Les *tourdes* ou *tourds* sont une espèce de grives, et il y en a de quatre sortes; la *tourde de calandre*, le *tour commun*, qui est de la grosseur d'un merle; le *mauvis*, qui est plus petit et rougeâtre, et la tourde, *le toine* ou *thrale*, qui est la plus petite de toutes. C'est de la tourde commune qu'il s'agit ici.

Les anciens engraissoient beaucoup de ces oiseaux; ce qui se pratique encore dans les pays chauds, comme dans les ci-devant Provence et Languedoc.

Les tourdes demandent plus de soin et de dépense pour les engraisser que les cailles: on les élève bien par tout, mais beaucoup mieux dans les contrées où ils ont été pris, car ce n'est qu'avec risque qu'on les transporte. Si on les enferme dans des cages, ils meurent la plupart, comme lorsqu'on les met en volière incontinent après qu'on les a pris dans les filets.

Pour élever les tourdes qu'on veut engraisser, il faut en avoir de privés, qu'on-

mêle parmi ceux qu'on prend ; les premiers, instruits par les oiseliers, apprivoisent les autres en voltigeant autour d'eux, et les accoutument insensiblement à manger, boire et faire comme eux.

Mais on doit choisir un lieu exposé au levant, dans lequel il y aura des perches mises en travers, et scellées des deux bouts dans un mur pour reposer ces oiseaux, qui ne se plaisent point à terre lorsqu'ils sont rassasiés. Ces perches ne doivent être élevées de terre qu'à la hauteur d'un homme, afin de pouvoir y prendre les tourds lorsqu'ils seront gras et qu'on en aura besoin.

Il est bon de leur donner à manger dans un endroit de la volière où il n'y aura point de perches, afin que leur mangeaille soit nette. Les figues sèches pilées et bien broyées avec de la farine, sont leur nourriture ordinaire. Il y en a qui se donnent la peine de leur mâcher ces figues.

D'autres les nourrissent de différentes choses à la fois, pour qu'ils en mangent davantage et engraissent plutôt. C'est pourquoi, avec les figues, on leur jette du lentisque, des baies de myrte, des olives sauvages, et des graines de lierre et d'arbousier, qui sont la nourriture ordinaire qu'ils prennent dans les champs.

On a soin encore de leur donner du millet, dans de petites auges faites exprès; c'est le pain qui les maintient le mieux, et dont on ne doit point les laisser manquer. Il faut leur donner de l'eau nette pour boire, et la leur renouveler souvent.

De la Huppe ou Paput, Upupa.

La huppe est une espèce de pie de la grosseur d'une grive, remarquable par sa crête ou huppe composée de vingt-six plumes inégales, qui commencent dès le haut du bec en s'étendant jusqu'au derrière de la tête, et qu'elle ouvre et ferme comme il lui plaît ; ses ailes ne finissent point en pointe, comme aux autres oiseaux, mais elles vont en arrondissant ; ce qui fait qu'elle a le vol très-lent.

Cet oiseau est assez beau à cause de sa huppe et de la diversité de ses couleurs; mais il est sale et n'a point de chant; il n'a qu'un cri enroué qui s'étend de loin; sa chair est bonne et agréablement odorée.

On ne le voit guère que pendant les trois mois de l'été. Il se branche rarement, se retire le plus souvent dans les masures et le long des grands chemins; il vit de vers et d'excrémens de l'homme; il en met à son nid, qu'il place ordinairement dans des creux d'arbres : sa ponte est de trois oeufs semblables à ceux des perdrix.

Le mâle se distingue d'avec la femelle, en ce qu'il a la couronne plus haute, la tête plus ronde, et des couleurs plus vives et plus animées.

On dit qu'il ne se voit pas de ces oiseaux en Angleterre, quoiqu'ils soient très-communs en France, et encore plus en Allemagne.

Ceux qui voudront nourrir des huppes par curiosité, leur donneront du coeur par petits morceaux, et des vers dans un petit auget où il y ait de l'eau; mais elles ne vivent guère en cage.

Du Vaneau, Vanellus.

Le vaneau est gros à peu près comme un pigeon. Il a sur la tête une espèce de crête oblongue et noire, le cou vert, et le reste du corps de différentes couleurs, où on remarque du vert, du bleu, du noir et du blanc. Son cri a quelque

rapport à celui d'une chèvre : il se jette sur les mouches en l'air; il est presque toujours en mouvement, vole rapidement, et fait en volant un assez grand bruit, qui ressemble à celui que produit un *van*, d'où lui vient le nom de *vaneau*. On les voit l'hiver par bandes très-nombreuses.

Il habite ordinairement les lieux marécageux, proche des rivières et des lacs : il se nourrit de vers et de mouches; il a la chair assez semblable à celle du pluvier, mais moins délicate. On le chasse depuis la Toussaint jusqu'à la sainte-Catherine (pendant le mois de brumaire).

Quand on approche de quelques nids de vaneaux, les mères en sortent, volent doucement, et se détournent du nid. Ils vont seuls l'été, et par bandes l'hiver. On en prend jusqu'à soixante d'un coup de filet. On les mange sans les vider, comme la grive, le pluvier, la bécasse, l'alouette, etc.

De l'Etourneau, Sturnus.

L'étourneau est gros comme un merle : il est ordinairement marqueté de taches blanches, quelquefois rouges ou jaunes; il a la queue courte et noire, les pieds presque couleur de safran, et le bec semblable à celui de la pie.

Il est gourmand, mais docile; il s'apprivoise aisément, et on lui apprend à parler. C'est un assez bon manger quand il est gras.

Les étourneaux se trouvent preque en toutes sortes d'endroits. Ils habitent l'été dans les forêts, dans les prés et dans les lieux aquatiques; et l'hiver ils se réfugient sur les tours, sur les maisons et dans les trous qu'ils y rencontrent, et souvent même dans les pots à moineaux qu'on a attachés aux murailles. Leur nombre croît en automne par l'arrivée de ceux de passage.

Ils se nourrissent de baies de sureau, de raisins, d'olives, de millet, de panis, d'avoine et d'autres semences; ils vivent aussi de vers, de cigue, et de la chair des cadavres.

Ils volent toujours par bandes, et ils s'attroupent vers le soir quelquefois en si grand nombre, et ils volent avec tant de force et d'impétuosité, qu'ils forment une espèce de nuée, et qu'ils font en même temps un bruit qu'on pourroit prendre pour celui d'une tempête.

En se mettant à voler, toute la bande fait un grand cercle et revient à l'endroit d'où elle est partie en tournoyant, d'où leur vient le nom d'*étourneaux*; ou bien il vient de ce qu'ils retournent et ratissent la terre avec leurs pieds en y cherchant de quoi vivre.

Ce vol circulaire des bandes d'étourneaux facilite au chasseur le moyen d'en tirer quelques-uns, et aussitôt toute la bande vient tournoyer autour de leurs compagnons morts ou blessés, pendant que le tireur, couvert de quelques branches ou roseaux, en fait pleine tuerie.

C'est particulièrement en automne qu'on chasse aux étourneaux, parce qu'alors ils sont gras de grains, de raisins ou de bonnes baies. Ils font un très-grand dégât dans les vignes et dans les blés où ils tombent par nuées et à diverses reprises.

On prend aussi les étourneaux à la pannetière et aux filets; on peut en engraisser chez soi.

Pour cet effet, on a des étourneaux pris au filet ou autrement; on les met dans une volière proportionnée au nombre qu'on veut engraisser; cette volière aura jour par une petite fenêtre treillissée de fil de fer, de lattes, ou simplement d'un réseau à grandes

mailles ; on maçonne et crépit le dedans de la volière, pour que les rats et autres bêtes n'y puissent point entrer ; on y place de petites perches avec des traverses pour jucher les étourneaux ; on les nourrit bien de millet ou de froment, en sorte qu'ils en ayent toujours de reste, et de l'eau bien nette ; au bout d'un mois ils seront gras et bons à manger et à vendre ; il y a des personnes qui vivent de ce commerce. On tient que les étourneaux en sont meilleurs à manger, quand on leur a coupé la tête aussitôt qu'ils ont été pris.

De la Corneille, Cornicula ; *manière de les détruire.*

On compte huit sortes de corbeaux ou corneilles, compris la pie et le geai ; on en voit de bleues en Allemagne, et de toutes blanches en Angleterre.

Les corneilles font un dégât étonnant dans les terres nouvellement ensemencées ; voici la meilleure manière de les détruire : on prend des fressures de boeuf qu'on coupe par petits morceaux, on les range par lits dans un pot de terre, et entre les lits de viande on sème de la noix vomique en poudre ; on laisse le tout s'incorporer vingt-quatre heures à froid, puis on répand à la pointe du jour ces petits morceaux de viande sur les terres nouvellement semées ; aussitôt que les corneilles en ont mangé, et que la viande est digérée, elles tombent mortes sur la place. On peut leur sauver la vie en leur faisant boire de l'eau par force, et si quelque chien a pris la noix vomique, on le sauve pareillement en lui faisant avaler du vinaigre.

Quand on a des corneilles en vie, on en attache par le pied avec une ficelle à un piquet ; elles attirent les autres.

L'hiver, lorsqu'il y a beaucoup de neige, le fumier les attire ; pour cela on choisit une place, on y répand du fumier, et on tend un rez saillant ; on en prend beaucoup de cette manière.

D'autres, pour les détruire, prennent une quantité convenable de fèves de marais, que les corneilles aiment beaucoup, les percent, quand elles sont vertes, avec une aiguille, épingle sans tête, ou pointe de clou, qu'on laisse dedans ; et en hiver on les répand dans les endroits où les corneilles se paisent le plus, elles les mangent, et lorsqu'elles sont digérées, on les voit se débattre, languir et mourir.

On les prend encore à la glu, et de plusieurs autres manières, comme avec des cornets de gros papier englués en dedans, au fond desquels on met de la viande hachée ; on les fiche droits légérement dans des tas de fumier, et dans les terres nouvellement labourées.

Pour chasser les corneilles d'un bois, il faut détruire leurs nids quand elles commencent à le faire ; cela les oblige de quitter la bois pour aller faire leur ponte ailleurs ; le plus court, pour les chasser, est de les aller fusiller assidument la nuit aux arbres et bois où elles ont coutume de se percher ; les grandes boucheries qu'on en fait les forcent à déserter ; comme elles vont par bandes, et qu'elles croassent sans cesse, c'est un voisinage fort incommode pour les maisons.

La chair des corneilles est assez bonne à manger, surtout les cornillons, et il y a des endroits où on en fait commerce ; leurs plumes servent à dessiner et à garnir les sautereaux des clavecins.

Des menus Oiseaux.

On ne parlera ici que des principaux d'entre les menus oiseaux.

Le *bec-figue* est le plus tendre, le plus délicat et le plus estimé de tous les petits oiseaux gras ; il est très-commun dans les ci-devant Provence et Gascogne, en Italie et autres pays abondans en raisins et en figues, d'où cet oiseau a pris son nom.

Les *meriers* blancs se nourrissent de mûres et de buisson, et par cette raison ils prennent graisse en août et septembre (de messidor à vendémiaire) ; ils ont le ventre et la chaire blancs comme neige, et les tripes noires ; on les étripe pour les mettre cuire.

Les *fauvettes*, tant à *tête noire* qu'à *tête rousse*, approchent fort de la bec-figue, et ne valent pas moins que l'ortolan, quand elles ont à manger des figues, des raisins, et autres choses meilleures que les grains de sureau.

Les *allebates* ou *vergerons*, tant les gris que les blancs et les noirâtres, sont trois autres espèces de fauvettes qu'on trouve dans les vergers, où elles battent presque toujours les ailes gravement, surtout à la fin de l'été, qui est le temps de leur graisse, etc.

Il suffira d'observer que la plupart de ces petits oiseaux, outre leur beauté, leur rareté et leur chant, sont également bons et délicats à manger ; dans certains pays on engraisse le rossignol pour s'en faire un mets qu'on préfère à tout ; il en est de même du *rouge-gorge*, qu'on appelle le rossignol d'automne, qui se réfugie l'hiver jusque dans les maisons des villes, ou ceux qui en prennent pour les entendre chanter, ou pour leur apprendre à parler, les nourrissent de mie de pain, de noix et de mouches ; ils sont délicieux étant gras, ainsi que les moineaux, chardonnerets, pinçons et autres.

On prend tous ces petits oiseaux, même les geais et les pies, toute l'année au filet.

ART. II. *Des Oiseaux de Passage.*

Les oiseaux de passage sont en plus grand nombre et plus importans que les résidans, sans compter ceux de l'article précédent, qui viennent aussi par bandes, ou seul à seul comme les étourneaux, les vaneaux, les grives, les tourds, les rossignols, etc.

De la Caille, Coturnix.

La caille est un petit oiseau de passage, grivelé, dont le mâle a la tête, le cou, le dos, la queue et les ailes presque noires, traversées en dehors de lignes blanches, le bec noir et les pieds luisans ; au lieu que la femelle a le cou mince et couleur de terre cuite, le dos et les ailes jaunâtres, l'estomac et le ventre presque blancs. On trouve plutôt quatre et cinq mâles qu'une femelle.

Les cailles arrivent au printemps par bandes ou deux à deux, elles s'en retournent en août et en septembre (de la mi-thermidor à la mi vendémiaire) : elles ne partent jamais par le vent de midi dans les climats où ce vent annonce la pluie, parce qu'elles la craignent ; tout autre vent leur fait faire bien du chemin ; cependant elles s'élèvent peu de terre, et elles ne volent pas facilement ; en récompense elles courent d une vîtesse extrême.

Ordinairement on les trouve dans les blés verts ou mûrs, dans les chaumes et dans les prairies ; elles commencent à chanter au mois d'avril (à la mi-floréal) : les mâles courent toujours à la voix des femelles, véritable ou contrefaite. Elles font leurs nids par terre, jamais sur des arbres ni dans les buissons ; elles pondent

jusqu'à dix ou douze oeufs, et couvent en mai et en août (fin de floréal et de thermidor), et deux autres fois dans les pays où elles passent.

Elles vivent de millet, de blé et de tous autres grains, même de grains d'ellébore.

On les prend de trois manières ; à la tirasse, à la chanterelle ou à l'appeau, principalement en août et septembre (de la mi-thermidor à la mi-vendémiaire).

Bien des personnes engraissent des cailles pour en avoir toujours provision, ou pour les vendre. Aussitôt que la saison propre pour les prendre est arrivée, on se garnit de cages d'osier, longues, basses et couvertes de toiles, afin que ces oiseaux qui vont toujours sautant ne se blessent point la tête : on y enferme toutes celles qu'on prend en vie, et on les y nourrit amplement. Plus elles sont à l'étroit dans la cage, plus elles engraissent, parce que tout se tourne en nourriture. On leur donne deux fois le jour du millet, ou du froment pur, avec de l'eau toujours bien nette, leur cage de même jusqu'à ce qu'elles ayent pris graisse ; alors il faut les manger ou les vendre avant qu'elles dépérissent.

Ceux qui font profession d'en revendre, les tirassent l'été dans les champs, et après la moisson autour des chenevrières : ils donnent la liberté aux maigres pour les reprendre grasses au bout de quelques jours ; et quand on veut les garder pour les vendre l'hiver, on en amasse jusqu'à quatre-vingts et cent douzaines qu'on enferme dans des volières de vingt pieds en carré, couvertes en-dessus d'une toile claire ; on leur y donne chaque jour pour leur nourriture deux gerbes de blé, déliées, ou environ un boisseau et demi de blé en grain, et un peu d'eau fraîche dans des vases plats et larges qui ne contiennent qu'un pouce et demi de hauteur d'eau : on les vend l'hiver par douzaines aux poulaillers, après leur avoir doublé la nourriture six jours auparavant pour leur faire prendre graisse.

La chair des cailles est bonne contre la jaunisse, et leur sang est souverain contre les dyssenteries.

De l'Alouette, Alauda.

Les alouettes, tant huppées que de pré et autres, se nourrissent de grains et de vers ; elles font leurs nids de racines sèches, pondent dans les blés ou dans les près, et elles pondent ordinairement cinq oeufs. Elles pondent trois fois l'an, en mai, en juin, et vers la mi juillet (de la mi-floréal à la fin de messidor).

Elles vont par bandes, et la plus grande partie des alouettes sont oiseaux de passage.

La bonne saison pour y chasser est depuis le mois de septembre (de la mi-fructidor) jusqu'à la fin de l'hiver, surtout après des gelées blanches et de la neige.

On les prend en grande quantité quand le passage donne, et on les prend, 1°. au miroir avec deux nappes de filets ; 2°. au traîneau, la nuit dans les chaumes, dans les terres en friche ou embravées, et dans les prés secs ; 3°. aux collets ; 4°. au filet carré tendu en plein champ sur des fourchettes comme une espèce de souricière, dans laquelle on chasse doucement les alouettes ; 5°. avec une autre sorte de filet appelé tonnelle murée.

L'émerillon sert à voler l'alouette huppée, la corneille et le menu gibier.

On met ici au rang des alouettes, les mauviettes, moineaux et autres petits oiseaux qu'on prend parmi, et qui passent dans le nombre comme alouettes ; les mauviettes sont pourtant un peu plus grosses parce que ce sont des espèces de petites grives. La calandre et le cochevis, dont on parlera ailleurs, sont aussi du genre des alouettes.

L'alouette de mer ressemble à celle de terre, excepté qu'elle est un peu plus grosse, plus brune par-dessus le corps, et plus blanche par-dessous le ventre.

Il n'y a point d'endroits où les alouettes donnent plus que sur les bords de la mer; dès que les champs sont couverts d'un demi-pied de neige, elles viennent véroter sur le sable qui reste découvert, et on les y prend par milliers aux collets ou autres piéges, ou bien on en tend au bord des champs sur quelque place qu'on leur balaie, et où on leur jette de la mangeaille pour les attirer. Une douzaine de bonnes alouettes doit peser cinq quarterons ou vingt onces. On les conserve en plume dans de l'avoine.

De l'Ortolan, Conchramus.

L'ortolan est gros comme une alouette: la chair en est tendre, délicate, succulente, et convient à toutes sortes d'âges et de tempéramens. Il a le bec longuet comme la fauvette, avec de petites barbes autour vers la tête: les plumes de sa tête, de son cou et de sa gorge tirent sur le jaune; les grosses plumes de ses ailes et de sa queue tiennent du jaune et du noir; le reste de son plumage est gris, il a le bec, les jambes et les pieds rouges. Il chante très-agréablement et meurt souvent de trop de graisse: il est très-connu dans les pays chauds.

Les ortolans arrivent ordinairement au mois d'avril (de la mi-germinal à la mi-floréal), et s'en retournent en septembre (de la mi fructidor au 10 vendemiaire). Ils vivent de grains, aiment le millet, et fréquentent les vignes et les avoines.

On les prend ou aux filets faits en nappes, ou au trébuchet, et dans de petites cages où il y a des ortolans pour appeler: la première chasse est au mois d'avril (de la mi-germinal à la mi-floréal), et la seconde se fait vers la mi-août (à la fin de messidor); elle vaut mieux que la première, parce que les ortolans sont alors en plus grand nombre; ils sont tous à demi gras, et on en prend beaucoup de jeunes: chacune de ces deux chasses durent un mois.

On engraisse les ortolans dans de petites volières qu'on a soin de couvrir d'une toile, afin qu'ils ne voient pas le jour et ne se tourmentent point. On ne leur donne pour les engraisser que du millet, du pain où l'on mêle de l'avoine, et de l'eau bien claire. Quand ils sont tout-à-fait gras, ils semblent un petit peloton de graisse; on ne leur voit qu'un peu de chair sur les cuisses. Les jeunes sont bien plus délicats que les vieux.

Il se fait dans l'île de Chypre un commerce considérable d'ortolans, qu'on envoie tous les ans à l'étranger, surtout à Venise; on les prépare et on les encaque à peu près comme des anchois, c'est-à-dire, avec une saumure de vinaigre et de sel.

Du Pluvier, Pardalus *ou* Pluvialis.

Le pluvier est gros à peu près comme un pigeon; il a le bec noir, rond et court, et n'a que trois doigts au pied. Il y a le grand pluvier, le pluvier cendré, le vert et rouge qui est le meilleur de tous. Ils vont par bandes nombreuses, volent très-rapidement, et font grand bruit en volant.

Ils arrivent vers la saint-Michel (en vendémiaire), et s'en retournent sur la fin d'avril (à la mi-floréal). Ils habitent les bords de la mer, ou des rivières et des étangs quand il fait froid, et les hauteurs lorsqu'il dégèle. Ils cherchent à manger dans

dans les prairies et dans les terres ensemencées, et quand ils sont repus, ils vont chercher l'eau pour se laver les pieds et le bec qu'ils ont pleins de terre.

La nuit, ils font la chasse aux vers de terre dont ils se nourrissent. Ils ne perchent point. On les trouve la nuit accroupis loin des arbres et des haies, et néanmoins à l'abri du vent. Leur chair est fort délicate et légère, parce qu'ils sont presque toujours en mouvement. Ils haïssent et pressentent la pluie, et leur cri la présage. Ils se mêlent souvent avec les vaneaux et les guignards.

On les chasse au fusil en octobre et en mars (en vendémiaire et ventôse), et tout le long de l'hiver. On en prend beaucoup au filet, surtout quand le vent de bise souffle. On en prend aussi beaucoup au traineau la nuit à la faveur du feu, et c'est alors qu'avec deux ou trois fusils chargés de menu plomb, qui tirent en même temps sur la bande de pluviers, on en tue quantité. Ils sont plus aisés à prendre en temps de pluie. On les prend encore au leurre, et de plusieurs autres manières. Ils commencent à être bons lorsqu'il gèle, et ils abondent lorsque les rivières sont débordées. Les vannets sont des pluviers bâtards.

Du Guignard, Pluvialis minor.

Les guignards sont petits, mais fort gras, très délicats, et d'un goût approchant de celui de l'ortolan. Ils sont gros comme une alouette, ou comme une caille; ils ont le dos et la tête grise, le bec noir, le ventre blanc et rouge, et la gorge d'un gris plus blanc que le dos.

Ils viennent vers les vendanges avant les pluviers, et mangent des raisins, ou se retirent dans les bois par bandes; il y en a beaucoup dans la ci-devant Beauce, mais le transport en est difficile, parce qu'ils se corrompent aisément. On les prend l'hiver au filet, ou bien on les tire au fusil; quand on en a tué un, tous les autres s'attroupent auprès, et donnent le loisir au chasseur de recharger.

Des Pigeons Ramiers, des Bizets, et des Pigeons Curieux.

Le pigeon ramier, *palumbes*, est un pigeon sauvage et de passage, qui se perche sur les arbres, au lieu que le pigeon commun ne se perche jamais.

Les ramiers viennent rarement à terre, parce qu'ils sont très-timides; ils vivent jusqu'à trente et quarante ans; on connoît leur âge par la grandeur de leurs ongles, parce qu'ils augmentent toujours à mesure qu'ils vieillissent. Leur chair est de bon goût, quoique plus sèche que celle du pigeon domestique.

Les ramiers viennent en septembre (fructidor), et on les voit souvent par bandes.

On les chasse la nuit sur les arbres où ils sont perchés; on les entoure avec grand bruit de voix, de tambours ou de poêlons, ce qui les étourdit et les épouvante si fort, qu'ils n'osent se remuer, et à l'aide d'une lanterne sourde, on en tue quantité au fusil. On les chasse aussi le jour dans les grains coupés.

On les prend au filet volant et à la pannetière. On nourrit et on engraisse chez soi, comme les autres pigeons, les ramiers qu'on a pris en vie pour le plaisir d'en avoir, ou pour les manger ou vendre; mais ils ne deviennent pas assez privés pour y couver ou pondre.

Le bizet, *vinago*, est aussi un pigeon sauvage qui vient dès le commencement de l'automne, qui aime principalement le raisin cultivé ou sauvage, et qu'on appelle *bizet*, parce que son plumage est de couleur plombée; il a le bec et les pieds rouges,

et il est plus petit que le pigeon ramier avec lequel on le confond souvent. Il y a quatre sortes de pigeons ramiers, *palumbes torquatus*, *palumbes rapicola*, *palumbes cavernalis*, et *palumbes alchata*.

Les curieux distinguent aussi neuf espèces de pigeons, outre les communs : *columbæ*, *gutturosae*, *cuculatae*, *gyratrices*, *galeatae*, *turcicae*, *tremulae*, *hirsutis pedibus*, *rusticae et indicae*.

De la Tourterelle, Turtur.

La tourterelle est aussi une espèce de pigeon sauvage, mais qui s'apprivoise et s'engraisse très-aisément; c'est en quoi en consiste tout le profit. Elle est ordinairement cendrée sur le dos, mêlée de gris-brun, blanche aux ailes et sous le ventre, un peu de vert au cou, les yeux jaunes et les ongles noirs; il y en a aussi de blanches, surtout dans les pays froids. La chair de tourterelle est moins sèche que celle du pigeon ramier; elle est d'un meilleur goût, et produit un bon suc; c'est un manger délicieux quand elle est grasse et jaune.

Celles qui viennent de passage commencent à paroître sur la fin d'août (à la mi-fructidor). On les chasse au fusil, ou bien on les prend au filet et au trébuchet avec appât.

Cet oiseau se plaît dans les lieux sablonneux, montagneux et solitaires; il se perche et fait son nid au haut des arbres, avec de petits morceaux de bois mêlés de terre, et il en descend souvent pour aller chercher de quoi vivre dsna les campagnes et dans les jardins. On dit que les tourterelles aiment en hiver les pays chauds, et en été les pays froids. Elles vivent au plus jusqu'à huit ans; les mâles vivent ordinairement plus que les femelles; elles pondent trois fois l'année, en avril, mai et juin (germinal, floréal et prairial). Les tourterelles vont par couple; le mâle est ordinairement de couleur cendrée, ayant un collier noir autour du cou.

Celles qu'on achète des oiseliers valent mieux que celles des bois, parce qu'elles sont faites à l'air du pays, et ne sont pas si sauvages.

On doit les prendre jeunes, c'est-à-dire, qu'elles puissent manger seules, et cela tant pour la curiosité que pour en tirer du profit quand elles sont grasses; car les jeunes s'apprivoisent et s'engraissent mieux.

Pour les bien engraisser, il faut les mettre en cage. Les uns se servent de cages ordinaires, d'autres prennent des fiches de bois de la grosseur du petit doigt, hautes d'un pied et demi, les mettent à la distance l'un de l'autre d'un pouce, entre deux planches fort légères, ou les font à claires voies. De quelque manière que les cages soient faites, on met en dedans une auge à manger, qui règne sur toute la face du devant, un pot à l'eau de chaque côté, et un bâton en travers, pour que la tourterelle se juche; car elle n'aime point l'ordure, ni à rester à plat : on les nourrit de froment et de millet, ou bien d'orge, de vesce ou de chenevis; mais ces grains-ci ne valent pas les premiers : on leur donne encore, surtout en hiver pour les échauffer, du pain trempé dans du vin.

D'autres veulent que le froment et le millet macérés dans de l'eau emmiellée, soient la meilleure nourriture des tourterelles, et qu'un boisseau par jour suffit pour nourrir vingt-six de ces oiseaux. Elles engraissent mieux en hiver qu'en été. Il faut que le grain soit toujours bien sec, leur eau bien claire, et leur cage bien propre.

Plus elles sont à l'étroit, plus elles engraissent : elles couvent dans les maisons comme les pigeons; c'est pour cela qu'on les accouple au mois de février (en

pluviôse) dans une volière ou fuie, où il y aura des nids : elles y couvent et élèvent fort bien leurs petits.

De la Bécasse, Scolopox.

La bécasse est un assez gros oiseau de passage, haut monté sur jambes, qui a le bec très-long et menu, le plumage de la perdrix, un peu plus brun, la chair bise et de bon goût, mais solide et très-rassasiante.

Les bécasses ont l'odorat fin et la vue très-mauvaise, quoiqu'elles ayent de grands yeux : elles ne volent pas facilement et s'élèvent peu de terre, mais elles courent fort vite. Celles qui viennent de la France orientale sont plus grises et plus petites que celles qui viennent des Ardennes et du Nord.

Elles arrivent du Nord avec le mois d'octobre (vendémiaire), quelques jours plus ou moins, selon le vent et le temps. Les vents d'Amont et de Nord-Est sont ceux qui en amènent le plus, surtout quand il fait du brouillard. Le fort de leur passage est aux environs de la Toussaint (vers la mi-brumaire), et il dure six semaines. On n'en voit guère qu'en automne et en hiver; il en reste pourtant toujours quelques-unes dans le pays, surtout dans ceux qui sont couverts de bois et marécageux.

Elles séjournent dans les petits bois touffus, où elles restent pendant le jour, et vivent de moucherons et de petits vers qu'elles trouvent sous les feuilles ou qu'elles tirent de terre avec leur long bec, et sur le soir elles sortent du bois par troupes pour aller dans les vallons, ou sur le bord des ruisseaux et fontaines, boire, se nettoyer le bec, et y véroter de nouveau : elles passent ainsi la nuit, et à la pointe du jour elles retournent au bois.

Elles haïssent le vent, volent fort bas, et presque toujours le long de quelque taillis ou futaie, sans voir directement devant elles.

On les prend à la passée, à la pannetière ou au tramail, qu'on leur tend dans quelque clairière, anglée ou autre passage qu'elles ont coutume d'enfiler, en sorte qu'elles viennent donner d'elles-mêmes dans le panneau du filet qui y est tendu en travers; elles s'y engagent par le bec et par les pieds; et comme elles vont rarement seules, on lâche aussitôt le filet à terre, et on en prend ordinairement plusieurs à chaque fois. C'est toujours le soir ou le matin qu'on les prend, et le meilleur temps est celui de leur arrivée, et quand il fait du brouillard.

On les prend aussi aux collets amorcés de vers, qu'on leur tend dans les lieux bas où elles ont coutume de véroter; ce qui se connoît aux feuilles qui sont par terre toutes fouillées, et à leurs fientes qui sont grisâtres, molles, et étendues larges comme la main.

Hors ces temps d'abondance, on les chasse au fusil dans les taillis.

Des Bécassines, doubles Bécassines et Béquots, Rusticulae aquaticae.

Ces trois sortes de bécassines, soit la grosse, la moyenne ou la petite, sont des oiseaux de passage aquatiques, dont la plus grosse ne l'est pas tant que la bécasse, mais qui ont toutes la chair moins bise et plus exquise que la bécasse. Au reste elles lui ressemblent, et vivent aussi de vers. Ce sont pourtant toutes races différentes.

La bécassine, *gallinago minor*, donne depuis le mois d'août jusqu'au mois de mars (de thermidor à germinal), et elle habite les marais; on en trouve même un peu toute l'année : les doubles bécassines commencent à paroître dès le mois d'août (thermidor); mais le fort de ces oiseaux est en octobre (vendémiaire) : on les chasse au fusil et on en prend beaucoup aux collets qu'on leur tend sur l'herbe le long des petits courans d'eau ou des rigoles. Elles se tiennent principalement dans les forts de marais où il y a le plus de fontaines; elles volent fort roide, et le cours de leur vol est très-varié et serpentant en hauteur et largeur.

Le bécasseau est de la grosseur et de la bonté des doubles bécassines; mais il est différent en ce qu'il a le plumage de la caille, l'extrémité des ailes blanche, et celle du bec un peu plus grosse et tachetée de différentes couleurs. On en voit beaucoup l'hiver dans les prairies et lieux découverts.

Des Pics-de terre, *Syriot* ou *Grisette*, Conchramus aquaticus, *seu* Oriola.

Les syriots sont de petits oiseaux de passage qui ont le bec et les jambes plus courtes, et sont un peu plus petits que les moyennes bécassines : ils ont le plumage d'un beau noir, hormis le ventre et les bouts des ailes qui sont blancs. Leur chair est blanche, tendre et très-délicate, et c'est un des meilleurs mets quoique rassasiant.

On les trouve en août, septembre et octobre (de thermidor à brumaire) au bord des marais et des terres joignantes, ou sur les côtes de la mer. Ils vont par bandes et sont très-difficiles à approcher, quoiqu'ils aiment à se reposer sur les petites mottes de terre. Mais dès qu'il y en a un de blessé, on le laisse crier pour qu'il fasse venir les autres; ou s'il est mort, on le retourne sur le dos; tout le reste de la bande après avoir un peu tourné, revient à l'endroit d'où elle est partie, comme font les étourneaux; et aussitôt qu'elle apercevra le mort, elle viendra voltiger autour de lui : pendant ces viremens on en tue autant qu'on veut, quand on a eu la précaution de se couvrir de quelques bottes de roseaux ou de branchages. Mais il faut les manger vite, car ils ne se gardent pas vingt-quatre heures sans se corrompre.

Des Canards sauvages, Anates serae.

Les canards sauvages donnent principalement dans les fortes gelées, et dans leur route ils suivent ordinairement les grandes vallées, la mer, ou les lieux marécageux, parce qu'ils cherchent des eaux douces non glacées. Ils sont rusés et ont le vol rapide : ils se plaisent à barbotter dans les eaux plates. Leur chair est plus délicate et plus saine que celle des canards domestiques, et leur plume plus fine que celle de l'oie. Le sang des canards pris tout chaud, combat toutes sortes de venins.

Dans les lieux de grand passage on leur fait, au milieu des prairies et des roseaux, loin de tous arbres et haies, des canardières ou grandes mares, où l'on met quelques canards privés qui appellent les passans, et un homme caché dans une hutte de chaume ou de roseau placée dans un coin de la canardière, les tue au fusil : on les prend aussi aux piéges, soit collets ou autres. L'heure la plus propre

pour les tirer est de grand matin, à mesure qu'ils arrivent des pays étrangers, ou qu'ils partent des marais pour aller dans les terres.

On les prend encore avec des nappes ou à l'appât, ou bien au trictrac avec des panneaux, aux collets et à la glu le long des mares d'eau où ils se reposent.

Les *hallebrans* ou *cannetons sauvages* ne s'apprivoisent guère, à moins qu'aussitôt qu'ils sont pris on leur brûle le bout des ailes, qui sont long-temps à revenir, et qu'on ne les mette avec nombre de cannetons domestiques, et grande nourriture.

Pour prendre les hallebrans, quand on a quelque grand étang, dans les islots duquel les cannes sauvages ont coutume de couver, on va battre les herbes de ces islots pour en faire sortir toute la peuplade qui se met à la nage; on la suit dans un bateau avec un large filet qui traverse l'étang: on fait ainsi marcher les cannetons devant soi pour les acculer, et on les prend pour l'usage ci-dessus, ou pour la table. Ces sortes de chasse sont souvent très-copieuses. Si l'on trouve des oeufs, on les emporte pour les faire couver par une canne ou poule domestique.

Il y a beaucoup d'espèce de canards sauvages qui diffèrent entr'eux par leur grandeur, par leur figure, par leur cri et par leur couleur, surtout en Allemagne. Ils habitent ordinairement les vallées, les bords de la mer et autres lieux aquatiques. En France, les rouges et les tiers sont les meilleurs de tous.

Le *rouge* ou *marillon* (*glaucus*), n'est différent des autres canards que par la couleur rouge de ses jambes et de ses pieds, et par son plumage : il a la tête et la moitié du cou de couleur tannée, un collier blanc, le reste du cou et la poitrine cendrés; il paroît noir sur le dos, mais quand il étend ses ailes, on y voit ses plumes blanches de chaque côté, en sorte qu'elles sont mi-parties comme celles des pies; il a aussi le dessous du ventre blanc et la queue noire. Il plonge fréquemment, et demeure sous l'eau plus long-temps que les canards. Sa chair est aussi plus délicate et d'un goût plus exquis. Le *plomart*, qui est une espèce de rouge qui a le cou plus long et le bec fait en spatule, est encore d'une meilleure chair, parce qu'elle est moins huileuse.

Le *tiers* est plus petit que le canard et le rouge; il tient de ce dernier par la variété de son plumage; ce qui le distingue, c'est que son bec n'est pas large comme celui des autres oiseaux de rivière; il est à peu près rond et dentelé par les bords : sa chair est aussi plus délicate et de meilleur goût que celle du canard.

On met aussi au rang des canards sauvages les *macreuses*, les *pilets*, les *chevaliers* et autres oiseaux marins. On met encore au nombre des canards sauvages les *bécasses de mer*, les *blairies*, les *barges*, et les *plongeons* de toutes espèces. On en compte jusqu'à treize différentes.

Des Oies sauvages, Anseres agrestes.

Les oies sauvages sont de passage; on n'en voit en France que l'hiver. Elles volent par troupes soir et matin: quoiqu'elles se plaisent fort dans les lieux marécageux, ainsi que les oies domestiques, cependant elles pâturent les blés, et y font souvent grand dégât; elles aiment le découvert, de peur des piéges et des chasseurs.

Elles pondent jusqu'à seize oeufs au printemps seulement; mais pour cela elles se retirent au bord de la mer, dans les îles ou dans les grands marécages. Elles annoncent leur départ par de grands cris qu'elles font en voltigeant fort haut, comme pour rassembler toute la troupe.

On les prend aux collets et on les tue au fusil, en s'approchant d'elles en habit de paysan et en tournoyant.

Elles sont meilleures que les oies domestiques, quoiqu'elles se nourrissent des mêmes choses. On pratique à leur égard ce qui vient d'être dit pour les canards sauvages.

L'oie nonette, *vulpanser*, qu'on appelle ainsi parce que son plumage est divisé comme l'habit d'une nonain, est plus petite que l'oie commune, et haut enjambée. Lorsqu'elle s'apperçoit qu'on a trouvé ses petits, elle y accourt, ainsi que fait la perdrix, et feint de se laisser prendre, ou traine l'aile afin qu'on prenne le change en s'amusant à courir après elle, pendant que ses petits se sauveront; et quand elle s'en voit éloignée, elle reprend son vol ordinaire.

De la Cercelle, Anas circia.

La cercelle est un oiseau de rivière qui ressemble au canard, mais qui est plus petit: elle a le corps gris, les ailes de même, accompagnées de sept ou huit plumes d'un très joli vert, et les pieds noirs et déliés. La différence du mâle à la femelle, c'est que le mâle a la tête rouge et verte, et de petites marques noires sous l'estomac et sous le ventre, et que la femelle l'a gris. Il y a deux sortes de cercelles, une petite et une plus grosse. Il y en a aussi de huppées: ce sont toutes des espèces de canards sauvages, mais la chair en est plus délicate, de meilleur goût et plus facile à digérer: on la sert rôtie et en entrée: la femelle est meilleure.

On chasse et prend les cercelles comme les canards, au fusil, aux filets, aux collets et à la glu.

Remarques sur les Oiseaux de marais.

Ils passent la nuit dans les herbes des marais, et dès quatre heures du matin on les en voit partir presque toujours par bandes pour aller chercher leur nourriture dans les blés et dans les chaumes. A neuf heures du matin ils retournent à l'eau, se tiennent sur le bord, et y grenouillent et vérotant jusqu'à midi, qu'ils se retirent dans les lieux les plus herbus des marais ou des étangs. Ils y restent jusqu'à quatre heures, qu'ils partent tous d'une voléa pour retourner aux grains jusqu'à nuit close. Comme ils vont par troupes, et que ce sont souvent tous jeunes oiseaux qui n'ont point encore été battus, il fait bon les tirer ou leur tendra des filets et piéges au partir et au retour.

On fait de grandes chasses des canards et des cygnes au mois de juillet (en messidor), pour les prendre vivans avec leurs petits, qui ne peuvent pas encore voler: on en fait des trictracs sur les étangs et autres grandes pièces en les poussant devant des chaloupes dans les filets tendus en travers de la pièce d'eau et sous des tonnelles ou berceaux de treillage placés au niveau de l'eau; on les y prend aisément.

Ceux qui passent dans les marais, sont meilleurs et plus gras dans les pleines lunes et décours, parce qu'alors ils ont eu huit à quinze jours de lune pour paître de nuit tranquillement.

Du Héron, Aadea; *du Courlis*, Corlius; *du Butor*, Bos Taurus; *et de la Berge*, Limosa.

Le *héron* est un oiseau aquatique, cendré ou blanc, qui a le bec et les jambes longues, la queue courte, qui mange force poisson et qui est en butte à tous les oiseaux de proie. Il est lui-même bon à manger, soit mâle ou femelle. Les plumes de sa hupe, sont très-fines, et se vendent par masses aux plumassiers.

Le *courlis* et le *butor* sont des espèces de hérons qu'on mange aussi; mais le courlis est le meilleur de tous. Il est gros comme une bécasse, et a un grand bec fait en faucille; les courlis volent en troupes, et semblent prononcer *corlieu*: ils pâturent la verveine dans les prés; ils font quatre oeufs de couleur pâle qu'ils couvent au mois d'avril (germinal).

La *berge* ressemble au courlis, excepté qu'elle n'a point le bec si long et qu'elle est plus petite: c'est le courlis des marais salans; elle imite la voix de la chèvre.

Le *butor* a les plumes rousannées et marquetées de taches brunes par le travers: son cou est long d'un pied et demi, entouré de plumes pâles distinguées de taches noires; il a les plumes du haut de derrière la tête noires, le bec droit et long de quatre doigts, de couleur de cendre plombée, tranchant par les bords, gros comme le doigt et pointu par le bout, les ailes grandes, chacune a vingt-quatre grosses plumes, la queue courte, les jambes d'un demi-pied de long, qui participent du jaune et du plombé, de grands doigts aux pieds, les ongles noirs et grands, et principalement l'ergot. Le cri du butor est une espèce de mugissement, et quand il approche de quelqu'un il essaie de lui crever les yeux, son bec est à craindre pour les hommes et pour les chiens, et lorsqu'il le met dans l'eau, il fait du bruit comme un boeuf qui meugle. Il a sept amers ou fiels qu'il faut bien arracher sans les crever, en l'habillant quand on veut le manger.

Le héron, le courlis et le butor vivent de poissons, de limace et de coquillages.

On les chasse et on les prend comme les oies sauvages; on les tire aussi du haut d'une héronière, qui est une espèce de loge élevée en l'air le long de quelques ruisseaux, et couverte seulement à claires-voies, on les prend encore au vol.

Ils font leurs nids par troupes dans les bois, dans les marais, dans les aunaies, aux endroits qu'ils croient inaccessibles. Ils souffrent beaucoup, tant mâles que femelles, à faire leurs petits et à les mettre au monde.

Quand le faucon tombe sur le héron, celui-ci a l'instinct d'élever tout d'un coup en l'air la pointe de son bec, qu'il tenoit caché dans une aile, et le faucon s'y enfile par le poids de sa chûte, de sorte qu'ils se tuent souvent tous les deux en tombant à terre ainsi enfilés.

De l'Autruche, Struthio Camolas.

L'autruche passe pour le plus grand oiseau qui vive sur terre. Elle a quelque chose de l'oie, le bec long et pointu, le cou et les jambes extrêmement longues, sa queue et ses ailes ont de grandes plumes noires et blanches, quelquefois grises, dont elle se couvre. Ces oiseaux sont fort communs dans les campagnes de l'Afrique; on en voit dans toutes les ménageries: on les nourrit, tant mâles que femelles, d'une pâtée faite de son et d'avoine.

Le fin duvet d'autruche, qu'on appelle par corruption *laine d'autruche*, entre dans la fabrique des chapeaux communs, et le gros sert à faire des lisières de drap.

Les fines plumes d'autruche se vendent par paquets ou masse de demi-cent chacune ; les autres se vendent au cent ou à la livre.

De l'Outarde, Otis ; *et de la Canepetière*, Anas campestris.

L'outarde, qui est le plus gros des oiseaux de terre après l'autruche, a le bec fort, et à peu près comme celui d'un poulet d'Inde, la tête et le cou de couleur cendrée ; et longs quelquefois d'un pied ; le plumage tanné et noir sur le dos, et souvent mêlé de six couleurs, blanc, noir, gris-brun, couleur de rose, ordinairement blanche sous le ventre et sous les ailes, qui sont assez courtes, et dont les extrémités sont noires ; les jambes grosses d'un pouce, hautes depuis un pied jusqu'à un pied et demi, et toutes revêtues jusqu'à la moitié des cuisses de petites écailles grises de figure exagone, grande d'une ligne, et couverte d'une petite peau, trois doigts à chaque pied, les ongles fort courts, et les trous des oreilles si grands et si ouverts, qu'on y fourre le bout du doigt sans peine.

Il y en a beaucoup dans le Nord et dans les Alpes, en Flandre, en Hollande, en Angleterre et en Espagne. Elles y arrivent l'automne par bandes comme des troupeaux : elles passent en troupes, pendant que deux ou trois font la sentinelles. Elles sont rares en France hors la ci-devant Champagne.

Elles vivent dans les plaines pierreuses, ne se perchent jamais, et n'aiment point l'eau ; elles sont si timides et si pesantes qu'on les prend souvent à la main et à la course, car leur vol est de peu de durée : elles ne le prennent point qu'elles n'ayent couru une cinquantaine de pas, et elles se rendent pour peu qu'elles soient blessées ou mouillées.

On les chasse ou à cheval, ce qui ne les fait pas fuir dans les buissons, comme l'aboiement des chiens, ou au filet sur le bord des étangs.

Les outardes se servent à table, et on les apprête comme les oies ; mais la chair en est plus dure et plus solide. Plus elle est mortifiée, plus elle est tendre, délicate et de bon goût. La graisse en est anodyne, la fiente bonne contre la galle, et on se sert de leurs oeufs pour noircir les cheveux. Les sauvages se font des robes de peaux d'outardes, et on en mange la chair rôtie, bouillie ou salée, surtout quand elles n'ont pas encore pondu. L'outarde est bonne en pâte et en daube, et l'outardeau est excellent rôti.

On les nourrit de grains et de fruits ; elles ne pondent qu'à quatre ans, et ne pondent que de deux ans en deux ans ; elles font quinze ou seize oeufs, et les couvent dans des nids faits contre terre ; l'année qu'elles ne pondent point elles se déplument.

La *canepetière* est un oiseau qui ressemble à une outarde, si ce n'est qu'il est plus petit ; il est aussi bon à manger que le faisan ; il est de la même grosseur et se tapit comme la canne ; l'outarde et la canepetière ont la racine du pennage rouge comme du sang.

On les chasse au vol.

De

De la Grue, Grus.

La grue a le plumage gris, et il noircit quand elle vieillit ; elle a le cou grand, le bec droit et long, les jambes hautes et rouges ; elle est plus grosse qu'une oie, mais sa chair est plus dure et plus nourrissante.

Les grues volent très-haut et s'arrangent en triangle lorsqu'elles volent en troupe ; quoique blessées, elles courent très-vite, et se défendent par de rudes coups d'ailes contre ceux qui les peuvent atteindre ; elles annoncent la pluie par leurs grands cris.

Elles viennent des pays du nord en septembre (vendémiaire), et repassent au commencement d'avril (en germinal) ; elles se plaisent dans les lieux marécageux, et on les nourrit comme elles vivent, de blé, d'herbes, de poissons, de grenouilles et de serpens.

Elles se laissent prendre et tuer de toutes façons ; on les nourrit dans des volières, et elles ne pondent et couvent que deux oeufs par an.

Elles ont la chair dure, et qui demande à être beaucoup mortifiée.

De la Cigogne, Ciconia.

La cigogne est un autre oiseau fuyard qui ressemble au héron ; elle a le bec et les jambes rouges et longues, et la queue courte ; elle est blanche hormis le bout des ailes, et quelque peu des cuisses et de la tête qui sont noires. Les cigognes vivent de serpens, de couleuvres, de lézards, et autres bêtes semblables à qui elles font la guerre ; elles les prennent et les portent à leurs petits ; c'est pourquoi on tâche d'attirer les cigognes dans les endroits marécageux et sujets à serpens, afin qu'elles les détruisent ; on plante pour cet effet quelque grand arbre sur une butte, ou une girouette, soutenue sur quelque petit toit de charpente creux, au haut de quelque vieille tour ; elles y viennent souvent pondre et couver à l'écart, mais elles disparoissent et souvent reviennent tous les ans, sans qu'on les voie ni partir ni revenir ; elles s'en vont avant l'hiver.

Des Oiseaux de rapine.

Il n'est pas ici question des oiseaux dressés pour la chasse ou pour le vol ; il s'agit de ceux qui, jouissant de leur liberté naturelle, battent l'air sans cesse pour prendre tout le menu gibier, la volaille ou le poisson dont ils vivent. Comme ils en font grande tuerie, on ne sauroit trop détruire ces oiseaux pillards, de quelque nom qu'on les appelle : *aigles* et *orfraies*, *ducs*, *vautours*, *faucons*, *gerfauts*, *milans*, *mouchets* ou *éperviers*, grands, moyens ou petits ; *sacre* et *sacret*, *laniers*, *émérillons* et *hobereaux*, *autours*, etc. soit *buses*, *butors*, *hérons*, *cormorans*, et *coucous*.

On distingue dix espèces d'*aigles* ; l'aigle connu sous le nom de l'*aigle royal* qui est la plus grande de toutes, l'orfraie, etc.

Six espèces de *vautours*.

Seize espèces d'*éperviers*, l'émouchet, l'émérillon, etc : le grand butor, le petit butor, le butor blanc, le milan, le milan de marais, etc.

Et onze espèces de *faucons*, le sacre, le gerfaut, le faucon de montagne, le gentil, le barbare, etc. outre les faucons bâtards.

On détruit tous les oiseaux de rapine à force de les tirer, ou en payant de leurs têtes un certain prix à ceux qui les apportent, ou bien on les prend comme les oiseliers font, à la glu, aux filets, avec un appelant, et de plusieurs autres manières. On doit faire surtout la guerre aux nids et aux petits, soit en y lâchant le furet, quand ils sont dans les lieux accessibles à cet animal, soit en leur présentant la nuit des falots, dont la lumière les attire pendant qu'on les fusille, ce qui se pratique principalement pour les rochers et les falaises, soit enfin en ébranlant avec des cordages le haut des arbres où ils nichent, pour en faire tomber les oeufs et les petits.

On en excepte à peine la *cresserelle*, oiseau de couleur fauve, semé de taches noires, qui a les grosses plumes des ailes ordinairement noires, le bec bleu, la queue longue et marquetée de noir, les jambes hautes et jaunes, et ses quatre doigts de même couleur que les jambes; elle a un cri désagréable, et fait son nid au haut des tours; c'est aussi un oiseau de rapine; mais on prétend qu'elle ne se repait que de souris, de mulots et de lézards.

Il faut détruire de même tous les oiseaux nocturnes; on en compte de neuf espèces; le *chat-huant*, le *hibou* ou chat-huant à oreilles de lièvre, la *huette* ou *hulotte*, la *chouette*, la *chauve-souris*, la *fresaie*, la *tette-chèvre*; ce sont tous oiseaux carnassiers qui dévorent les abeilles, les oeufs, la volaille, le menu gibier, même les canards, les oies, les lièvres, et les fruits. Les *geais*, les *pies*, les *étourneaux*, les *corbeaux*, et principalement les *corneilles* et les *choucas*, sont aussi tous oiseaux de rapine, qu'il est bon de souffrir le moins qu'on peut, et surtout ne point laisser les corneilles nicher à quelque futaie voisine; car au bout de deux ans elles y auront multiplié si fort qu'on ne pourra plus les éloigner qu'en abattant la futaie; et outre l'incommodité de leurs cris, tout sera pillé une demi-lieue à la ronde.

On donne dans les Pays-bas le nom de *kemperkems* à plusieurs oiseaux de combat qui y viennent tous les ans des pays septentrionaux, au mois de mai (en prairial). Ils fréquentent les eaux, et sont très-remarquables tant par la diversité de leurs plumages, que pour leurs figures étrangères et par leurs façons de faire, entièrement différentes de celles des autres oiseaux. A leur arrivée, ils sont toujours beaucoup plus de mâles que de femelles, puis ils s'apparient et font leurs petits, et aussitôt qu'ils sont en état de voler, ils s'en retournent tous ensemble au pays d'où les pères sont venus; et ce qui est plus remarquable, c'est qu'ils sont tous, pères et enfans, d'une figure et d'un plumage différent. On en distingue de huit sortes; l'un a la figure d'une perdrix, l'autre est diversifié de quantité de couleurs, vert, blanc, rouge, amétiste et jaune, quoique chacune de ses plumes soit d'une couleur pleine et sans mélange; un autre d'une figure monstrueuse, qui a des oreilles, etc.

En Asie, on instruit des éperviers, des faucons, et autres oiseaux de proie, non-seulement pour la chasse des oiseaux, mais aussi pour celle des bêtes à quatre pieds, et voici comme on les dresse. On accoutume ces oiseaux de rapine à manger dans le creux des yeux des bêtes fauves; pour cela on garde le crâne de l'animal, et on bourre sa peau de manière qu'il paroît vivant; ensuite on le fait mouvoir peu à peu, ce qui oblige l'oiseau de le suivre pour avoir sa pâture; enfin on met le feint animal sur une charrette, qu'on fait tirer par un cheval à toute bride, l'oiseau ne manque pas de le suivre; de sorte que quand on le met après cela à la chasse, il s'attache sur la tête des vrais animaux, leur béquette les yeux, et donne aux chasseurs le temps de venir les tuer ou les prendre.

Noms propres des cris des bêtes, et de ramages des Oiseaux.

Le cerf *rait* ou *brame*, le daim aussi : toutes les bêtes fauves *rallent* quand elles sont en rut; le sanglier *grumelle*, le boeuf *mugit* ou *meugle*, ainsi que l'ours et le buffle; le lion *rugit.*

La colombe *roucoule*, le pigeon *caracoule*, la tourterelle *gémit*, les perdrix *cacabe*, la caille *margote* et *carcaille*, l'alouette *tirelire*, le poulet *pipe* et *piaule*, la poule *clocloque, craquette* ou *clousse*, le coq *coquelique*, le dindon *glougloute*, le jars *jargonne*, la grue *craquette* et *trompette*, le geai *cajole*, le rossignol *gringote*, le pinçon *fringote*, le grillon *gresillonne*, l'hirondelle *gazouille*, le milan *huit*, le hibou *hue*, le loup *heurle*, la cigale *claquette*, la huppe *pupule*, le merle *siffle*, le perroquet et la pie *causent.*

CHAPITRE XV.

De la Fauconnerie.

LA fauconnerie est l'art d'instruire les faucons et autres oiseaux à la volerie; les oiseaux pour cette chasse s'appellent *oiseaux de leurre*, c'est-à-dire, un oiseau qui s'y laisse duire, ou bien celui qu'on y appelle, et qui de son bon gré ne revient pas sur le poing sans être convié par le leurre qu'on jette en l'air. On compte sept oiseaux de leurre, savoir le faucon, le sacre, le lanier, le gerfaut, l'émérillon et l'hobereau. A la fin du chapitre suivant, on trouvera la planche qui représente ces différens oiseaux.

Le *faucon* est un oiseau de leurre qui vole haut : il a la tête noirâtre, le dos cendré et semé de plusieurs taches, les jambes et les pieds jaunes : pour être bon il doit avoir la tête ronde, le bec court et gros, le cou long, les épaules larges, les pennes des ailes menues et déliées, les cuisses longues, les jambes courtes, et les mains longues, larges et grandes. Le mot de faucon est un nom général qui se dit de tous les oiseaux qu'on élève dans la fauconnerie; et l'on a déjà dit qu'on en connoît de plusieurs sortes. Il y a le *faucon pélerin*, qui est celui qui vient des pays éloignés, et dont on ne trouve point l'aire, et qu'on a pris depuis le mois d'octobre jusqu'en janvier (de vendémiaire à pluviôse). On a le *faucon gentil de passage*, celui qui vient des pays circonvoisins; c'est le plus facile à dresser : on le prend au mois d'août ou dans celui de septembre (en thermidor et fructidor). On appelle *faucon niais*, celui qui n'a jamais été à soi, qui a été pris au nid ou dans le roc lorsqu'il étoit encore tout petit : on le nomme aussi *faucon royal*, parce qu'on l'instruit aisément. Le *faucon sort* est celui qui a encore son premier plumage et les pennes du premier an. Sous le nom de *faucon hagard*, on entend un faucon fier et bizarre, qui n'est plus fort quand on le prend, qui a mué et changé de plumes : on l'appelle aussi *faucon de repaire* ou *faucon branchier.*

Le *sacre* est une espèce de faucon femelle (dont le mâle s'appelle *sacret*); il a les plumes d'un roux enfumé, le bec, les jambes et les doigts bleus; il est

excellent et courageux pour la volerie, mais difficile à traiter; il est propre au vol du milan, du héron, des buses, et autres oiseaux de montée. Le sacre est passager, et vient du côté de Grèce.

Le *lanier* est un autre faucon qui a le bec et les pieds bleus, les plumes de l'estomac mêlées de noir et de blanc, il est plus petit que le faucon : c'est la femelle du laneret. On s'en sert pour la perdrix et pour le lièvre.

Le *gerfaut* est un autre faucon qui a le plus de force après l'aigle; il est fier, hardi et très-bel oiseau de couleur fauve, le bec et les jambes bleus, les griffes ouvertes, et les doigts longs; il est fort à la montée, comme on le voit au vol du milan et du héron. Les meilleurs viennent de Norwége et de Danemarck : il est excellent pour l'outarde et le gros gibier. C'est cet oiseau qui fournit le fin duvet qu'on nomme *édredon*, si renommé depuis la fin du dernier siècle : il est très-léger et très-chaud, et il s'enfle si fort à l'air quand il n'est point comprimé, qu'on peut tenir dans une seule main de quoi faire un couvre-pied ou une couverture raisonnable On le tire du cou, du ventre et de dessous les ailes du gerfaut, comme on fait en France pour le duvet des oies.

L'*émérillon* est un oiseau de poing, et le plus petit de tous les oiseaux de proie; il est gros comme un pigeon, et de la couleur d'un faucon; il est hardi et courageux : il poursuit la perdrix, la caille, la corneille, la pie, et autres oiseaux plus grands que lui. De tous les oiseaux de proie, l'émérillon est celui dont le mâle et la femelle se ressemblent.

L'*hobereau* est un oiseau de leurre qui vole fort haut; il prend des petits oiseaux; il a le bec bleu, les jambes et les doigts jaunes; il est marqueté sous le ventre; il a le dos et la queue noirâtres, les plumes de dessus les yeux noires, et le haut de la tête noir et fauve.

De tous les oiseaux de fauconnerie, il n'y en a aucun qui soit moins gros que l'hobereau et l'émérillon. L'hobereau suit les chasseurs, et tâche d'attraper les alouettes et autres petits oiseaux que les chiens font lever.

Choix des Oiseaux de proie.

Il y a un choix à faire des oiseaux de proie, et pour cela on a égard d'abord au pays d'où ils viennent, car il est des contrées où ils naissent bien plus aisés à affaiter que dans d'autres. Ceux qu'on apporte de Suisse sont fort estimés. Il en vient de la Russie qui sont aussi très-faciles à affaiter; et en général, on dit que les oiseaux de ces climats sont toujours de meilleure affaire que ceux qu'on apporte d'ailleurs. On estime encore ceux qu'on tire des Alpes du côté de Vérone et de Trente. Ensuite on a égard au pennage qui est de deux sortes, le blond et le noir : le premier est garni d'égalures, et l'autre est tout d'une pièce; mais comme dans l'un et dans l'autre des pennages on peut être trompé, il faut toujours choisir l'oiseau qui en a le plus large devant et derrière, dont les mahuttes sont relevées, de manière qu'il semble que l'oiseau ait la tête entre les deux épaules. Il doit avoir le vol affilé, qui ne croise point, le balai fort court, les mains déliées, et les serres fort longues et fermes. L'oiseau qui pèse le plus sur le poing, est toujours le meilleur; il faut qu'il soit plein, c'est marque d'une bonne constitution. Lorsqu'on fait prendre soi-même les oiseaux dans l'air, ils doivent être noirs, et n'avoir poussé que la moitié de leur balai, parce qu'alors

ils commencent à connoître leur gibier; ils ne crient point, et peuvent par là devenir des oiseaux de bon air.

Quand on a ces oiseaux, on les met dans un cabinet où il y a deux fenêtres assez larges, grillées en dehors en saillie, de manière que les faucons y puissent prendre le soleil. Ces fenêtres seront garnies chacune d'une petite perche et de petits gazons dans le bas, sur lesquels les oiseaux puissent se reposer. Outre ces perches, il en faut encore mettre d'autres en dedans du cabinet, proche desquelles il doit y avoir un baquet plein d'eau, haut d'environ un pied et demi. L'eau doit leur être renouvelée souvent, et le baquet doit être garni tout autour de sable de rivière et de petites pierres, choses très-nécessaires pour les rendre propres à la volerie. Il faut armer les jeunes oiseaux avant de les enfermer, et dans cet endroit on les paît tous les jours à sept heures du matin et à cinq heures du soir, toujours sur le poing, s'il est possible, afin de les y accoutumer, et de leur faire par ce moyen connoître l'homme.

Leur nourriture doit être de la chair de petits chiens de lait, de petits chats, de pigeonneaux et de poulets hachés. Faute de ces sortes de viandes, on leur donne du bœuf ou du mouton haché avec un oeuf.

Pour ne point être trompé dans l'achat de ces oiseaux, il faut, lorsqu'on les apporte, les faire déchaperonner, et observer s'ils ont les yeux beaux et sains, puis leur ouvrir le bec, pour voir s'il est rouge, ainsi que leur langue; car ces oiseaux sont sujets à des chancres dangereux. Outre cela il est bon de leur tâter la mulette, pour voir s'ils ne l'ont point empelottée; il faut aussi les faire curer et les porter au vent, pour éprouver s'ils y sont fermes, et s'ils y chevauchent constamment, ce qui est une bonne marque dans un faucon, comme lorsqu'il a les émeus réglés, qu'ils ne sont point épais, et qu'après la digestinn il rend son pât gulant et non sec.

Pour rendre le faucon familier, aussitôt qu'il est pris, il n'y a qu'à le tenir attaché par le pied sur une table, et l'empêcher de dormir pendant quatre jours et quatre nuits.

C'est une marque de santé parfaite, lorsqu'il se tient tranquillement sur son bloc qui doit être garni de drap, de crainte qu'il n'amasse la goutte aux pieds, ou bien lorsqu'avec son bec, depuis la partie de dessous jusqu'au bout, il nettoie ses ailes qui doivent reluire. C'est aussi un bon signe quand il se tient également sur les deux jambes, sans vaciller de côté et d'autre, autrement c'est une marque qu'il est malade. Il faut encore prendre garde si les deux veines qui sont aux racines de ses ailes, ont le mouvement modéré, s'il n'a point la langue tremblante, et s'il ne pantoise et ne frissonne point; cela se voit lorsqu'il ferme les yeux, qu'il lève les pieds l'un après l'autre, et que ses pennes sont hérissées sur le dos. Si les émeus qu'il rend sont verts, c'est mauvais signe; de même s'il ne peut se lever de son bloc en volant. On dresse les oiseaux de proie presque tous d'une même manière jusqu'à l'escarpe, si on en excepte les faucons, qu'on ne veille pas autant que les passagers.

Quand on a choisi les oiseaux de proie, comme on vient de le dire, on met les jeunes faucons dans un cabinet ouvert de deux fenêtres, et ceux qui sont prêts à être affaités, dans un endroit obscur pour les rendre dociles, ou bien on leur sille les yeux avec une aiguillée de fil en cette manière.

On prend une aiguille enfilée d'un fil fin, on fait tenir l'oiseau par le bec, puis on lui passe cette aiguille à travers la paupière de l'oeil droit à l'oeil gauche, et moins près du bec, afin qu'ils vois devant. On doit avoir bien attention en sillant les yeux

d'un faucon, de prendre la pellicule qui couvre la paupière; ensuite on passe l'aiguille à l'autre paupière, on tire les deux bouts du fil, et on les attache sur le bec, coupant le fil près du noeud, et le tordant de manière que les paupières soient levées si haut, que l'oiseau ne puisse voir que devant lui. Il faut que le bloc sur lequel les faucons se perchent soit proportionné à leurs mains, qu'il puisse les remplir, et observer que leurs avillons puissent se joindre et se fermer avec leurs serres. Ces oiseaux doivent être attachés sur le bloc par le pied à une longe un peu lâche, afin que volant d'un endroit à l'autre, ils puissent aisément retourner dessus sans se blesser.

Lorsqu'on met plusieurs faucons sur un bloc, on doit les éloigner les uns des autres de près de deux pieds et demi, pour empêcher qu'ils ne se donnent quelques griffades, principalement lorsqu'ils ont faim.

Pour commencer à bien dresser un oiseau de proie, il faut le porter sur le poing de la main droite dès la pointe du jour ou sur le soir, afin de l'assurer plutôt, et empêcher qu'il ne s'effraie à la vue du monde.

Comment affaiter les Oiseaux de proie.

Pour qu'un faucon soit bien instruit, il doit obéir à la voix de l'homme, souffrir qu'il le chaperonne, que du bout de la filière il revienne de son plein gré sur le poing de celui qui l'instruit, qu'il soit prêt au besoin d'enfoncer le gibier pour lequel on l'a dressé, et qu'il s'accoutume à faire peu à peu tout ce que la fauconnerie demande de lui.

Il y a des faucons dociles qu'on rend de bonne affaire; celui qui les gouverne s'en aperçoit de jour à autre, si bien que de hagards qu'ils étoient, ils deviennent oiseaux d'un bon affaitage. Il faut un mois de temps pour instruire un oiseau. Si après ce temps-là il ne se dresse point à la volerie, il est inutile d'en attendre rien de bon.

Tous les faucons, soit niais, gentils ou de passage, se dressent, ainsi qu'on l'a déjà dit, presque d'une même manière, hors qu'on ne veille pas les premiers si long temps que les derniers; et aussitôt qu'on a choisi un oiseau, et qu'on l'a fait prendre au filet, il faut l'armer de jets, de sonnettes et d'un chaperon, et le porter trois jours et trois nuits sans cesser, il n'y a rien qui contribue davantage à lui faire oublier ce qu'il est naturellement. Pendant que l'on veille ainsi, on doit essayer de le paître tout chaperonné, et quand il commencera à prendre le pât, on le poivrera; c'est un moyen facile pour le rendre familier et docile, et pour le garantir de la vermine et des mittes.

Après qu'on l'a poivré, on le fait sécher auprès du feu, on le couvre de temps en temps d'un chaperon large pour lui laisser faire sa tête, et lorsqu'on remarque qu'il veut voler de dessus le bloc sur le poing, on lui montre le leurre dans la chambre, et on le pait de dessus. Quand l'oiseau commence à connoître le leurre, on le porte à la campagne avec la filière attachée à la longe, c'est pour lors qu'on lui redouble sa leçon, selon qu'on voit qu'il est en état de la recevoir. Il est à propos aussi de faire voir aux faucons qu'on instruit, des chevaux et des chiens, afin qu'ils ne s'effarouchent point à la vue de ces animaux.

Lorsqu'un faucon commence à venir au branle du leurre de la longueur de sa filière, il faut le matin le jardiner sur la pierre froide, et là, avant que de chaperonner, on lui donnera une bécade, et une autre après lui avoir ôté le chaperon.

Pour éprouver s'il est assuré, on doit peu à peu s'approcher doucement de lui, et continuer ainsi jusqu'à ce qu'on le juge en état d'être mis hors de filière : cependant, avant que de l'abandonner à lui-même, on lui donne à tuer une poule de pennage approchant en couleur de celle de la volerie pour laquelle on l'instruit. Si le faucon donne du bec, il faut l'encourager, et l'acharner pour cela sur le tiroir : cet expédient est bon aussi lorsqu'un oiseau est mal aisé à affaiter ; ce qui fait qu'on lui sille les yeux, et on lui désille pendant une nuit, afin qu'il voie la lumière pour lui remettre après le chaperon comme auparavant. Il y a des faucons bien plus rebelles aux instructions les uns que les autres ; c'est pourquoi si ce n'est pas assez d'une nuit pour les rendre dociles, il faut en employer jusqu'à quatre, les affriandant toujours, comme on a dit, soit avec le tiroir, soit avec le pât, et pour lors fatigués de ne pas dormir, ils s'affaitent doucement et se soumettent volontiers au chaperon qu'on leur ôte et qu'on leur remet souvent. Les faucons étant affaités pendant quatre jours, on leur apprend à connoître la voix et le réclame de celui qui les dresse ; et pour cela, on se sert d'un poulet vivant qu'on met dans quelqu'endroit obscur où il y ait cependant un peu de lumière, afin que les faucons le voient ; puis leur donnant ce poulet en proie en les tenant sur le poing, en sifflant ou leur parlant ainsi qu'on le juge à propos, après qu'on leur a mis le chaperon, on leur donne les parties du poulet les moins charnues, afin de les tirer, et par ce moyen les mettre en appétit.

Un faucon n'est pas suffisamment dressé par cela seul qu'il connoît la voix de son maître, il faut encore qu'il sache quel est le pât dont on a coutume de le nourrir, afin qu'aussitôt qu'il le voit il fonde dessus ; et pour cela, on prend de la main droite la viande dont on le paît, la levant en haut en lui parlant ou sifflant on la lui montre, et si on remarque qu'il soit bien fait à la chair, on lui en laissera prendre deux ou trois gorgées en la tenant : on recommence souvent de faire ainsi jusqu'à ce qu'il connoisse son pât, et lorsqu'on croit qu'il a induit sa gorge, on lui donne chaque jour sur le soir une cure de coton ou de plumes, de la grosseur environ d'une fève, afin de le purger.

La bonne méthode d'encourager un faucon, est de lui donner à tirer un poulet ; puis mettant un genou à terre, de tenir dans sa main le poulet élevé, et appeler l'oiseau en sifflant, ou lui parlant ; et pour l'animer davantage après le gibier on lui présente jusqu'à deux ou trois fois ce poulet, on le déchaperonne autant de fois, et on lui jette ce pât à terre, afin qu'il fonde dessus, d'où néanmoins on le retire aussitôt qu'il commence à s'y acharner, et pour cela on crie fort, ensuite un repreud l'oiseau, et on lui met le chaperon le plus promptement qu'il est possible.

Manière d'accoutumer l'Oiseau au leurre.

Après avoir instruit le faucon à fondre sur la proie à trois ou quatre pas éloignée, et qu'il a appris à s'en paître dans un lieu obscur, il faut l'accoutumer à connoître le leurre. Pour cet effet, on y attache la chair, puis entrant dans l'endroit obscur où est l'oiseau, on lui lâche un peu le chaperon, et s'en éloignant de trois ou quatre pas, on prend le leurre à la moitié de la longe qui le tient attaché, et on le jette en l'air deux ou trois fois, toujours en tournant et appelant fortement l'oiseau, auquel on ôte quelquefois le chaperon, après cela on lui jette le leurre

d'un peu loin; et pour lors le faucon, qui entend la voix de son maître, commence à lui obéir.

Si le faucon saute sur le gibier, il faut le lui laisser déchirer à son gré, et même l'y animer en lui parlant; puis le prendre avec la chair qui tient au leurre, le rendre plus gracieux avec le tiroir, le reprendre ensuite sur le poing, et lui mettre le chaperon.

Quand le faucon sait connoître le leurre dans un lieu obscur, et qu'il fond indifféremment sur le gibier mort ou vivant, on le porte dans une plaine où il n'y ait point d'arbres. Là on attache le poulet au leurre, et le faucon à la longe; on desserre un peu le chaperon, et s'approchant de la chair, on le lui laisse un peu tirer, en l'y invitant par la voix. Pendant que le faucon est ainsi acharné il faut que celui qui l'instruit s'en éloigne de quatre ou cinq pas, et fasse en sorte, en criant, que cet oiseau se déchaperonne; après quoi on prend le leurre et on le jette en l'air, en criant encore. Si le faucon fond dessus, on le laissera un peu s'en paître, surtout de la cervelle de poulet, à laquelle il s'attache d'abord: si le coeur et le foie restent entiers, et qu'ils soient sains, on leur en donnera une bonne gorgée, et on l'animera toujours à s'en paître en criant à l'ordinaire.

Après avoir leurré l'oiseau pendant deux ou trois jours au grand air et en pleine campagne, et que convié par le pât qui est attaché au leurre, le faucon revient de son gré sur le poing, on doit alors, au lieu de quatre pas, s'en éloigner de dix à douze, et lui montrer un petit oiseau attaché au leurre, puis s'en écarter tous les jours de plus en plus: voilà le moyen de bien affaiter un faucon.

Quand le faucon est entièrement instruit à fondre sur tout le gibier, au vol duquel on la fait, on le laisse jeûner un peu pour le rendre plus avide au leurre lorsqu'on le porte en campagne, où pour lors il faut être à cheval, tenant l'oiseau attaché à la filière, de sorte qu'il ne trouve rien qui l'empêche de voler sur le leurre; puis s'éloignant à vue du faucon, on lui donne le signal, afin qu'il se déchaperonne un peu. Cela fait, on jette en l'air le leurre en criant fort haut; puis quand l'oiseau est tout-à-fait déchaperonné, et qu'il vole à celui qui le dresse, et qui en est éloigné de huit pas ou environ, on rejette une seconde fois le leurre si l'oiseau s'y attache, on le laisse s'y acharner, ensuite on descend de cheval pour animer l'oiseau.

Deux ou trois jours après qu'on a ainsi dressé le faucon, et qu'on remarque qu'il fond en rondon et qu'il est fait à la chair, il faut le jour suivant, et après l'avoir fait jeûner, le porter du matin en campagne; puis comme il est devenu un oiseau de créance, on lui ôte la filière, on lui montre le leurre à l'ordinaire, et en présence de tous ceux qui le regardent, tout libre qu'il est, à la voix de son maître, l'oiseau fait une descente sur le leurre, où on le laisse encore prendre telle gorgée qu'il veut; et continuant à l'instruire tous les jours, il devient un oiseau de bonne affaire.

Comment jeter le Faucon, et l'obliger de s'élever de terre.

Les faucons étant affaités et revenant au leurre de leur plein gré, on leur met des sonnettes plus ou moins grosses, selon leur courage: il vaut mieux les leur donner plus grosses que plus petites, jusqu'à ce qu'on ait connu quelle est leur force. Après qu'on les a ainsi armés, on les porte comme auparavant dans un champ, et là pratiquant tout ce qui a été dit pour les dresser, on voit ces oiseaux animés

animés par la voix de ceux qui sont à cheval, battre des ailes, et commencer à se mouvoir sur le poing; pour lors on ne perd point de temps à les déchaperonner; et les laissant libres, on leur met le bec au vent, afin que le prenant aisément, ils fassent leur montée avec plus de facilité. Quelquefois le faucon branle en haut sur la tête du fauconnier et rode de bonne action; cela étant, on doit d'abord jeter le leurre à contre-vent, et rappeler son oiseau à haute voix. Mais si l'oiseau vient à chevaucher le vent, il faudra descendre de cheval pour le laisser paître de ce gibier et le rendre gracieux et de bonne humeur, en l'acharnant sur le tiroir.

Il arrive quelquefois que le faucon quinteux ne veut point s'enlever du poing, et qu'au contraire il vole à terre et y prend motte, ce qui est un défaut assez ordinaire à la plupart des oiseaux forts. Pour les en corriger, on va au-devant d'eux à cheval, on les épouvante avec la baguette, et aussitôt ils reviennent au leurre, où on les affriande après les avoir pris.

Si tous les soins qu'on se donne pour rendre un faucon docile sont inutiles, on ira dans un endroit où il y aura beaucoup de corneilles, d'étourneaux, ou autres oiseaux qui vont par bandes; on y portera le faucon sur le poing, et on lui lâchera un peu le chaperon, puis s'approchant des corneilles, on le déchaperonnera tout d'un coup, et on le jettera dessus dans le temps qu'elles vont s'envoler, afin que le faucon leur donne la chasse, et fasse une montée assez étendue. Pendant ce temps-là on prend un canard, qu'on a apporté avec soi, et après lui avoir joint les grandes ailes sur la paupière, on le tient de la main droite par la partie de l'aile qui est au dos, on le présente au faucon en le rappelant à haute voix, et dans un endroit le plus commode, afin de l'obliger à fondre dessus; on jette ce canard en l'air du côté que vole le faucon, afin qu'il le voie; et s'il arrive que le faucon l'avillonne, on le laisse s'en paître à loisir, et on l'anime de la voix; ensuite on lui donne gorge chaude de la cervelle du canard, puis de la langue, du coeur et du foie, et lorsqu'il est repu, on prend la cuisse pour la lui faire tirer quand il sera retourné sur le poing, et autant qu'on le jugera à propos pour appaiser sa faim: il ne faut cependant lui donner que modérément de ce pât, afin qu'il en induise mieux sa gorge; on pratique cela pendant deux ou trois jours, et jusqu'à ce que, déployant ses ailes, l'oiseau semble vouloir s'essorer.

Il y a des faucons plus dociles les uns que les autres aux leçons qu'on leur donne, et il y en a qui prennent le bouton au premier ou second saut qu'ils font. Lorsque cela arrive, il faut avoir deux ou trois albrans, et être autant de personnes placées en differens endroits, de manière qu'elles puissent faire voler le faucon. Celui vers lequel le faucon prend son essor, ne doit point manquer de lui jeter l'albran: s'il voit qu'il fonde dessus, c'est signe qu'il se corrige de son défaut, et pour lors on le laisse s'en paître à plaisir, en l'animant toujours de la voix: mais si après trois ou quatre jours il paroit encore être de peu de créance, on l'abandonne comme bon à rien.

Quant à la manière de jeter le faucon, la figure démontre l'attitude qu'on doit tenir, comme l'oiseau doit être posté, et de quelle façon il fond en l'air sur sa proie.

Observations sur les Oiseaux qu'on a dressés.

Le faucon dressé, ainsi qu'on l'a dit, il est bon de le curer pour l'induire au leurre, l'y attacher, et l'obliger même à revenir sur le poing sans y être convié:

pour cela, après que le faucon a pris deux ou trois fois son essor, et fait autant de fois sa descente, on le prend sur le poing, on l'y paît de chair d'un poulet qu'il aura tué lui-même; et plus on le connoît alors d'un naturel quinteux et farouche, plus souvent il faut le rappeler lorsqu'il est guindé, et l'empêcher, autant qu'il est possible, de prendre le change; car il arrive bien souvent qu'au lieu de fondre sur le leurre, il poursuit un autre gibier.

On trouve quelquefois des faucons fort paresseux à voler, parce qu'ils sont trop gras; alors on les essime par des cures qui leur conviennent: ainsi après les avoir laissé fondre sur leur gibier, et tandis qu'il l'avillonnent, on prend du coeur de veau ou des foix de poulets, on les met dans un oiseau qu'on a fendu vif en quatre, afin de l'imbiber chaudement du sang de cet animal, pour après en paître les faucons dans le temps qu'ils sont acharnés à la cervelle et aux entrailles de leur gibier, mais avant que de donner ce coeur ou ce foie au faucon, on doit l'envelopper dans de petites plumes qui naissent autour du cou d'un poulet, et lui présenter ainsi, avant qu'il ait déchiré l'oiseau sur lequel il est acharné.

Quelquefois le faucon veut dérober ses sonnettes: lorsqu'on s'en aperçoit, il faut le suivre à la montée et le rappeler au leurre, s'il retourne de bon gré sur le poing de son maître; il faudra l'affriander, lui donner quelque gibier à tirer, et lui faire un bon pât non-seulement de ce gibier, mais encore l'acharner au tiroir; c'est par ce moyen qu'on la rend de bonne humeur.

Les oiseaux de proie les plus sujets à faire des fuites, sont les faucons et les gerfauts; ils vont peu à l'essor, au lieu que les laniers et les sacres y vont naturellement, à moins qu'on ne les ait rendus hagards.

On rappelle aussi les faucons quinteux en cette sorte: on reste sur le lieu où l'oiseau a monté à l'essor, on fait sa suite, on observe s'il rentre, et lorsqu'on est plusieurs chasseurs, on pique après l'oiseau du côté qu'on le veut tourner, en le leurrant toujours, et le rappelant avec du vif qu'on a prêt à lui donner dès qu'il rentrera. Celui des chasseurs qui sera resté à l'endroit où l'oiseau aura dérobé ses sonnettes, ne manquera point de le leurrer. Si l'oiseau a bien été affaité, il rentrera après avoir fait plusieurs pointes.

Les faucons sont encore sujets à charrier le gibier qu'ils ont pris, mais c'est lorsqu'ils sont affamés ou gourmands, aussitôt qu'ils voient qu'on s'approche d'eux. Ils tombent aussi quelquefois dans ce défaut à cause des chiens qui les ont rebutés, ce qu'il faut empêcher le plus qu'on peut. Mais quand un faucon charie, il n'est pas nécessaire de descendre de cheval pour le prendre, on doit lui jeter un poulet, ou une perdrix morte attachée à une filière. Cet oiseau qui voit le pât, se laisse prendre aisément; mais il faut aussitôt lui donner une ou deux gorgées de la proie qu'on lui a jetée; il n'est rien de meilleur que cela pour lui faire oublier sa mauvaise habitude, et le faire obéir.

On voit souvent des faucons si avides, que dans le moment qu'on les lève pour leur donner le pât, ils baissent la tête et se jettent hors du poing, craignant que la viande ne leur échappe: lorsque cela arrive, il est bon de les paître à terre sur leurs curées, et de les enchaperonner un peu au large, afin que rien ne les empêche de manger: on ne leur a pas trois fois donné ainsi à manger, qu'ils perdent leur voracité.

Souvent il y a des faucons qui ne veulent voler que dans la plaine, ce qui n'est pas d'un oiseau de bonne affaite; c'est un défaut qu'on corrige en leur faisant prendre

leur pât dans le fond d'un bois : il ne faut le faire que quatre ou cinq fois, pour les rendre propres à voler par tout.

Il y a des faucons hagards tant à la chambre qu'au *jardin*, c'est-à-dire aux champs: quoiqu'on y ait perdu l'oiseau de vue pendant quelque temps, il attend lorsqu'on va à lui, s'il est bien assuré, ce qu'il ne feroit pas s'il n'étoit affaité qu'à la chambre; c'est pourquoi il est absolument nécessaire de bien donner l'assurance à un oiseau, qui sans cela n'a point de créance à son maître, et sans créance, un oiseau ne devient jamais de bon affaitage; il volera, à la vérité, mais son vol ne sera point réglé quand on le rappellera.

L'émérillon veut être leurré et assuré comme les autres oiseaux de proie; il faut lui faire curée du gibier auquel on le veut mettre; il vole sillé pour le pigeon, pour le perdreau, la caille, l'alouette et le merle; on le tient l'hiver dans un lieu chaud, et on lui met une peau de lièvre sur le bloc, de crainte que le froid ne lui endommage les mains.

De tous les oiseaux de proie, il n'en est point de plus libertin ni de plus volontaire que l'hobereau; c'est pourquoi il est plus difficile à affaiter que les autres faucons.

Différens vols pour lesquels on dresse les Oiseaux de proie, et comment les y instruire.

Il y a dans la fauconnerie sept vols auxquels on dresse les oiseaux; savoir, le vol pour le milan, pour le héron, pour la corneille, pour les champs, pour la rivière, pour la pie et pour le lièvre.

1°. *Vol pour le milan.* Les oiseaux pour ce vol sont les gerfauts, parce qu'ils ont plus de courage et qu'ils sont les plus hardis; on y fait quelquefois voler les sacres, surtout lorsqu'ils se trouvent de bonne affaire. Pour ce *vol*, on commence par poivrer les oiseaux, et leur faire la tête avec un chaperon large, afin de les y accoutumer plus facilement; et lorsqu'ils sont dressés au leurre et qu'ils commencent à y venir avec la filière, on leur donne le pât deux à deux, afin qu'ils se connoissent. Quand les oiseaux sont de bonne créance et bien dressés au leurre, on leur fait tuer une poule d'une couleur approchant de celle du pennage du milan; c'est par là qu'on commence à les mettre en chair, et dont on leur donne bonne gorgée. Le lendemain on se contente de les acharner au tiroir, puis on leur présente le milan à terre, après l'avoir attaché à la filière, lui avoir émoussé les serres, et rendu le bec de manière que les faucons n'en puissent recevoir aucune blessure. Les faucons ne tardent pas à lier leur proie, d'où vient qu'aussitôt on leur met une poule à la main, pour les empêcher de se paître de la viande du milan, qui ne leur est point propre. S'ils fondent de bonne grace sur le milan, on montera d'abord sur un arbre, ou sur quelque élévation voisine de l'endroit où l'on dresse les oiseaux : c'est de là qu'on abandonne la proie, afin que les faucons en prennent connoissance et deviennent oiseaux de bonne affaite lorsqu'il s'agira d'y chasser de bonne grace. On peut encore, pour ce vol, se servir du duc, afin d'y attirer le milan, et choisir pour cela un endroit qui convienne à leur donner la première curée.

2°. *Vol pour le héron.* On y dresse les oiseaux de même que pour le milan, excepté qu'il faut que la poule soit du pennage du héron, et qu'au lieu qu'on

leur ôte le milan comme un pât dangereux, au contraire on les laisse se paître du héron, dont la chair même leur est salutaire.

Pour bien affaiter les oiseaux dans ce vol, il ne les faut faire voler que de deux jours l'un, observant de ne leur rien donner dans le jour de repos; mais en récompense le jour du vol, leur laisser prendre de bonnes gorgées de leur gibier, et faire en sorte qu'ils ayent un héron de juste guerre.

Dans cette volerie, on ne doit jamais attaquer le milan ou le héron que dans le vent; et quand celui-ci prend motte, on lui jette un hausse-pied, afin de le faire monter, puis un teneur. Quelquefois même, pour obliger le héron à monter plus promptement, on tire plusieurs coups de fusil : l'oiseau partant au bruit, donne aux chasseurs le plaisir qu'ils en attendent.

3°. *Vol pour la corneille.* Les faucons, et quelquefois le tiercelet de gerfaut, sont les oiseaux qu'on emploie pour cette volerie : on met deux faucons avec le tiercelet; et ces oiseaux étant affaités, ainsi qu'on l'a dit, on leur donne à tuer une poule d'un pennage noir : ce n'est jamais que le soir et à l'heure du paître qu'on doit la leur présenter.

Ainsi qu'on a fait à l'egard du milan, il faut, avec le duc, attirer la corneille, et au défaut de cet oiseau, se servir d'un chartier, près duquel il y auroit des corneilles (ce seroit pour le mieux s'il n'y en avoit qu'une). Il est bon que ce chartier ait pied à terre, afin que le fauconnier se mette derrière lui (car les corneilles se laissent approcher de fort près des charretiers); et il n'est pas plutôt à portée des corneilles, qu'il leur jette dans le vent les oiseaux destinés à voler. Ce vol est le plus facile de tous, à moins qu'on n'en veuille dresser un qui soutienne, comme lorsque la corneille a pris essor dans les arbres, et que les oiseaux en soutenant la font partir. Alors la corneille vole d'arbre en arbre, et donne tout le plaisir possible.

4°. *Vol pour les champs.* C'est le vol qui demande le plus de soins : il est nécessaire que les oiseaux qui y sont instruits ayent non-seulement créance à l'homme, mais encore aux chiens, parce qu'ils ne volent rien en partant lorsqu'ils soutiennent; d'où vient qu'on les appelle *oiseaux légers*. Ils doivent être bien affaités, bien introduits au vol, et mis hors de filière : il faut cacher le leurre en les leurrant, leur faire tuer un poulet d'un pennage approchant en couleur de celui d'une perdrix, et leur en laisser faire bonnes gorgées. Cela fait, on prend le lendemain une perdrix, on la cache sous son chapeau, et on l'attache à une filière, afin de la faire partir à propos dans un champ où les oiseaux seront bien tournés, et lorsqu'ils commenceront à connoître leur proie.

Quand on est arrivé au lieu où l'on croit pouvoir jetter les oiseaux, on fait partir des perdrix qu'on fait suivre; on les relance, tandis qu'on donne bonne gorgée aux faucons, d'une autre perdrix en vie qu'on a dans la fauconnerie. Si quelquefois les perdrix ne partent point, pour lors les oiseaux sont en état de voler de bonne action, on les jette aussitôt du poing après une compagnie de perdrix assez éloignée en vue de les sauver, afin que les oiseaux montent et qu'ils soutiennent de plus haut. Il faut ici être fort diligent à servir les oiseaux, à leur faire faire un bon pât, et observer qu'un oiseau léger ne doit jamais prendre qu'une perdrix, à moins qu'avant cela on n'ait remarqué qu'il soit bien à la chair.

Pour les oiseaux qui volent de poing en fort, on leur fait tuer une perdrix sous le chapeau, afin qu'ils apprennent à connoître leur gibier : ensuite, et lorsqu'on veut avoir le plaisir de ce vol, on cherche dans une campagne des perdrix proche

quelque remise, afin que les oiseaux volent de leur gré et de bonne action. Les sacres sont propres à cela, ainsi que les laniers : on prend aussi quelquefois des oiseaux de passage, auxquels on fait rendre le double de la mulette.

On a éprouvé jusqu'ici que de jardiner le matin ces oiseaux et les baigner souvent, étoit un bon expédient pour les rendre généreux et les faire voler de bonne action. A l'égard de la première manière de voler aux champs, on se sert ordinairement de faucons, de tiercelets de faucons, de sacrets, de laniers et de lanerets.

5°. *Vol pour rivière.* Quand on a choisi des faucons pour rivière, on les affaite, on leur fait la tête avec un vieux chaperon, on leur fait prendre créance, on les porte sur le poing, et on ne les abandonne pas qu'ils ne commencent à se faire à la chair. Cela observé, il faut se retirer de manière que l'on ne soit point vu de ces oiseaux, après les avoir mis sur quelque chose d'élevé; puis les déchapperonnant doucement, on leur fait prendre une gorgée en les leurrant, avant qu'ils se reconnoissent, et parlant à eux pour après les faire sauter sur le poing, suivant qu'on jugera qu'ils sont affaités.

Après trois ou quatre jours d'exercice, et selon qu'on remarque leur assurance, on les jardine sur la pierre après les avoir déchaperonnés, et avant que de se reconnoître; puis les tournant, on leur donne à chaque tour une gorgée : on les retire tant qu'ils tirent à la longe pour venir à celui qui les gouverne. Après cela on les quitte, faisant toujours en sorte qu'ils ne voient point celui qui s'en éloigne, pour après revenir à eux en parlant. Si l'on remarque le lendemain qu'ils attendent le fauconnier, il faudra qu'il les paisse sur le leurre pour les leurrer après entre deux hommes, et comme ils ne manquent point de partir au branle du leurre, on leur donne un jeune poulet à tuer. Quelques jours après, on monte à cheval pour leur en faire tuer un second, et après cela les tourner en leurrant, et frappant du gant sur la botte; s'ils ne s'effraient point, il faut les leurrer sur leur foi, ensuite on cherche une mare ou un ruisseau, et laissant les oiseaux d'un côté du bord, on passe à l'autre pour les leurrer à l'heure du pât, tandis qu'un des chasseurs bat l'eau avec une baguette, tenant en main un oiseau de rivière, et leur ayant laissé le leurre, on leur fait faire trois ou quatre tours en leur parlant, puis lorsqu'ils sont bien tournés, on leur jette l'oiseau de rivière, en criant : *la*, *la*, *la*, *la*, pour leur en donner ensuite bonne gorgée, et leur continuer ainsi deux ou trois curées.

Après ce premier affaitage, on cherche l'occasion de voler pour bon; l'ayant trouvé, on jette d'abord le premier de ces oiseaux, qui, aussitôt qu'il a remis l'oiseau de rivière, doit être incontinent suivi du second. S'il arrive qu'ils soient quinteux, on prend en main l'oiseau de rivière qu'on jette en criant, quand l'occasion est belle, et on continue ainsi jusqu'à ce que les faucons ayent entièrement reconnu leur gibier. Lorsque ces faucons sont bien à la chair, on jette le premier oiseau dont on a parlé, et qui étant un oiseau de bon affaite et bien affaité, sert de guide pour chasser le change et conduire les autres à la volerie.

Si ces oiseaux, qu'on peut alors appeler bons voleurs et oiseaux de bonne assurance, ont fondu en rondon et pris quelque proie, il ne faut pas leur permettre de s'en paître, au contraire on doit la leur ôter d'abord et les remettre au vol; c'est alors, suivant qu'ils s'y déclarent, qu'on peut juger de la bonté des oiseaux qu'on jette amont pour soutenir, soit pour rivière, pour pie ou pour les champs; et pour tenir ces oiseaux en état, on leur fait ordinairement rendre la mulette avant de les

mettre hors de filière; c'est ainsi qu'on doit conduire l'affaitage de toutes sortes d'oiseaux légers.

6°. *Vol pour pie.* On dresse les oiseaux pour pie comme ceux dont on vient de parler; pour cela, on a une pie à la main qu'on leur jette à propos, après leur avoir laissé faire deux ou trois tours. Il faut adroitement leur donner de la chair de pigeon par dessous l'aile de cette pie, sans que l'oiseau s'aperçoive de son pennage, car une autre fois cela pourroit lui faire prendre le change. On donne aux oiseaux deux ou trois curées de pigeon, puis lorsqu'on se trouve dans un endroit propre à voler, on jette la tiercelet le plus sage, pour conduire les autres à la chasse du change; car ce sont ordinairement les tiercelets de faucons qui sont les plus propres au vol pour la pie. Quand ce premier tiercelet a fait deux ou trois tours, on lui montre la pie, et après l'avoir remise, on jette les autres oiseaux en la leur faisant voir d'abord, puis on tâche, si l'on peut, de la leur faire prendre, et de les paître de pigeon, comme on a dit.

Après avoir jeté pour la première fois le premier tiercelet, on le jette encore une seconde, et ayant fait quatre ou cinq tours, on le fait suivre des autres, en leur montrant toujours la pie avant que d'avoir commencé à voler; après leur vol, et lorsqu'on le prend, on leur donne trois ou quatre curées du pigeon, qu'on leur arrache ensuite pour les remettre au vol comme auparavant.

7°. *Vol pour le lièvre.* On suppose ici un oiseau bien affaité, et auquel il ne manque plus que d'être instruit au vol pour lièvre; pour cela, on lui fait tuer un poulet pour lui faire connoître le vif. Quand il sait ce que c'est, on prend un lièvre en vie, on lui casse une jambe, et au défaut de cet animal, on en a seulement une peau qu'on remplit de paille. Cette peau ainsi accommodée, on l'attache avec une petite corde fort longue à la sangle d'un cheval; on doit armer d'un peu de chair le dos de cette peau, laquelle étant traînée après le cheval qu'on pousse, paroît à l'oiseau comme un lièvre qui fuit, ce qui convie le faucon à fondre aussitôt dessus, et il ne l'a pas plutôt tiré, qu'il faut courir pour lui faire bonne chair de la poule qu'il aura tuée, ou d'une autre dont on se sera pourvu. De tous les oiseaux de proie, les gerfauts sont ceux qu'on préfère pour ce vol.

Soins qu'on doit prendre pour maintenir les Faucons en santé.

Pour tenir les faucons en santé, on ne leur donnera point gorge sur gorge et grosse gorge, surtout des bêtes qui sont en rut. Quand les oiseaux ont passé leur gorge par le haut, il la leur faut laisser passer par le bas, c'est-à-dire, attendre qu'il ayent digéré leur nourriture, autrement c'est les mettre en danger de mourir; voici les cures dont on se sert pour les purger. Prendre une pinte de bon vin blanc, y mettre quatre ou cinq poignées d'absinthe et vingt ou trente clous de girofle, envelopper le tout dans un linge blanc, et le bien coudre; ajouter à tout cela de la filasse ou du coton, le faire bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque consommé; ensuite tirer la filasse ou le coton, l'étendre, le faire sécher dans un endroit couvert, sans l'exposer au feu ni au soleil, et le garder jusqu'au besoin; c'est un remède très-bon pour le rhume, les filandres et autres maladies; le girofle et l'absinthe peuvent servir une seconde fois.

La viande qui sert de nourriture aux oiseaux de proie, doit être hachée, et il ne faut point la leur donner qu'on ne l'ait mouillée d'eau fraîche en été, et en hiver

d'eau tiède. La viande de boucherie sera sans graisse et sans nerfs; on ne leur donne jamais de bœuf seul, on y mêle moitié de mouton.

Les petits poulets sont un bon pât pour eux; les vieux pigeons les rendent trop voleurs et trop glorieux, c'est pourquoi on ne leur en pait guère, à moins que ce ne soit dans le temps de leur mue, et lorsqu'il fait froid.

La journée des oiseaux de fauconnerie ne commence que le soir; c'est le temps qu'on les fait tirer et qu'on leur donne la curée sèche, avec une ou deux gorgées du pât, selon qu'on connoît le tempérament des oiseaux. On doit les mettre sur la perche dans un lieu tempéré, les découvrir quand la chandelle est allumée, pour les accoutumer avec le monde et leur faire connoître les chiens. Il faut que la perche sur laquelle seront les faucons, soit placée vis-à-vis la cheminée, afin qu'à la clarté du feu qu'on allume le matin, les oiseaux s'allongent et fassent large, ce qui est en eux une marque d'une santé parfaite. Celui qui a le gouvernement des faucons, doit avoir soin de relever les cures, de les presser avec le doigt, de considérer si l'eau en est claire, et la porter au nez pour sentir si elle n'a point contracté une mauvaise odeur; outre cela, examiner si leurs émeus sont louables et s'ils ne sont point mêlés de jaune; il levera ces oiseaux sur la perche, les acharnera au tiroir, leur fera prendre une ou deux gorgées, en attendant qu'il les paisse tout-à fait, si ce n'est un jour de chasse, et de huit jours en huit jours, il aura soin de tremper leur viande dans un peu d'eau de rhubarbe; cela leur nettoie très-bien le boyau, et les purge de leurs mauvaises humeurs.

Pour conserver les oiseaux de proie en santé, et les tenir en état de voler, il faut leur donner une fois ou deux la semaine des pierres; c'est un remède dont ils se servent naturellement. Si les oiseaux ne tiennent ni par haut ni par bas, il faudra les curer avec une pilule grosse comme une petite feve, composée de la manière que voici. Prendre une once de manne, une drachme d'aloès, autant de myrthe, une demi-drachme de safran, autant d'agaric et de rhubarbe, et six clous de girofle; pulvériser le tout ensemble, en faire une masse qu'on mettra dans une boite, et dont on fera des pilules pour les donner aux oiseaux attaqués du rhume, des filandres et des aiguilles, ou lorsqu'ils auront fait quelques efforts, ou choqué trop fortement contre le gibier.

Comment mettre les Oiseaux de proie en mue.

Il y a trois sortes de mues : savoir, celle des faucons et des laniers de passage, celle des gerfauts, et celle des niais, soit faucons ou laniers; les faucons doivent muer sur la perche et en chambre, et avant cela on les poivre et on leur fait prendre le double. On leur tient un baquet plein d'eau dans leur chambre, pour qu'ils s'y baignent; tout cela se fait à la chandelle, de peur qu'étant au jour, la graisse ne les suffoque à force de se débattre; le temps de les paître est à sept heures du matin et à cinq du soir.

La mue des gerfauts doit se faire dans un endroit frais; il faut les couvrir d'un chaperon aisé, afin qu'ils puissent manger facilement, les attacher à un petit pieu, et mettre devant eux deux gazons sur lesquels ils puissent se reposer. Pendant le temps de la mue on ne leur donne qu'une grosse gorge par jour; on les laisse un jour de la semaine sans manger, observant ce jour-là de les déchaperonner pour voir s'ils n'ont point mal aux yeux ni à la bouche; et au lieu qu'on poivre les autres et qu'on leur fait rendre leur doublure, on ne fait seulement que poivrer ceux-ci.

La viande dont on les pait doit toujours être lavée, afin qu'ils ne se dégoûtent point; on ne prend cette précaution que lorsque le cerceau leur croît, et leur pât ordinaire est de petits chiens de lait, des rats ou des souris. Si on les pait de viande de boucherie, il faut que ce soit de bœuf et de mouton sans graisse ni nerfs; on hache le tout, et on y mêle trois ou quatre oeufs; faute de viande, on leur donne des oeufs dans du lait, réduits en consistance de bouillie.

Pour les niais, soit faucons ou laniers de passage, on les pait de pareille viande, excepté que pendant trois semaines ou un mois on fait macérer leur viande dans de l'huile d'amandes douces, ou de l'huile d'olive battue à trois ou quatre fois dans trois ou quatre eaux fraîches, afin que cette huile perde son goût; on macère ainsi leur viande jusqu'à ce qu'ils soient hors de mue.

Maladies des Oiseaux de proie, et moyens de les en guérir.

De la Fièvre.

On connoît que les oiseaux de proie ont la fièvre quand ils tremblent, qu'ils ont les pennes et la tête penchées, que les petites plumes de dessous le menton sont toutes recoquillées, qu'ils rejettent le pât qu'on leur donne, et lorsqu'on les touche on sent une chaleur extraordinaire. Quand les faucons sont ainsi malades, on leur donne pour nourriture du foie de poulet, ou de la chair de petits poulets, ou bien de menuisailles de petits oiseaux, après les avoir laissé macérer dans l'eau de buglose ou de chicorée sauvage. Il faut, en été, mouiller les pieds et le bloc de l'oiseau de suc de plantain ou de laitue, quelquefois de jusquiame, ou d'autres herbes rafraîchissantes. L'endroit où perche l'oiseau atteint de la fièvre, doit être frais, un peu obscur et séparé du bruit; quand il est trop maigre, on le repaît deux fois par jour; si l'oiseau ne se rétablit point après cela, il est bon de le curer avec un bolus composé de filasse ou de coton, ainsi qu'il a été dit, et de la rhubarbe pulvérisée; ce remède lui fera évacuer la bile.

De l'Apoplexie.

Cette maladie prend les faucons à la tête; elle leur vient de réplétion, ou pour être trop sanguins; alors ces oiseaux sont sans mouvement, ayant les conduits des organes bouchés, et sont en danger de mort, si l'on n'y remédie promptement. Si c'est de réplétion que vient le mal, on les pait de viandes légères et liquides, c'est-à-dire, de coeur de veau, d'agneau ou de chevreau trempé en eau tiède et bien nettoyé, ou bien de chair de petits poulets ou de jeunes moineaux trempée de même; ensuite on les cure avec de l'aloès mis en poudre, et mêlé dans un bolus de filasse préparé, ou de coton, gros comme une petite féve, avec un peu de sucre; on leur donne cette cure le matin pendant deux ou trois jours. Ce remède leur ôte quelquefois l'appétit; mais on le leur rend bientôt, si on trempe la viande dont on les pait dans de l'urine chaude.

Des abcès de la tête.

Les faucons sont sujets à des abcès de tête; on connoît qu'ils en sont atteints lorsqu'ils ont les yeux enflés, et qu'on voit par leurs narines s'écouler une humeur qui

qui sent mauvais. Avoir un quarteron de lard à larder, le couper en lardons, y joindre autant pesant de moëlle de boeuf; mettre le tout ensemble tremper vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche, pendant lequel temps on le change quatre fois d'eau; ensuite prendre une terrine, y faire fondre le lard et la moëlle à petit feu sur un réchaud; étant fondu, passer le tout dans un linge blanc, et y ajouter peu à peu un quarteron de sucre candi en poudre, et une drachme de safran battu lorsqu'il sera froid. On remuera le tout avec une spatule; étant bien incorporé, on tirera cette composition, et on la mettra dans un petit pot de terre bien couvert, pour s'en servir au besoin; cette drogue dure trois ou quatre ans sans changer de couleur ni se gâter, et plus elle est vieille, meilleure elle est. De cette composition on en fait des pilules qu'on donne aux oiseaux le matin pendant trois ou quatre jours, observant de les porter sur le poing jusqu'à ce qu'ils les ayent rendues; la dose de la pilule est pour l'ordinaire de la grosseur d'une petite fève; elle leur purge le ventre. Voici pour guérir la tête; on prend un gros de semence de rhue, demi-gros de celle d'aloès hépatique, et une drachme de safrau battu; on pulvérise bien le tout ensemble, et on le mêle avec du miel rosat pour en former de petites pilules qu'on leur donne, observant aussi de les porter sur le poing, et de leur donner une gorge chaude.

Des Cataractes.

La cataracte est une taie ou petite peau qui se forme sur la prunelle de l'oeil.

Les oiseaux de proie guérissent rarement des cataractes, lorsqu'on a négligé ce mal; pour le détourner, il faut purger les oiseaux avec les pilules de filasse ou de coton, puis leur souffler dans les yeux deux fois par jour de la poudre d'aloès et du sucre candi, et les leur frotter avec de l'urine d'un jeune garçon. Si ces remèdes n'opèrent point, on prendra un oeuf frais qu'on fera cuire jusqu'à ce qu'il fasse le lait; on le passera ensuite dans un linge, de manière que la liqueur en soit claire; on en distillera deux ou trois fois par jour une goutte dans l'oeil malade de l'oiseau, ce qu'on continuera de faire jusqu'à qu'il soit entièrement guéri. On se sert encore, pour les cataractes, du suc de racine de chélidoine, qu'on exprime après l'avoir ratissée.

Du Rhume.

C'est une pituite qui tombe du cerveau des oiseaux de proie; et quand ils en sont atteints, on les cure à l'ordinaire; puis les faisant vivre de régime, on les paît un matin de viande trempée dans de l'huile d'amandes douces, et pendant deux autres matins, imbibée de rhubarbe, observant de donner ces trois prises en six jours. Si le mal ne se guérit point, on prendra un peu d'aloès, du safran et de *l'hiera picra*, le tout en poudre, pour lier la pilule qu'on leur donnera le soir.

Du Pantois.

Ce mal vient aux faucons de l'altération des poumons qui leur coupe la respiration. On connoît qu'ils en sont atteints par les battemens fréquens de la poitrine, ou lorsque tantôt haut, tantôt bas, on leur voit mouvoir leur balai, ou bien lorsqu'ils ne peuvent émeuter, ou que les émeus qu'ils rendent sont épais, petits, ronds et extrêmement secs; on remarque encore qu'un oiseau a le pantois, lorsqu'ayant toujours le bec ouvert, il baille et le ferme en haut; ce signe est mortel, et pour prévenir

le danger, on le purge avec de l'huile d'olive, lavée et battue jusqu'à ce qu'elle blanchisse : voici comment celase fait. On prend une écuelle percée ou autre ustensile propre, on y met l'huile avec de l'eau, on les bat bien avec une spatule jusqu'à ce que l'eau devienne un peu trouble, ayant le doigt au trou ; cela fait, on tache de ne faire couler que l'eau, en levant un peu le doigt, et de retenir l'huile qu'il faudra ainsi nettoyer de ce qu'elle a de grossier, pour la donner ensuite en remède à l'oiseau malade, qu'on portera alors sur le poing, et qu'on tiendra ainsi jusqu'à ce qu'il ait rendu ses émeus. Une heure après cette purgation, on le paîtra de viandes mouillées, qui seront du coeur de veau et du foie de poulet. Si l'oiseau pantois est à la chair, on lui fait macérer sa viande dans de l'eau de rhubarbe, on la poudre d'une pincée de sucre, et on lui fait faire bonne chaire après l'avoir bien nettoyée. Ces soins se continuent pendant sept ou huit jours. Le quatrième jour on donne à l'oiseau un bolus de filasse préparée, pour évacuer les humeurs qui lui tombent du cerveau, et qui causent son mal.

De la Craie.

La craie vient d'une humeur sèche, laquelle cuit et endurcit tellement les émeus de l'oiseau dans les boyaux, qu'il s'y forme des pierres de la grosseur d'un pois et d'une matière semblable à de la chaux ; l'amas en est quelquefois si fort, qu'il lui bouche le boyau, et en peu de jours, l'oiseau meurt si l'on n'y remédie. Pour cela, on prend deux ou trois blancs d'oeufs, selon le nombre d'oiseaux qu'on a à traiter : on y met du sucre candi en poudre, et on bat le tout ensemble ; ensuite on fait tremper cette mixtion dans la viande dont on paît les oiseaux, on leur en donne une bonne gorgée, et on continue à les paître de cette façon jusqu'à parfaite guérison.

De certains vers dont les Oiseaux de proie sont attaqués.

Ces vers sont fort déliés, et prennent les oiseaux au gosier, autour du coeur, du foie et des poumons. L'indice est lorsqu'on les voit paresseux, dressant leurs pennes sur le dos, qu'ils ne font que tourner leur balai, et que leurs émeus ne sont ni purs ni blancs. Pour détruire cette vermine, prendre de la poudre d'aloès ou d'agaric, la mêler avec de la corne de cerf brûlée et du dictame blanc ; incorporer le tout dans du miel rosat, et en donner aux oiseaux de la grosseur d'une féve. Lorsque les faucons ont pris cette cure, on les porte sur le poing jusqu'à ce qu'ils l'ayent rendue, après quoi on les paît de bonne viande.

Des Filandres.

Il y a deux sortes de filandres, les unes ne sont que des filamens de sang caillé et desséché, provenant de la rupture de quelque veine ; et les autres sont de petits vers déliés qui les incommodent en plusieurs parties de leurs corps. Les oiseaux attaqués des premières filandres, sont maigres, tout atténués ; leurs pennes se dressent sur le dos, et quelquefois on les entend crier. Il faut les purger avec les pilules de filasse ou de coton préparé. Si ce sont des vers qui les rendent malades, on prend une gousse d'ail, on en ôte le germe, on la remplit de safran, et on la donne à l'oiseau malade en place de bolus. Ce remède étourdit les vers et ne les fait pas mourir ; mais comme ils se réveillent au bout d'un mois, et qu'ils tourmentent de nouveau les oiseaux, il faut recommencer le remède.

De la Chiragre ou *Goutte aux mains.*

La chiragre est une espèce de goutte qui survient aux mains des oiseaux : elle paroît comme une tumeur dure dans les jointures de leurs doigts qui sont enflés, ce qui les empêche de prendre leur gibier et de l'avillonner dans l'occasion. On remarque qu'ils souffrent à ces parties, lorsqu'au lieu de se tenir fermes dessus, on les voit tantôt se porter sur une main et tantôt sur l'autre. Ce mal est dangereux : pour y remédier, on prend un blanc d'oeuf, du vinaigre et de l'eau, on bat bien le tout ensemble et on en frotte les mains des oiseaux malades ; ou bien on se sert pour cela de vieille huille d'olive. Il y en a aussi qui emploient du naphte avec de l'huile de lis blanc, du sang de pigeon et du suif, le tout à dose égale, qu'ils font chauffer sur le feu pour en frotter ensuite les mains des oiseaux. D'autres prennent du suc de chelidoine, autrement dite éclaire, mêlé avec du miel et du vinaigre : ils font du tout un léniment dont ils frottent les mains des oiseaux.

Croissances et ulcères qui viennent à la bouche des Oiseaux.

Il croît quelquefois à la bouche des oiseaux de petits morceaux de chair blanchâtres et noirâtres, qui les empêchent de paître à l'ordinaire. Ces croissances sont grosses comme de petits pois, et pour les ôter on se sert de ciseaux, si l'endroit où elles naissent le permet, sinon on prend de l'alun brûlé, ou une goutte d'huile de soufre distillée, qu'on met sur ces croissances avec un peu de coton imbibé dedans.

Les oiseaux de proie sont encore sujets à un ulcère très-dangereux qui leur vient à la bouche ; on le guérit avec du miel rosat ou de la poudre de coque de noix, ou de celle de tithymale qu'on lie serré dans un linge mouillé, et qu'on met sur la cendre chaude jusqu'à ce que le tout soit réduit en une poussière fort menue qu'on met sur le mal deux fois par jour. D'autres prennent du jus de citron dont ils lavent la plaie. Si le mal se guérit, on le frotte de sirop de mûres, observant au reste de curer les oiseaux malades avant d'en venir à d'autres remèdes.

Autres inconvéniens qui surviennent aux Oiseaux de proie.

Souvent le faucon se blesse au-dedans du corps par l'effort d'une descente qu'il a faite ; quand cela arrive, prendre de la momie, la mettre dans un boyau de poule ou de pigeon bien net, et la faire avaler à l'oiseau, qui d'abord vomit le sang caillé, s'il en a dans le corps.

Les faucons, en attaquant le héron ou le milan, en reçoivent quelquefois des blessures dangereuses ; il faut alors leur laver la plaie, et couper la plume qui est autour, de crainte qu'elle n'entre dans la plaie ; ensuite on y met une tente imbibée de baume ou d'huile de millepertuis, et on laisse l'oiseau de repos dans un endroit tempéré où on le repait de bonne viande.

Si l'oiseau n'est blessé que légérement, frotter la plaie de cet onguent.

Prendre de l'origan, un peu de mastic, avec deux onces d'aloès, autant d'encens, de la pimprenelle, de la consoude et de la sauge, environ une poignée de chacune, mettre le tout dans une pinte de bon verjus et dans un pot vernissé, et l'y laisser infuser ; ensuite on le fera bouillir et réduire à moitié, et on le passera dans un

linge en le pressant, puis on joindra à cette collature un gros de poudre de myrrhe; et on serrera le remède pour s'en servir au besoin.

Mais si le faucon est blessé dangereusement, que les nerfs soient offensés, on se sert de térébenthine qu'on applique sur la plaie, surtout lorsqu'il y a inflammation, après néanmoins l'avoir lavée d'un léniment fait d'alun, de roses sèches, d'écorce de grenade, d'un peu d'absinthe et de vin blanc, le tout mis sur le feu et réduit à moitié; ce remède empêche la formation de l'abcès.

Assez souvent un faucon se rompt la cuisse ou la jambe, il faut la remettre le plus promptement et le plus adroitement qu'il est possible, et la tenir en état avec une carte ou des éclisses; ensuite y appliquer un emplâtre fait de poix noire fondue, mêlé d'un peu de farine, et l'y laisser jusqu'à ce qu'il tombe de lui-même. On doit tenir l'oiseau dans un lieu chaud tant que le mal dure; on le cure d'abord avec les pilules marquées, pour détourner les mauvaises humeurs qui pourroient se jeter sur la plaie.

Les faucons ont quelquefois la mulette empelotée d'une humeur visqueuse et gluante qui y retient les cures; il faut leur faire rendre le double par une cure de filasse de la grosseur d'une féve, et liée de sel ammoniac et d'une fois autant de sucre candi. Quand on cure les oiseaux de proie, on les tient sur le poing jusqu'à ce qu'ils ayent rendu leur cure; ensuite on les jardine, observant de mettre près d'eux un baquet plein d'eau, puis on leur desserre le chaperon fort bas; on reste jusqu'à ce qu'ils commencent à tirer au collier, et alors les oiseaux ne tardent point à rendre la doublure. Les faucons ainsi curés, on ne les paît que deux heures après, et on leur donne pour pât une cuisse de poulet toute chaude, ou une aile de pigeon bien trempée; on ne leur en fait qu'une demi-gorge. La dose du sel ammoniac doit être plus forte aux lamiers et aux sacres, qu'aux tiercelets et aux faucons.

Quand un oiseau est courageux, souvent il prend un effort et a les pennes froissées, pour avoir trop rudement battu son gibier; on doit, lorsque les pennes ne sont que torses, les redresser en les mouillant d'eau un peu plus que tiède; si elles sont un peu pliées et torses, on les accommode avec des côtes ou troncs de choux, qu'on fait chauffer entre deux braises, et qu'on fend en long avec un couteau, et on étend la penne dedans; la chaleur leur remet aussitôt la penne en son premier état. D'autres prennent de l'avoine, et la font bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite en bouillie; ensuite ils en font un cataplasme qu'ils mettent sur les pennes; si la penne est à demi-rompue, et qu'elle tienne encore par le nerf de dessus, il faut prendre une aiguille fine enfilée de soie ou de fil fin, puis faire entrer cette aiguille dans le long de l'une des deux pièces de la penne, en sorte qu'elle se fourre toute dedans en l'y poussant avec un dé; étant entrée, on dresse ces deux pièces de la penne rompue, et on tire le fil en y faisant un petit noeud à chaque bout, et ainsi elle aura chevillé la penne autant d'une part que d'autre; il faut couper le fil près de chaque noeud, et mettre ensuite la penne en son lieu, par ce moyen la penne sera raccommodée.

Il y a un autre moyen pour enter, c'est que coupant la penne dans un tuyau, on prend une semblable penne, et mettant un tuyau dans l'autre, on fait tenir cette ente avec de bonne colle de poisson. Pour bien enter un oiseau, si c'est un faucon, on prend des ailes d'un autre faucon; si c'est un sacre, on se sert de celles d'un sacre, et ainsi des autres; c'est pourquoi on doit conserver les ailes des oiseaux quand ils meurent, pour les enter en mêmes espèces, une longue penne d'une

longue penne, et garder cet ordre de rang en rang, afin que l'oiseau soit promptement enté, soit à l'aiguille ou au tuyau.

Si les pennes des oiseaux se rompent, on a des aiguilles faites exprès en triangles, fort déliées et pointues par les deux bouts, longues du travers de deux doigts; puis on coupe la penne qu'on veut enter, en sorte qu'elle se puisse bien joindre à l'autre qu'on a préparée, faisant le tout adroitement, et gardant la proportion; cela fait, on fourre cette aiguille jusqu'à ce qu'elle se trouve moitié d'un côté et moitié de l'autre. Lorsque l'on fait ces entes, on trempe une heure auparavant les aiguilles dans du vinaigre et du sel, ou du jus de limon, ou dans de l'ail, ou bien dans un oignon.

Pour mettre une queue de lanier à un faucon ou à un autre oiseau, on a une carte tarotée, qui soit assez grande, et on la fend; on passe après la queue de l'oiseau dedans, on entend les douze grandes pennes; puis on prend de semblables pennes par rang, et coupant celle de l'oiseau, on ente les autres par ordre, commençant par les côtés jusqu'aux deux couvertes. Il faut prendre garde, en coupant les pennes à l'oiseau, de les couper de biais, comme une oreille de cheval, et que la pointe des cinq pennes soit en dehors chacune de son côté. Quant aux deux couvertes, on les coupe toutes rondes par le bout, et par ce moyen la queue sera toujours plus serrée et mieux en son lieu; il faut avoir soin que les tuyaux ne se fendent point en entrant l'un dans l'autre; puis on commence à les bien coller un à un avec de la colle de poisson, mettant les entes chacune à sa place et par rang.

Quelquefois un faucon, pour vouloir trop avillonner son gibier, se démonte une serre; pour lors on prend de la térébenthine de Venise, avec de la crotte de chèvre ou de brebis; on met le tout dans un morceau de cuir fait exprès pour chasser le doigt ou la serre démontée, et il en revient une nouvelle.

CHAPITRE XVI.

De l'Autour.

L'Autour est un grand oiseau de poing, le plus grand après le gerfaut. Il sert à la basse volerie, sur les faisans et perdrix. Il a les ailes courtes, la tête petite, le bec gros et recourbé, les serres noires, les jambes hautes et jaunes, et la queue longue et large.

Il est de couleur fauve et semée de taches jaunes; ses yeux sonts enfoncés et noir. Les autours font leur nid dans les forêts et dans les montagnes; le bel autour doit être court, bas assis, et avoir les mahuttes larges.

On donne aux autours plusieurs noms différens, selon leurs âges. Il y a *l'autour niais*, qui est celui qu'on prend au nid; *l'autour branchier*, parce qu'on le prend sur les arbres, lorsqu'il commence à voler; *l'autour passager*, parce qu'il est pris en passant, soit au filet ou autrement; et *l'autour fourcheret*, celui qui est de moyenne taille.

Quand on élève des autours pour le vol, il faut leur donner en volant tout l'avantage possible. Il n'y a pas d'oiseaux de proie plus propres à prendre beaucoup de perdrix en plaine ou en pays de montagne; et pour cela, on en prend deux qu'on tient séparément aux deux extrémités de la chasse, à trois ou quatre cents pas

éloignés de celui qui la conduit; et par ce moyen, en quelque endroit que soient les perdrix, elles trouvent un autour en tête, qui les surprend lorsqu'elles n'ont plus de force. On doit prendre garde alors que les autours soient pillards; car il pourroit arriver que fondant tous deux sur une perdrix, leur trop grande avidité les feroit s'entre tuer; en ce cas, il faut courir vite à eux, et les en empêcher.

Ce qu'il faut observer au commencement à l'égard des Autours.

Quand on veut avoir des *autours niais*, on ne doit jamais les enlever de leur aire, qu'ils ne commencent à noircir, et qu'il n'ayent la queue à la moitié de leur juste longueur; car plus ils sont forts, plus on les estime. Les *branchiers* passent toujours pour les meilleurs. Pour bien dresser des autours, il faut les nourir a la main, et les paître de chair de volaille et d'autres petits oiseaux, prenant garde que ces autours ne s'empelotent point lorsqu'on leur donne de la plume qu'ils ne peuvent digérer, ce qui les met en danger de mourir: il est bon de les traiter avec attention, et de les tenir dans un lieu chaud et sec, ils s'en portent mieux. On les accoutume sur le poing quand ils commencent à se percher, et au bruit des chevaux et des hommes, afin qu'ils ne s'en effraient point. Il est essentiel de faire voler les autours de bonne-heure, parce qu'à mesure que les perdreaux se fortifient, les jeunes autours prennent aussi des forces: il suffit alors de leur faire voler un perdreau par jour, pour les en paître pendant tout le mois d'août (de la mi-thermidor à la mi-fructidor), en septembre (de la mi-fructidor à la mi vendémisire) on leur en fera voler deux ou trois au plus, et dans un temps frais, car le chaud les rebute.

Si néanmoins on veut chasser aux perdreaux, on peut risquer un autour de médiocre valeur, et garder les bons pour l'hiver. Les autours formés sont estimés. Les *faucherets* valent mieux que tous les autres, tant pour la plaine que pour les côteaux. Les autours se dressent aisément et se rendent sans peine sur le poing avec un tiroir; ils ne s'écartent point pour peu qu'on les traite avec douceur: il y en a qui les chaperonnent, cela est bon pour les passagers, mais les niais ne s'en accommodent point.

Il faut prendre garde de leur donner à connoître la volaille, ni les pigeons, de crainte qu'ils ne détruisent la basse cour: pour les paître de vif, on doit avoir des perdreaux, des perdrix ou des tourterelles, et leur arracher la queue. Pour les *passagers*, ils se traitent autrement que les niais; on les chaperonne ordinairement ils en valent mieux; et comme ils viennent fort bien au leurre, on les y dresse. Un autour passager n'est bon que lorsqu'il n'est que d'une mue, ou qu'il n'a qu'un an, alors il faut le rendre gracieux et l'assurer; c'est la principale attention qu'on y doit faire. Les autours niais ne partent point du poing comme les passagers, c'est pourquoi on les accoutume à suivre; mais il est bon aussi de ne les point perdre de vue, de peur qu'ils ne prennent les perdrix en cachette, et qu'ils s'en paissent. On ne les fait voler que modérément après les avoir ainsi dressés, afin qu'ils ne se reconnoissent pas.

Si l'on veut tenir toujours un autour en bon état, on le cure avec du coton, et on l'acharne au tiroir tous les matins; il ne faut pas que ce soit au soleil, ni trop près du feu car cela les feroit mourir. Les autours, après avoir tiré, doivent être mis dans un lieu qui ne soit ni trop froid, ni trop humide, et où le vent ne donne pas. Quand on leur présente le tiroir, il faut auparavant qu'il ait été détrempé dans du vinaigre et de l'eau, où l'on aura mis du sucre candi.

On n'abat jamais les autours que dans un grand besoin, parce que cela les rebute, et un autour obéit toujours plus volontiers quand on lui présente le tiroir pour lui faire approcher la perche.

Il faut tous les matins le jardiner au soleil et où le vent ne donne point, après qu'il a mangé, et le laisser deux heures sur la perche.

Il est bon de baigner les autours toutes les semaines, et de ne les point faire voler ce jour-là; ils en valent mieux quand ils ne volent que deux jours de suite; et pour les délasser d'avoir été sur la perche, on les met dans un endroit étroit sans les y attacher.

On purge les autours avec de la chair et de la manne, et pour lors on ne doit point les abattre; on leur donne, si l'on veut, pour cures des pilules blanches ou rouges, cela se fait trois jours de suite au commencement de l'année, et autant avant que de les mettre en mue, et le quatrième jour on leur donne une pierre d'aloès dans un morceau de chair: cela leur lâche le ventre.

Dans l'hiver, on purge les autours avec six grains de poivre blanc qu'on leur fait prendre aussi dans un morceau de chair, sans qu'il soit besoin d'abattre ces oiseaux, et on les cure ainsi de vingt jours en vingt jours.

Pour guérir les autours des humeurs visqueuses qui peuvent leur nuire, on se sert d'une herbe qu'on appelle *éclaire*, et on se contente de leur en donner une ou deux prises seulement chaque année.

On tient qu'une glaire d'oeuf battue avec du sucre candi pulvérisé et donnée de dix jours en dix jours aux autours, leur est merveilleuse, et que l'huile d'olive battue leur est singulière quand ils commencent à entrer en mue.

Pour faire paître un autour, on l'acharne d'abord au tiroir sec avant de le paître, ensuite on prend de la chair coupée par petits morceaux, on la met dans un plat plein d'eau tiède, et on lui donne ce pât; on se sert pour cela d'eau de fontaine avec du sucre ou de la manne délayée dedans: cette manière de paître ces oiseaux les garantit de bien des maladies auxquelles ils sont sujets.

Les autours, plus que les autres oiseaux de proie, sont larrons, et pour les empêcher de se paître en cachette du gibier il faut leur coudre une petite sonnette sur les deux couvertes de la queue, afin qu'on les entende partout où ils seront.

Manière de dresser les Autours.

Celui qui gouverne les autours doit toujours chercher à faire plaisir à ces oiseaux quand ils commencent à voler, soit qu'il mette la perdrix au pied ou qu'il la remette au buisson, et pour aller d'ordre en cela, il ne faut pas qu'un autour vole plus d'une ou de deux perdrix avant qu'il soit animé, autrement cela le rebute, et après qu'il a volé, on ne le lâche point qu'il n'ait repris haleine et qu'il ne se soit secoué.

Pour qu'un autour vole bien, il faut toujours qu'il fasse un temps propre, parce que si le chaud est trop âpre, il monte en essor, ou gagne les arbres, d'où il ne descend point que la faim ne le presse. On doit toujours avoir deux ou trois de ces oiseaux prêts à voler, tandis qu'il y en a d'autres qui volent; c'est le moyen de ne les point rebuter.

Comment lâcher les Autours.

Les autours ne veulent point être lâchés de *rebot*, c'est-à-dire, de les tenir trop long-temps sans les lâcher; il est à propos de les tenir quand on juge que les per-

drix sont trop fortes pour eux, parce que cela les fatigue trop et les rend mal gracieux; on doit suivre aussi ces perdrix pour les faire repartir, afin que les autours qui les voient fatigués, fondent sur elles. Il ne faut jamais découpler les chiens destinés pour l'autourserie, que la rosée du matin ne soit passée, parce que cela ôte le sentiment aux chiens, et que les autours qui sentent cette humidité, vont s'éplucher sur le premier arbre qu'ils trouvent.

Les gelées blanches sont plus dangereuses pour les autours que la gelée de l'automne, et quand ces oiseaux sont en chasse, il est bon de leur donner toujours le loisir de guêter les perdrix à la remise, afin qu'ils les empiètent mieux, et qu'ils ne les manquent pas.

Si l'on voit que les autours mal affaités ayent gagné les arbres, et qu'ils fassent difficulté d'en descendre, il faut avoir une filière longue de trois ou quatre toises, au bout de laquelle sera attachée par l'aile une perdrix morte, la traîner ainsi assez loin de l'oiseau qui la voyant remuer, fondra dessus d'abord, et par ce moyen on reprend ces oiseaux.

Il est nécessaire de secourir les autours à la remise, et pour cela on les aborde doucement de peur de les effaroucher, et l'on prend garde surtout que les chevaux et les chiens n'en approchent de trop près, parce que cela rebute les autours; c'est pourquoi il est bon de tenir toujours en crainte les chiens, et de n'en mettre que quatre couples pour la volerie; les grands chiens épouvantent les autours, principalement les tiercelets qui sont plus timides.

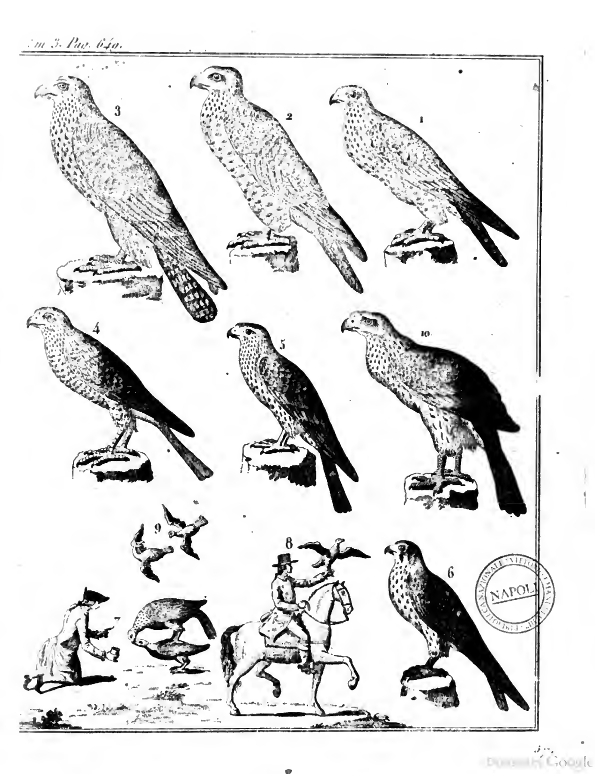
L'abri du vent est toujours nécessaire quand on chasse avec les autours. Si l'on chasse en plaine, et que le vent soit trop incommode, il faut cesser de chasser, à moins que le vent ne souffle que médiocrement, et observer encore de ne point chasser dans le fil du vent, et lorsqu'on chasse, on doit avoir une baguette en main pour la fourrer dans les buissons, et faire repartir la perdrix quand elle se met au cul. Il faut toujours faire choix des oiseaux qui vont bas, ce sont les meilleurs, parce qu'ils entrent beaucoup mieux au vent que ceux qui se celèvent.

Les autours passagers ne veulent pas qu'on les garde long-temps sans les faire voler, quelque temps qu'il fasse, et pour empêcher qu'ils ne se gâtent et ne se découragent, on prend des perdrix vives, et on en attache une au bout d'une filière de douze ou quinze pieds de long, puis on lie un autour à l'autre bout, ensuite on prend cet équipage, et l'on s'en va dans un endroit propre pour chasser; on fait voir la perdrix à l'autour qui fond dessus aussitôt; on doit l'en laisser paître et prendre bonne gorgée; en réitérant cela de trois jours en trois jours, l'oiseau devient d'un très-bon affaitage.

Vol pour le Canard.

Les autours, à la différence des autres oiseaux de proie, font leur coup *à la toise*, c'est-à-dire, tout d'une haleine, d'un seul trait d'aile, sont toujours plus vîtes à partir du poing que les autres; c'est pourquoi ils sont les seuls pour le vol du canard. Il faut avoir un autour des plus courageux, et choisir pour la volerie un endroit où il y ait des fossés et des canards. Plus les fossés sont étroits et profonds, plus ils sont commodes pour cette chasse.

Quand on est arrivé sur le lieu, et qu'on a observé où sont les canards, on prend les devants le long du fossé avec l'autour sur le poing. Étant vis-à-vis, on se présente sur le bord; les canards ne manquent point de prendre l'épouvante et de


3
2
1
4
5
10
9
8
6

de se lever, mais l'autour aussitôt du poing vole à eux, et en empiète toujours quelqu'un. Pour rendre les autours bons à cette volerie, il est à propos de leur montrer quelquefois des canards domestiques, afin qu'ils connoissent mieux ce gibier.

Vol pour le Lapin.

On doit avoir un autour dressé, et dont l'instinct soit pour le poil, ce qui se connoît lorsqu'on commence à l'affaiter; il est à propos de lui faire voir quelques lapins tout vifs; il s'y anime et devient propre à la volerie, de manière qu'on peut s'en servir pour aller prendre soir et matin des lapins dans les garennes en se promenant. Il est bon d'avoir chez soi des clapiers, afin d'y prendre des lapins pendant toute l'année, pour accoutumer les autours à ce gibier, et surtout pendant leur mue. Tout cela se fait sans peine.

Différence des Autours.

Il y a des autours de différentes grandeurs; ceux qui viennent des pays étrangers, sont ou trop gros ou trop petits, par rapport aux nôtres qui sont de moyenne taille. A l'égard du pennage, on en voit de si extraordinaire, que sans une longue pratique on s'y trouve tous les jours trompé. On en voit quelquefois qui ont le pennage roux, d'autres qui l'ont blond, d'autres fort brun, d'autres brun et blond, et d'autres enfin de couleur contraire. Quoique ces oiseaux viennent de différens pays et qu'ils ayent différens pennages, toutes ces variétés ne les rendent point différens en espèces; car il n'y a qu'une sorte d'autours, les uns, à la vérité, meilleurs que les autres.

Accidens des Autours.

C'est une erreur de ne point paître les autours le matin ayant curé, croyant par là les tenir affamés, et qu'ils en seront plus âpres à la volerie; mais au contraire, ceux qu'on néglige ainsi, tombent en une défaillance qu'on nomme *boulimie*, qui les abat et les met en risque de mort.

Cette *boulimie* est causée par les humeurs qui coulent dans la mulette, lorsqu'on laisse trop jeûner l'oiseau, ce qui arrive le plus souvent en hiver et pendant les grandes froidures; c'est pourquoi on doit avoir soin en cette occasion que les autours soient nourris abondamment et proprement; car il ne faudroit qu'un pât mal-propre pour dégoûter l'oiseau; plus il fait froid, plus il digère, parce que la chaleur naturelle est plus concentrée.

Les autours sont sujets à monter quand le chaud est trop rude; il faut se coucher à terre, et ne point perdre l'oiseau de vue, pour voir où il descendra; c'est ordinairement sous le vent et sur les arbres voisins; il est bon d'avoir surtout de la patience.

Le surplus de ce qui regarde les autours leur est commun avec les faucons, dont le précédent chapitre traite.

Explication de la Planche.

1. *Le Faucon.*
2. *Le Gerfaut.*
3. *Le Sacre.*
4. *Le Lanier.*
5. *L'Emerillon.*
6. *Le Hobereau.*

7. *Manière dont il faut encourager le Faucon auquel on donne à tirer un poulet à plusieurs fois en le déchaperonnant chaque fois, ou de l'habituer au leurre.*
8. *Manière de jeter le faucon.*
9. *Manière dont le Faucon fond sur sa proie.*
10. *L'Autour.*

CHAPITRE XVII.

Du Droit de Chasse, de Garenne, Colombier, etc.

PAR décret du 11 août 1789, relatif à la suppression des droits féodaux, art. I, le droit exclusif de fuies et de colombiers, et c. est aboli. Les pigeons seront enfermés aux époques fixées par les communes, et durant ce temps, ils seront considérés comme gibier, et chacun aura le droit de les tuer sur son terrain.

Par décret du même jour, art. III, le droit exclusif de la chasse et des garennes est aboli, et tout propriétaire a le droit de détruire et faire détruire, seulement sur ses possessions, toute espèce de gibier, sauf à se conformer aux lois de police faites relativement à la sûreté publique.

CHAPITRE XVIII.

Dictionnaire de Vénerie et de Fauconnerie.

ABAISSER, c'est diminuer la nourriture de l'oiseau lorsqu'il est trop gras, pour le rendre plus léger et plus avide à la proie.

Abandonner l'oiseau, c'est lui donner sa liberté, parce qu'il n'est bon à rien, ou le laisser libre en campagne pour l'égayer.

Abattre l'oiseau, c'est le tenir serré entre les deux mains pour la garnir de jets, le poivrer et le médicamenter. *On dit*, il faut abattre l'oiseau.

Abattis, c'est quand les vieux loups ont tué des bêtes : *on dit*, les loups ont fait cette nuit un grand abattis. *Abattis* se dit aussi lorsque les jeunes loups vont et viennent au lieu où ils sont nourris, y faisant de petits chemins où ils abattent l'herbe.

Abattures, foulures de fougères ou de broussailles, que le cerf abat de son ventre en passant. On connoît le cerf par ses abattures.

Abecher l'oiseau, c'est lui donner une partie du pât ordinaire pour le tenir en appétit, afin de le faire voler un peu après. *On dit*, il faut abecher le lanier.

Abois, c'est quand la bête s'arrête et qu'elle se tient devant les chiens par lassitude, et n'en peut plus.

Derniers *abois*, c'est lorsque la bête tombe morte ou outrée : *on dit*, la bête rend les derniers abois.

Aborder la remise : quand la perdrix poussée par l'oiseau gagne quelque buisson, il faut aborder la remise sous le vent, afin que les chiens sentent mieux la perdrix.

Abreuvoir, endroit où les oiseaux vont boire: *on dit*, prendre les oiseaux à l'abreuvoir.

Accouer un cerf, c'est le joindre lorsqu'il est sur ses fins pour lui donner le coup d'épée au défaut de l'épaule, ou lui couper le jarret; *pour lors on dit*, le cerf est accoué.

Accourcir le trait, c'est le ployer à demi, ou tout-à-fait, pour tenir le limier.

Acculs, ce sont les bouts des forêts et des grands pays de bois.

Acharner l'oiseau sur le tiroir, c'est lui mettre de la chair soit au poing avec le tiroir, soit en attachant le tiroir au leurre.

Adouée: une perdrix adouée, en fauconnerie, veut dire *appariée*.

Affaite: un oiseau est de bonne affaite lorsqu'il fait bien son devoir, quand on l'a bien affaité, bien duit à la volerie.

Affaiter, c'est dresser des oiseaux de proie qu'on apprivoise et qu'on assure pour revenir sous le poing ou au leurre. C'est aussi les duire au vol, les curer, les traiter, r'habiller leurs pennes, les tenir en santé, et les rendre de bonne affaite. L'*affaitage* est plus difficile qu'on ne pense.

Affriander l'oiseau, c'est le faire revenir sur le leurre avec de bon pât de pigeonneaux ou de poulets.

Affut, en terme de chasse, est un lieu caché où l'on se met avec un fusil prêt à tirer, et où on attend le gibier au passage: *on dit*, il fait bon le matin aller à l'affut.

Aiglures ou *bigarrures*, taches rousses qui bigarrent le dessus du corps de l'oiseau. Le lanier est celui qui est le plus bigarré d'*aiglures*.

Aiguille, maladie des faucons qui s'engendre de poux, lombriques ou vers, plus petits et plus dangereux que les filandres.

Aiguilles, fils ou lardons que les valets de chiens pour sanglier doivent porter, afin de panser ceux que les défenses de cet animal auront blessés.

Aiguillon, se dit des fumées des bêtes fauves, parce qu'elles ont une pointe au bout.

Aire, nid d'oiseau de proie. On dit aussi un faucon de *bonne aire*, quand il est de bonne race et facile à affaiter.

Albrené, se dit de tout oiseau de proie qui a le pennage rompu ou manqué.

Allongé, c'est lorsqu'il l'a entier et de bonne longueur.

Aller de bon temps, c'est quand les veneurs vont peu de temps après que la bête est passée. *N'aller plus de temps* est lorsqu'il y a un jour ou deux au moins qu'elle est passée.

Aller d'assurance, se dit de celle qui va au pas, le pied serré et sans crainte.

Aller de hautes erres, se dit de celle qui est passée il y a plusieurs heures.

Aller au gagnage, se dit des bêtes fauves et du lièvre, qui vont viander dans les grains.

Aller en quête, c'est quand le valet de limier va au bois pour y détourner une bête avec son limier.

Andouillers, sont les chevilles du bois de cerf, du daim et du chevreuil.

Apoltronir l'oiseau, c'est lui couper les ongles des pouces, c'est-à-dire des doigts de derrière qui font sa force et son courage, et sans lesquels il n'est plus propre pour le gros gibier.

Armer l'oiseau, c'est lui attacher des sonnettes aux pieds. On arme aussi les cures de l'oiseau: voyez *Cure*.

Assurer un oiseau, c'est l'apprivoiser si bien, qu'il ne s'effraie de rien. On ne le met hors de filière que quand il est bien assuré, tant à la chambre qu'au jardin qui représente les champs.

Atanaire, se dit de l'oiseau qui a le plumage de l'année précédente, n'ayant pas mué.

Attombisseurs, se dit des oiseaux qui attaquent le héron dans son vol; on lui en lâche plusieurs pour les différentes attaques.

Atrempé, se dit d'un oiseau qui n'est ni gras ni maigre.

Auuer les perdrix au partir, c'est les observer exactement lorsqu'elles partent pour pointer l'oeil et choisir bien.

Avillons, sont les serres du pouce ou du derrière des mains de l'oiseau ; et il *avillonne* bien quand il donne vigoureusement des serres de derrière.

Baguette, bâton dont le fauconnier se sert pour fourrer dans les buissons, afin de faire partir la perdrix, et pour tenir les chiens en crainte.

Balai, queue de l'oiseau.

Balancer, se dit tant de l'oiseau en l'air qui reste dans sa place en observant sa proie, que de la bête courue qui chancelle de lassitude.

Bander au vent, se dit de l'oiseau qui se tient sur les chiens, faisant la crécerelle.

Bans, lits des chiens.

Barres, bandes noires qui traversent la queue de l'épervier.

Bauge, lieu où la bête noire se couche tout le jour.

Billard, morceau de bois long de deux pieds, pointu par un bout et recourbé par l'autre d'un pied au moins.

Bloc, perche sur laquelle on met l'oiseau de proie ; elle doit être couverte de drap, pour qu'il n'amasse point la chiragre.

Bloquer, se dit de l'oiseau qui a remis la perdrix et qui la tient à son avantage, gagnant le haut de quelqu'arbre prochain : on dit aussi, l'*oiseau se bloque*, quand il pend en l'air, et qu'il s'y soutient sans battre de l'aile.

Bondir, faire bondir, c'est lorsqu'une bête fauve en fait partir d'autres de la reposée.

Botte, collier du limier.

Boutis, ce sont les lieux où les bêtes noires fouillent.

Boutoy, c'est le bout de leur nez.

Branle, se dit lorsqu'un faucon se tient en haut au premier degré sur la tête du fauconnier, et qu'il tourne et remue ses ailes en branlant et rodant de belle action.

Brayer, c'est le cul d'un oiseau de proie : une marque de bonté est que le *brayer* soit net, tombant bien bas le long de la queue et bien émaillé de taches noires et rousses.

Brider les serres d'un oiseau, c'est en lier une de chaque main pour l'empêcher de charrier la proie.

Briser-bas, c'est rompre des branches et les jeter par où la bête a passé, et *briser-haut*, c'est les briser à demi-hauteur d'homme et les laisser pendre à l'arbre.

Fausses-brisées, c'est quand on met des morceaux de papier à des branches sur les voies d'une bête, pour les ôter après et tromper son compagnon : *frapper aux brisées*, c'est lorsque le veneur qui a fait son rapport, va laisser courre.

Brosser et percer dans le fort ; c'est courre avec les chevaux dans le bois.

Brunir, se dit de la bête fauve qui fait changer sa tête de couleur ; de blanche qu'elle étoit, après en avoir ôté la peau velue qui la couvroit, elle devient rouge, grise ou brune, selon les terres où la bête se frotte.

Buffeter, c'est donner en passant contre la tête d'un plus fort, ou contre la tête d'un leurre quand on le fait battre aux oiseaux.

Buisson, prendre *buisson*, c'est lorsque les cerfs vont choisir un lieu secret pour faire leur tête quand ils ont mis bas.

Canelude, curée composée de sucre, de canelle et de moelle de héron, que les fauconniers donnent aux oiseaux qu'ils veulent animer au vol du héron.

Catteroles, lieux où les lapines font leurs petits en terre, et qu'elles rebouchent tous les jours jusqu'à leur sortie.

Cerceaux, pennes du bout de l'aile des oiseaux ; les éperviers ont trois cerceaux ; les autres oiseaux de proie n'en ont qu'un.

Cervaison, c'est quand le cerf est gras et en venaison.

Chair : l'oiseau est bien *à la chair*, signifie *qu'il chasse bien.*

Chaperon, morceau de cuir dont on couvre la tête des oiseaux de leurre pour les affaiter. Les chaperons sont marqués par points depuis un jusqu'à quatre : le premier d'un point est pour le tiercelet de faucon. L'oiseau qui porte le chaperon patiemment, s'appelle *bon chaperonnier*. On le déchaperonne quand on veut le bucher.

Charbonières, terres glaises où les cerfs vont frotter leurs têtes et brunir.

Charrier, se dit de l'oiseau qui emporte la proie sans revenir au réclame, ou qui s'emporte après la perdrix.

Chasoire, baguette des autoursiers.

Chausser la grande serre de l'oiseau, c'est entraver l'ongle du gros doigt d'un petit morceau de peau.

Chevilles, sont les andouillers qui sortent des perches de la tête de la bête fauve.

Cimier, c'est la croupe de la bête fauve.

Clatir, c'est lorsque le chien redouble son cri en poursuivant la perdrix ou le lièvre.

Cluse et *cleuser*, se dit du cri avec lequel le fauconnier parle à ses chiens, lorsque l'oiseau a remis la perdrix.

Coffre, se dit du corps de la bête fauve et du lièvre, quand tout en est levé.

Clefs, ongles des doigts de derrière de l'oiseau de proie.

Cornette, houpe ou tiroir de dessus le chaperon de l'oiseau.

Coup; un oiseau prend *coup*, quand il heurte trop fortement contre la proie.

Couroncreux, c'est le milieu du buisson où la perdrix se sauve.

Couronne, duvet qui est autour du bec de l'oiseau, à l'endroit où il se joint à la tête.

Courre: le courre ou la courre est où l'on met les lièvres pour prendre le loup, le sanglier et le renard.

Courtoisie, faire la courtoisie aux autours, c'est leur laisser plumer leur gibier.

Créance, filière ou ficelle avec laquelle on retient l'oiseau qui n'est pas bien assuré; et on l'appelle *oiseau de peu de créance*, quand il est sujet à s'essorer ou à se perdre.

Croix-de-Cerf, un os croisé qu'on trouve dans le coeur du cerf.

Croller, se dit de l'oiseau qui se vide par le bas; ce qui est une marque de santé.

Cure, se dit des pilules faites avec de l'éponge, du coton et de la plume, qu'on donne aux oiseaux de proie pour dessécher leur flegme, et ils se portent bien quand ils ont rendu leur *cure*. On *arme les cures*, c'est-à-dire qu'on met un peu de chair après pour les mieux faire avaler aux oiseaux. Il ne faut point les faire paître qu'ils n'ayent curé ou rendu la cure.

Daguer, se dit de l'oiseau qui va à tire d'aile, qui travaille diligemment de la pointe des ailes.

Dagues, premier bois que porte un cerf. *Daguets*, voyez ci-dessus.

Déchaussures, c'est le lieu où le loup a gratté, où il s'est déchaussé.

Décousures, plaies que les défenses du sanglier font aux chiens.

Dedans; mettre un oiseau *dedans*, c'est le mettre actuellement à la chasse.

Degré, se dit des reprises ou temps de l'élévation de l'oiseau en l'air, qui fait une espèce de pause, en tournant la tête pour continuer son vol, jusqu'à ce qu'on le perde de vue.

Délivre: un oiseau fort à *délivre*, c'est-à-dire, qu'il n'a point de corsage, qu'il est presque sans chair comme le héron.

Dérober les sonnettes, se dit de l'oiseau qui s'écarte, qui part sans congé, et qui emporte les sonnettes de son maître.

Dérocher, ou *déroquer*, se dit des grands oiseaux carnassiers qui poursuivent les bêtes à quatre pieds jusqu'à ce qu'elles se précipitent du haut des rochers en bas.

Dérompre, se dit de l'oiseau de proie qui, de ses cuisses et de ses serres, tombe si vigoureusement sur un autre oiseau,

qu'il lui rompt le vol et le fait tomber tout meurtri.

Descente. Lorsque l'oiseau descend avec impétuosité sur son gibier pour l'assommer, c'est *fondre en rondon* : quand sa descente est douce, et qu'il ne fait que se laisser aller en bas ; on dit simplement qu'*il file ou fond.*

Désempelotoir, fer avec lequel on tire de la mulette des oiseaux de la viande qu'ils ne peuvent digérer.

Dintiers, rognons du cerf.

Donner la bête aux chiens, c'est lui découpler sur les voies.

Dorées, fumées jaunes du cerf.

Duire, voyez *affaiter.*

Egale et *égalure*, se dit de l'oiseau qui est moucheté.

Embler, se dit des allures des bêtes quand les pieds de derrière avancent de quatre doigts sur ceux de devant.

Emeu et *Emeutir*, ne se dit que de l'excrément des oiseaux de proie. Le faucon pélerin et le lanier *émeutissent* sous eux ; les autres oiseaux de proie vident en arrière et un peu plus loin. C'est un signe de santé quand l'oiseau rend son *émeu* ; il doit être blanc et clair, et le noir qui est parmi doit être bien clair, en sorte que le tout approche du mélange de poix, de cire, de plâtre et de graisse. On fait de ce mélange un ciment, que les anciens appeloient *malta.*

Empaumure, c'est le haut de la tête du cerf et du chevreuil, qui est large et renversée, et où il y a au moins trois andouillers : les jeunes bêtes n'en ont point.

Empeloter, voyez *Désempelotoir.*

Empiéter, se dit des autours qui emportent la proie à leurs pieds : pour le faucon, on dit *lier* la proie.

Enceinte, c'est le lieu où le valet de limier détourne les bêtes avec son limier.

Enduire, se dit de l'oiseau qui digère bien sa chair.

Enfoncer, se dit de l'oiseau qui, fondant sur la perdrix, la pousse jusqu'à la remise.

Entes, peaux d'oiseaux remplies de paille ou de foin qu'on fiche au bout d'un piquet posé en terre pour attirer les autres oiseaux au piége.

Entées, fumées de cerfs et de biches, dont deux ne font qu'une, et qui ne peuvent se séparer sans se rompre.

Enter, c'est rejoindre une penne gardée à celle d'un oiseau qui est rompue, froissée ou albrenée : c'est la raccommoder à l'aiguille ou au tuyau.

Entraver, c'est raccommoder les jets de l'oiseau, en sorte qu'il ne puisse pas se déchaperonner.

Ergoté, se dit d'un chien qui a un ongle de surcroît au-dessus du pied en dedans.

Ecartable, se dit de l'oiseau sujet à s'écarter, tels que sont les plus vêtus, et ceux qui sont les plus coutumiers de monter en essor, surtout en été.

Esclame, se dit de l'oiseau de longueur bienfaisante et non épaulée. Les *esclames* sont plus beaux voleurs que les goussants, qui sont courts et bas assis.

Escumer, c'est lorsque l'oiseau passe sur la proie sans s'arrêter, et quand il court sur le gibier que les chiens lancent.

Escuyer (l'), jeune cerf qui souvent en accompagne un vieux.

Espié, c'est pour les chiens la même chose que l'*épy* aux chevaux.

Esplanade, route de l'oiseau quand il plane en l'air.

Eponge, ce qui forme le talon des bêtes.

Estruflé, se dit d'un chien qui a un os de la hanche déplacé.

Essimer, c'est ôter la graisse excessive d'un oiseau par diverses cures ; c'est aussi le mettre en état de voler lorsqu'on l'a dressé, ou au sortir de la mue.

Essorer, c'est quand l'oiseau prend l'essor trop fort.

Eventiller (s'), se dit de l'oiseau qui se secoue en se soutenant en l'air pour s'égayer et prendre le vent.

Everrer, c'est ôter un nerf de dessous la langue du chien pour qu'il ne morde jamais, fût-il enragé.

Faons, petits des biches, daines et chevrettes.

Faux-fuyans, sentier à pied dans le bois.

Filandres, se dit 1°. des filamens de sang caillé et desseché qui, après la rupture de quelque veine, se fige en façon d'aiguille, et travaille le corps, les cuisses et les reins de l'oiseau; 2°. de certains vers fort déliés qui s'attachent au gosier, autour du coeur, du foie et des poumons de l'oiseau; ils sont quelquefois nécessaires aux oiseaux pleins, pour les rendre plus dispos à la volerie; 3°. des crêpes qui tombent de l'air et s'attachent sur les voies des bêtes, surtout des vieilles, qui en amassent davantage, parce qu'elles ont plus de corps.

Filière, ficelle d'environ dix toises qu'on tient attachée au pied de l'oiseau pendant qu'on le réclame, jusqu'à ce qu'il soit assuré. On l'appelle aussi *créance* et *tiens-le-bien*, parce que si on le lâchoit il pourroit dérober ses sonnettes.

Flâtrère, lieu où le lièvre ou le loup couru des chiens, s'arrêtent en le mettant sur le ventre. Le lièvre se *flâtre* plusieurs fois, quand il est bien couru.

Flâtrer, se dit aussi de la clef rougie au feu, qu'on applique sur le front d'un chien pour le préserver de la rage.

Foilets, c'est ce qu'on lève le long des épaules du cerf, après qu'il est dépouillé.

Fondre, voyez *descente*.

For-hu, se dit des petits boyaux du cerf qu'on donne aux chiens au bout d'une fourche émoussée au printemps ou en été, après qu'ils ont mangé la mouée et le coffre du cerf: il se dit aussi de la carcasse dont on fait la curée.

Forme, c'est le terrain que le filet couvre quand on le fait agir. C'est aussi le lieu où le renard se repose.

Formes, se dit des femelles des oiseaux de proie qui donnent le nom à l'espèce; au lieu que les mâles s'appellent *tiercelets*, parce qu'en général la femelle est plus grande, plus hardie et plus forte que son mâle.

Formées, fientes des bêtes fauves, formées en crottes de chèvres, mais plus grosses.

Foulées, c'est lorsqu'on revoit la forme du pied d'une bête sur l'herbe ou sur des feuilles par où elle a passé; et si c'est en terre nette, cela s'appelle *voie* pour bête fauve et lièvre, *piste* pour loup et renard, et *trace* pour bête noire.

Fraize, forme de meules et de pierrures de la tête du cerf et du chevreuil, qui est le plus proche de la tête.

Fréouer, marque que le cerf fait au bois quand il y touche de sa tête pour détacher la peau velue qui la couvre: on en trouve les lambeaux au pied du fréouer. Celui qui apporte le premier fréouer au chef de l'assemblée et en laisse courre le cerf, a ordinairement un présent.

Fuites, se dit de l'oiseau qui s'écarte beaucoup, surtout le faucon, et des bêtes qui forcent leur course en allant le pied ouvert.

Fumées, fientes des bêtes fauves.

Fuster, se dit de l'oiseau qui s'échappe ou qui évite le piège.

Gaignages, grains où les bêtes fauves vont viander la nuit.

Gardes, ce sont les deux os qui forment la jambe à toutes les bêtes noires.

Giboyer, c'est chasser avec le fusil à pied et sans bruit; il se dit aussi de la chasse à l'oiseau.

Gorge, est la poche ou sachet supérieur des oiseaux de proie; d'où vient que par métaphore on dit *grosse gorge* pour viande grossière et non détrempée; *gorge chaude* pour viande chaude du gibier qu'il a pris; bonne gorge, demi-gorge, quart de gorge: *enduire* ou *digérer sa gorge*, c'est quand elle passe vite et que l'oiseau

émeutit aussitôt sans prendre de nourriture ; ce qui est un pronostic du mal subtil qui le rend étique.

Gouffauts, voyez *Esclame*.

Greffade, blessure d'une bête onglée.

Gruyer ; oiseau dressé à chasser les grues.

Guède ou *guide*, bâton qui guide le filet tendu pour prendre les oiseaux avec un rets saillant.

Guinder, se dit de l'oiseau qui s'élève au-dessus des nues.

Hardes, compagnies de bêtes. On doit *harder* les chiens dans l'ordre chacun dans sa force, pour aller de mente ou au relais; et on *harde* les nouveaux chiens avec les vieux pour les dresser. Les bêtes, dans le tems des hardes, se meutent toutes ensemble selon leur âge.

Hardées, ruptes et fracas de bois que les bêtes fauves, surtout les biches, naturellement gourmandes, font en viandant dans les jeunes taillis.

Hardois, petis brins de bois que le cerf touche et écorche de sa tête.

Hausse-pied, c'est le premier des oiseaux qui attaque le hérou dans son vol.

Herbier, canal de la respiration qui est dans le col de l'oiseau.

Hoche pied, c'est l'oiseau qu'on jette seul après le hérou pour le faire monter.

Houpper, c'est quand le veneur avertit son compagnon par un ou deux mots longs qu'il a trouvé une bête courable qui sort de sa quête, et entre en celle du compagnon.

Houzures ou *crotures*, se dit de la crotte qui se voit aux branches où le sanglier s'est frotté en sortant du fouille, par où on connoît sa hautaur.

Jambe, c'est depuis le talon jusqu'aux os pour bêtes fauves, et jusqu'aux gardes pour bêtes noirs; ce qui en fait aussi la largeur.

Jardiner, c'est exposer les oiseaux de proie au soleil du matin dans un jardin. Il faut exposer les autours sur la barre ou sur le bloc, les laniers et les sacres sur la pierre froide.

Jet, petite entrave qu'on met au pied d'un oiseau : on l'attache d'envoi et de retenue.

Jeter un oiseau du poing, c'est le donner du poing après la proie qui fuit.

Jeu, voyez *Courtoisie*.

Induire, voyez *Gorge*.

Laies, femelles des sangliers, lesquelles, selon leur âge, s'appellent *jeunes*, *grandes et vieilles*.

Laissées, fientes des loups et de bêtes noires.

Lancer, c'est faire partir les bêtes fauves de la *reposée*, le loup du *liteau*, le lièvre du *gîte*, et les bêtes noires de la *bauge*.

Leurre, figure d'oiseau fait en manière de faucon, avec deux ailes et un morceau de drap ou cuir rouge garni de bec et d'ongles, qu'on pend à une lesse sur un crochet de corne. Les fauconniers s'en servent pour réclamer l'oiseau. *Acharner le leurre*, c'est mettre un morceau de chair dessus, et ce qu'il tire du bec se nomme *rappel*.

Lier, voyez *Empiéter*.

Limier, chien qui détourne le cerf et autres grandes bêtes.

Liteau, lieu où le loup se couche et se repose le jour.

Longe, tirer *à la longe*, est quand l'oiseau retourne à celui qui le gouverne.

Longer un chemin ; c'est lorsqu'une bête va d'assurance ou fuit ; et quand elle retourne sur ses voies, cela s'appelle *ruse* et *retour*.

Mahuttes, c'est le haut des ailes près du corps de l'oiseau.

Mal semé, c'est quand le nombre des andouillers est impair.

Mal subtil, espèce de phthisie ou de catarre qui tombe dans la mulette des oiseaux, et qui les fait mourir de

de langueur, en empêchant la digestion.

Mangoures, pâtures des loups et des sangliers.

Manteau, couleur des plumes des oiseaux de proie. *Mantelures*, c'est lorsque le chien a sur le dos un poil différent de celui du reste du corps.

Marteler, se dit des oiseaux de proie quand ils font leurs nids.

Martelées, fumées qui n'ont point d'aiguillon au bout.

Massacre, tête de la bête fauve.

Menées, se dit de la voie du chien et de la droite route du cerf qui fuit. On doit *mener* les chiens courans à l'ébat, c'est-à-dire les promener deux fois par jour.

Menus droits, oreilles du cerf, le bout de sa tête lorsqu'elle est molle, le mufle, les dintiers, le franc-boyau et les noeufs qui se lèvent seulement au printemps et dans l'été.

Meute. Les chiens de la meute sont les premiers qu'on donne au laisser-courre : *vieille meute*, sont les seconds chiens qu'on donne après les premiers.

Montée d'essort; c'est quand l'oiseau s'élève à perte de vue. *Montée par fuite*, c'est lorsqu'il fuit un oiseau plus fort.

Motte, l'oiseau prend *motte* quand il se repose à terre au lieu de se percher sur un arbre.

Mouée, mélange du sang de la bête prise à force, avec du lait ou du potage, selon les saisons, et beaucoup de pain coupé par petits morceaux, que l'on donne en curée aux chiens.

Mulette, gosier des oiseaux de proie, où la mangeaille tombe du jabot pour se digérer. Lorsque la mulette est empelotée et embarrassée d'une humeur visqueuse et indigeste, il s'y forme quelquefois une peau qu'on appelle *doublure* ou *double-mulette* : on la purge par les pilules.

Muzer, c'est quand les cerfs commencent à entrer en rut ; ils vont pendant quelques jours la tête basse le long des chemins et des campagnes.

Nappe, c'est la peau des bêtes fauves.

Noeuds, morceaux de chair qui se lèvent aux quatre flancs du cerf.

Nombres et petits filets se lèvent ensemble ; et c'est ce qui se prend au-dedans des cuisses et des reins du cerf.

Nouer la longe, c'est lorsqu'on met l'oiseau en mue, et qu'on lui fait quitter la volerie pour quelque temps.

Oiseau branchier, c'est celui qui n'a encore la force que de voler de branche en branche. *Oiseau hagard*, c'est celui qui est le plus farouche. *Oiseau de poing*, c'est celui qui fond sur le poing dès qu'il est réclamé. *Oiseau de leurre*; c'est celui qui fond sur le leurre aussitôt qu'on le lui jette. *Oiseau pillard*, c'est celui qui en pille un autre. *Oiseau dépiteux*, c'est celui qui ne veut pas revenir quand il a perdu sa proie. *Oiseau âpre* à la proie, c'est celui qui est bien armé de bec et d'ongles. *Oiseau trop en corps*, c'est celui qui est trop gras; cela l'empêche de bien voler. *Oiseau de bon guet*, c'est celui qui sait bien veiller sa proie, qui sait prendre son temps pour voler quand elle part. *Oiseaux de bonne compagnie*, sont ceux qui ne sont point sujets à dérober leurs sonnettes. *Oiseau d'échappe*, c'est celui qui vient d'ailleurs que ceux que l'on élève. *Beaux oiseaux*, sont ceux qui ont les mahuttes hautes, les reins larges, bien croisés, bas assis, court jointés, et qui ont les mains longues.

Oiseler un oiseau, c'est le dresser.

Ongles, taie qui vient dans l'oeil de l'oiseau à cause de quelque rhume, ou de ce que le chaperon le serre trop.

Os, ergots des bêtes privées, et ce qui forme la jambe aux bêtes fauves.

Parc, lieu où on fait la courre pour faire venir des bêtes noires lorsqu'on les a enfermées dans les toiles.

Parchasser ou *rapprocher*, c'est chasser une bête avec les chiens courans, deux ou trois heures après qu'elle est passée.

Pât, mangeaille de l'oiseau de proie.

Pâter, se dit du lièvre qui emporte avec ses pieds quand il a plu, ou dans des lieux humides.

Paumille, espèce de boête sur laquelle on met l'oiseau pour émeutir.

Pelage, couleur des bêtes courables; et la principale couleur du chien.

Pennage, s'entend de tout ce qui couvre le corps de l'oiseau. Le pennage se divise en quatre parties; 1°. le duvet qui est comme la chemise de l'oiseau proche la chair; 2°. la plume menue qui couvre tout son corps; 3. les vanaux qui sont les grandes plumes de la première jointure des ailes; 4°. les pennes qui s'étendent jusqu'à celle du bout de l'aile qu'on appelle le cerveau.

Pennes, sont les longues plumes, tant des ailes que de la queue. Les oiseaux ont douze pennes à la queue; et c'est une bonne marque quand celles des ailes croisent.

Pièces, le lanier est souvent tout *d'une pièce*, c'est-à-dire, tout d'une même couleur.

Perlures, grumeaux qu'on voit le long des perches et des andouillers d'une bête fauve.

Pierrures, c'est ce qui forme la fraise autour des meules de la tête d'une bête fauve.

Figache, c'est lorsqu'on voit au pied du sanglier qu'il a une pince à la trace plus longue que l'autre.

Plain: l'oiseau va de plain, plane ou rase l'air quand il vole les ailes étendues et sans les remuer.

Plateaux, fientes des bêtes fauves, qui sont plates et rondes, ou en forme de bousats.

Plume: donner la plume à l'oiseau, c'est lui donner une cure de plume.

Poil: mettre l'oiseau à poil, c'est le dresser à voler le gibier à poil.

Pointer, se dit de l'oiseau qui s'élève ou s'abaisse d'un vol rapide.

Poivrer l'oiseau, c'est le laver avec de l'eau et du poivre; ce qui se fait lorsqu'il a la gale ou de la vermine, ou pour l'assurer quand il est farouche.

Prendre les devants, c'est quand on a perdu les voies d'une bête, et que l'on fait un grand détour pour en rencontrer d'autres. C'est aussi quand le veneur a rembuché une bête, qu'il en prend les devants avec son limier, pour la détourner et être assuré qu'elle demeure.

Quacquecendae, flux de ventre et flux de sang des loups et des chiens.

Quinteux, se dit de l'oiseau qui s'écarte trop.

Rabattre, c'est lorsqu'un limier ou un chien courant tombe sur les voies d'une bête qui va de temps, qui s'en rebat, remonte, et en donne la connoissance à celui qui le mène.

Ramollir l'oiseau, c'est frotter son pennage avec une éponge trempée.

Raudonnée, c'est quand une bête donnée aux chiens, tourne deux ou trois tours dans le même lieu.

Rapprocher une bête, c'est la parchasser avec les chiens courans. On se sert de ces mots *parchasser* et *rapprocher*, parce que les chiens sont obligés d'aller doucement pour tenir la voie d'une bête passée deux ou trois heures auparavant.

Raser, se dit, 1°. de l'oiseau qui vole de plain; 2°. du gibier qui se tapit contre terre pour se cacher. La perdrix se rase quand elle aperçoit l'oiseau de proie.

Rayer les voies d'une bête, c'est faire une raie derrière le talon de la bête; ce qui ne se doit faire qu'à celle qu'on veut détourner, pour la faire connoître à ceux qui sont aux bois.

Receller: la bête est recellée quand elle demeure deux ou trois jours dans son fort ou enceinte sans en sortir.

Réclame et *réclamer*, se dit des oiseaux de proie qu'on fait revenir sur le poing avec le tiroir et la voix.

Refuites, lieux où les bêtes vont lorsqu'on les chasse.

Relaissé, se dit du lièvre qui, chassé par les chiens, se met sur le ventre.

Relevée d'une bête, c'est quand elle se

lève et sort du lieu où elle a demeuré le jour pour aller se repaître.

Rembuchement, c'est lorsqu'une bête est entrée dans le fort, et qu'on brise sur ses voies haut et bas de plusieurs brisées.

Reposée, lieu où les bêtes fauves se mettent sur le ventre pour y demeurer et dormir le jour.

Requêter, c'est lorsqu'on va chercher avec le limier la bête qu'on a courue et brisée la veille au soir, pour la relancer aux chiens.

Ressui, lieu où la bête fauve se met pour s'essuyer de la rosée du matin, avant que d'aller à la reposée.

Ridées, fientes des bêtes fauves, qui sont ridées aux vieux cerfs et aux vieilles biches seulement.

Rider, c'est quand le chien suit la voie d'une bête sans crier.

Rondon, voyez *Descente*.

Rouée, tête rouée, se dit des bêtes fauves dont les poches sont serrées et peu ouvertes.

Saurage, se dit de la première année d'un oiseau, tel qu'il soit, avant qu'il ait mué. L'oiseau croît toute l'année du saurage; son premier pennage est roux.

Siller, c'est coudre avec une aiguillée de fil les paupières d'un oiseau de proie; ce qu'on fait aux oiseaux passagers dès qu'on les a pris, afin qu'ils ne voient goutte, et qu'ils ne se débattent point.

Sole, milieu du dessous du pied des grandes bêtes.

Sommée, pennes de l'oiseau, qui ont pris leur croit entier.

Sor, voyez *Saurage*, ne se dit que des oiseaux de passage, et non des branchiers ni des niais.

Souille, c'est quand la bête noire se met sur le ventre dans l'eau et dans la bourbe.

Suivre, c'est lorsque le limier suit les voies d'une bête qui va d'assurance; quand elle fuit, c'est la chasser.

Sur-andouiller, andouiller plus long que les autres.

Sur-aller, c'est quand le limier ou le chien courant passe sur les voies d'une bête sans en rabattre, et sans en remontrer à celui qui le mène.

Surneigées, voies des bêtes où la neige a tombé, de même que les *surplcues* sont celles où il a plu.

Taquet, bout d'ais sur lequel on frappe pour rappeler l'oiseau qu'on nourrit pour le dresser.

Teneur, nom de l'oiseau qui donne la troisième attaque au héron dans son vol.

Tenir à mont, c'est lorsque l'oiseau se soutient en l'air en attendant qu'il découvre quelque proie.

Tête, faire la tête d'un oiseau, c'est l'accoutumer au chaperon.

Tiercelet, mâle des oiseaux de proie; on le nomme ainsi, parce qu'il est plus petit d'un tiers que la femelle de son espèce.

Tirer de long, c'est quand la bête va sans s'arrêter.

Tiroir, c'est une paire d'ailes de chapon ou de dindon, qui sert aux fauconniers à rendre leurs oiseaux gracieux et à les rappeler au poing.

Toucher au bois, voyez *Fréouer*.

Trace, empreinte du pied des bêtes noires.

Train, c'est la tracé du vol de l'oiseau; et quand on le fait devancer par un autre oiseau dressé, c'est lui faire le train.

Trait, corde de crin attachée à la botte du limier qu'on mène au bois.

Troches, fumées à demi-formées.

Trolle: aller à la trolle, c'est découpler les chiens dans un pays de bois, pour quêter et lancer une bête que l'on veut courre sans avoir été la détourner.

Vaines, fumées de bêtes fauves, légères et mal pressées.

Vannes, grandes plumes des ailes des oiseaux de proie.

Vautrait, chasse des bêtes noires avec les mâtins.

Venaison, temps où les bêtes sont plus en chair, meilleures à manger, et plus aisées à forcer.

Ventolier, se dit de l'oiseau qui se plaît

au vent, et qui s'y laisse quelquefois emporter.

Verge de huau, baguette d'oiseleur un peu longue, garnie de quatre piquets, auxquels on attache les ailes d'un milan appelé *huau*.

Verge de meute, baguette garnie de trois piquets, avec des ficelles auxquelles on attache un oiseau vivant qui, étant lié, s'appelle *meute*.

Vermiller, c'est lorsque les bêtes noires suivent du boutoir la trace des mulots, pour dénicher leurs magasins.

Vervelles, anneau ou plaque qu'on attache au pied de l'oiseau.

Viandis, pâture des bêtes fauves. Les biches sont gourmandes et fracassent le bois; voyez *Hardées*. Les cerfs ne viendent qu'à la pointe du bois, et on ne les reconnoît qu'à leur viandis séparé des autres.

Vilain, se dit de l'oiseau qui ne chasse que pour la cuisine. Les milans et les corbeaux sont des *vilains* qui ne combattent que les poulets.

Vol, se dit de l'équipage des chiens et des oiseaux de proie qui servent à prendre le gibier.

Il y a des *vols* pour le héron, pour le milan royal, pour le milan noir, pour buses, pour faux perdreaux, cercelles, hiboux, corbeaux, choucas, courlis, canepetières, et pour les champs et les lièvres. Il y a des éperviers pour les merles et les perdrix, et les cormorans pour voler sur les rivières.

Le *vol* pour le gros se fait sur les oiseaux de fort et de cuisine, comme oies, grues, et c. Le *vol* du milan se fait avec quatre oiseaux; on lui donne premièrement un sacret, puis deux sacres, et ensuite un gerfaut. Au *vol* du héron, on ne s'en sert que de trois; le premier se nomme *hausse-pied*, qui le va chatouiller et le fait hausser; le second, qu'on jette au secours, s'appelle *tombisseur*; et le troisième s'appelle *teneur*, qui est pour l'ordinaire un gerfaut.

Vol, se dit de la manière de voler sur le gibier. On appelle *voler à la toise*, lorsque l'oiseau part du poing à tire d'aile, poursuivant la perdrix au courir qu'elle fait de terre. *Vol à la source*, autrement dit, *vol à lève-cul*, se dit quand la perdrix part, ou qu'on fait partir le héron. *Vol à la renverse*, se dit au renverser des perdrix à vau le-vent. *Vol à la couverte*, c'est celui qui se fait lorsqu'on approche le gibier à couvert derrière quelque haie.

Voler, signifie prendre ou poursuivre le gibier avec des oiseaux de proie. *Voler de poing en fort*, c'est quand on jette les oiseaux de poing après le gibier. *Voler en troupe*, c'est quand on jette plusieurs oiseaux à la fois. *Voler en rondon*, c'est lorsqu'un oiseau vole en tournant audessus de la proie. *Voler en long*, c'est voler à droite ligne, ce qui arrive lorsque l'oiseau a envie de dérober ses sonnettes. *Voler en pointe*, c'est quand l'oiseau de proie va d'un vol rapide en s'élevant ou s'abaissant.

Volerie: la haute volerie est celle du faucon sur le héron, le canard et la grue, et du gerfaut sur le sacre et le milan. La *basse volerie* est le lanier, le laneret, et le tiercelet de faucon, qui exerce la basse volerie, ou volerie des champs sur les faisans, les perdrix, les cailles, et c.

Vider, c'est purger l'oiseau; et *faire vider* le gibier, c'est le faire partir quand les oiseaux sont montés et détournés.

Fin du Livre second de la cinquième Partie.

CINQUIÈME PARTIE.

LIVRE TROISIEME.

Les Oiseaux de volière, leur Éducation, la Chasse aux Oiseaux, les Filets, Apeaux, Trébuchets et piéges de différentes espèces, les Gluaux, la Pipée, et autres Amusemens champêtres.

Les petites chasses qui se font à peu de frais et sans peine dans les différentes saisons de l'année, et surtout pendant l'automne et l'hiver, sont très-amusantes; on indiquera tous les moyens de se procurer ce plaisir, et on en favorisera la jouissance par des figures qui représenteront les piéges, filets, etc. nécessaires à cet amusement.

CHAPITRE PREMIER.

Des Volières.

Il faut toujours observer que la volière soit à l'abri du nord, qu'elle soit en partie couverte et en partie découverte, qu'il y ait quelque pièce de gazon, arbres et perches, un ruisseau naturel ou artificiel, et un grand air, afin que chaque espèce d'oiseau y trouve de quoi se plaire.

Tous les oiseaux commencent à s'accoupler dès la fin de février (à la mi-ventôse), et les femelles sont communément en état de pondre dès la mi-mars (à la mi-germinal), et elles demeurent en amour jusqu'à la mi-août (à la mi-fructidor).

Du Rossignol.

C'est de *Lusciniola* qu'on a formé le nom de *rossignol.* Cette étymologie est beaucoup meilleure que toutes celles données sur le nom de cet oiseau.

Les rossignols de la campagne chantent tous de la même façon, parce qu'ils tiennent cet art de la nature. Ceux que l'on élève ont des chants très-variés. Cet oiseau est fort docile à apprendre divers airs, et l'on pourroit lui enseigner la flûte douce, ou d'autres airs qu'il mêleroit avec ceux qui lui sont naturels.

Les rossignols des bois chantent depuis la fin d'avril jusqu'à la fin de mai (de la mi-floréal à la mi-prairial), et quelquefois jusqu'en juillet (messidor): leurs petits les occupent alors, et ils ne chantent plus. Ceux mêmes qu'on a pris tout grands, et qu'on a apprivoisés cette année ou l'autre, ne chantent que deux mois, avril et mai (de la mi-germinal à la mi-prairial); mais ceux qu'on a élevés à la

brochette, commencent au mois de décembre, et finissent à la fin de mai (de frimaire à la mi-prairial). Au mois de mai (de la mi-floréal à la mi-prairial), pendant quinze jours, ils chantent jour et nuit, et c'est par là qu'ils se tuent, principalement ceux que l'on a élevés; car ne trouvant pas dans les cages des rafraîchissemens, comme ceux de la campagne, ils deviennent étiques à force de chanter.

Instinct et inclination du Rossignol.

Le rossignol change de pays tous les ans. Il vient dans nos contrées au printemps, et il s'en retourne en automne, à cause des approches du froid qui fait entrer en terre ou périr les vers dont il se nourrit.

Cet oiseau est d'un tempérament fort délicat, ce qu'on connoît à ses plumes, qui ne sont pas fortement attachées à sa chair, puisque dans la cage il se rompt celles de la queue et des ailes; car plus un oiseau est robuste, plus il est difficile d'arracher sa plume. Il fuit l'ardeur du soleil et le froid, ne cherchant que les lieux tempérés et ombrageux parmi les bois et les eaux. Comme il est d'un naturel fort chaud, il cherche ordinairement les eaux, dont il s'humecte après avoir chanté : cependant il s'en trouve dans les taillis et dans les forêts sèches, qui, étant éloignés des eaux, ne se désaltèrent le matin que par les gouttes de rosée qu'ils boivent; et ce sont ces rossignols qui sont les plus petits de corps, et qui souvent valent moins que les gros.

Au mois d'août (de la messidor à la mi-fructidor), tous les rossignols, vieux et jeunes, quittent les bois de haute futaie, soit pour chercher plus de mouches ou de vers qu'ils trouvent en abondance auprès des haies et des buissons, et parmi les terres nouvellement labourées, ou pour se disposer à partir.

Comme le rossignol est un oiseau solitaire, il vient tout seul, et il s'en va de même.

Nid du Rossignol.

Les derniers jours d'avril ou les premiers de mai (à la mi-floréal), les rossignols commencent à faire leurs nids : alors le mâle a soin de se choisir un quartier, et de le défendre contre les oiseaux passagers; car il n'y a qu'une famille qui habite une petite contrée : un autre rossignol n'oseroit y venir sans être battu; ainsi, à un grand jet de pierre à la ronde, c'est le quartier qu'habite un rossignol accouplé. Sa femelle pond quatre ou cinq oeufs au commencement de mai (vers le 20 floréal), afin que sur la fin de ce mois ou au commencement du suivant, ses petits soient en état d'être fomentés par la chaleur du jour, et garantis du froid de la nuit.

Ils font leurs nids une, deux ou trois fois l'année, plus ou moins, selon que la douceur du temps le permet, souvent à terre au coin d'un bois de haute futaie, et quelquefois élevés d'un demi-pied entre des herbes touffues, soutenues par de petites branches d'arbrisseaux sur le jet d'un fossé qui regarde le levant, le midi ou le couchant. Le nid est composé de feuilles d'arbres sèches et de brins d'herbes, fort mal tissus. Il n'y a que la femelle qui couve. Cependant sur les quatre ou cinq heures du soir, la femelle allant chercher à manger, le mâle va visiter son nid, et l'accompagne.

Les petits sont éclos au bout de dix-huit ou vingt jours; mais souvent il y a un oeuf qui n'a pas été fécondé par le mâle. Pendant qu'ils nourrissent leurs petits,

le mâle ne chante presque point, parce qu'il est occupé à chercher la nourriture conjointement avec sa femelle. Au bout de dix ou douze jours, les petits sont couverts de plumes; alors on les doit sevrer si on veut les élever à la brochette, ou les laisser élever par leurs père et mère.

Comment on prend les grands rossignols, et comment on les élève.

Dès que les rossignols sont arrivés, il faut aller à la chasse sans perdre un seul moment, parce qu'ils ne sont pas accouplés en ce temps-là : on ne doit pas attendre la mi-avril (la fin de germinal), quoiqu'on en prenne encore quelques-uns jusqu'au 20 de ce mois, car ceux qui ont connu la femelle, meurent presque tous en cage.

Sur la fin du mois d'août ou au commencement de septembre (à la mi-fructidor), que les rossignols ont quitté les forêts et qu'ils se sont jetés dans les haies, on en prend de jeunes qui ont entendu chanter leur père, et qui valent mieux que ceux qu'on a élevés à la brochette, parce qu'ils ont chacun un chant particulier. On trouvera à la suite de ce livre la figure de différens piéges, filets, et c.

Au mois d'avril (en floréal), lorsqu'on entend chanter le rossignol, on pêle vite l'herbe au bas de l'arbre, ou près du lieu où il est, pour y placer le trébuchet; puis on attend que l'oiseau ait achevé de chanter : ou bien, si l'oiseau chante sur une branche, on le tournera doucement vers l'appât, qui étant en vie, attirera promptement le rossignol, d'autant qu'il a la vue perçante, et qu'il ne trouve pas au printemps beaucoup à manger.

Quand on l'aura pris, on distinguera le mâle d'avec la femelle par les signes qu'on indiquera ci-après, afin de garder l'un et lâcher l'autre. Après cela, on doit attendre un quart-d'heure, pour savoir si on entend chanter; car si on n'entend rien, ce sera assurément le mâle qu'on aura pris; au lieu que si c'étoit la femelle qu'on eût retenue, le mâle lâché par méprise, chanteroit après elle.

Le rossignol est farouche; et comme il aime beaucoup sa liberté, il ne peut rester en cage sans se casser la tête et se débattre jusqu'à la mort. Pour éviter cela, après qu'on l'aura pris, on le mettra dans une poche de grosse toile claire, pour lui donner moyen de respirer par les trous; et l'on prendra bien garde de lui arracher les plumes de la queue et des ailes; car si cela arrivoit, il seroit inutile de le garder; il faudroit lui rendre la liberté, parce qu'il ne chanteroit pas. On le mettra dans une cage couverte de mousse des trois côtés, et garnie d'une toile verte par-dessus, pour éviter qu'il ne se batte; puis on lui ôtera presque tout le jour par un papier blanc, et on ne lui en laissera qu'autant qu'il en faut pour pouvoir manger et boire. On le placera ensuite dans un lieu solitaire, et les premiers jours on lui donnera de la viande de boeuf ou de mouton coupée et pilée, où l'on aura entremêlé des vers vivans. Il faudra encore lui présenter cinq ou six fois le jour des vers vivans attachés avec une épingle au bout d'un bâton, afin qu'il s'apprivoise à la viande; puis quand il mangera seul des vers mêlés avec la viande, on les lui coupera; et enfin on les lui ôtera lorsqu'il sera accoutumé à la viande seule, se souvenant toujours de l'abéquer quelquefois le jour. On lui donnera aussi des oeufs durs coupés menu, et de la mie de massepin, afin de connoître, par la variété de ces alimens, lequel il aimera le mieux. Après quoi on entendra chanter le rossignol de six à onze jours après

qu'il aura été pris. Alors on lui ôtera peu à peu le papier, et on y substituera des branches vertes.

On doit donner la liberté à ceux qui ne chantent point, après quinze jours qu'ils commencent à manger; néanmoins quelquefois il y en a de vieux qui demeurent cinq ou six jours sans manger, qui ne chantent pas sitôt, et qui deviennent pourtant excellens.

Comment on doit élever les Rossignols pris dans le nid à la fin de Mai, ou au commencement de Juin (à la mi-prairial).

Il est très-difficile d'élever des rossignols à la béquée. On a trouvé l'expédient de prendre le père et la mère, et de les leur faire nourrir dans une chambre; et voici comment.

Après avoir trouvé un nid de rossignol, on a pelé la pelouse de la largeur du trébuchet, le plus près qu'on a pu du lieu où étoit le nid, puis on a fait un trou en terre pour y placer le nid où sont les petits; ensuite on a mis le trébuchet sur le nid pour prendre le père et la mère, par le moyen de la flèche et des aiguilles marquées *L*, qui sont élevées sur les petits de deux ou trois travers de doigt, de sorte que les grands rossignols ne puissent aller donner à manger à leurs petits sans toucher à la flèche, et sans faire détendre le trébuchet.

Quand ils sont pris, on met les grands dans une poche de toile claire, et on porte le nid dans une chambre où l'on a soin de mettre de l'eau et de la nourriture, à laquelle les grands ne touchent que le soir ou le lendemain. Mais il faut abéquer plusieurs fois les petits le premier et le second jour, de peur qu'ils ne meurent, parce que pendant ce temps là les grands s'accoutument, après quoi ils ont soin de leurs petits.

Si les petits sont trop grands lorsqu'on met le nid sous le trébuchet pour prendre le père et la mère, ils sortent du nid ou ils s'en élèvent quand ils aperçoivent leur père ou leur mère qui les viennent abéquer; et alors touchant de leur tête la flèche ou les aiguilles, ils font détendre le trébuchet, et épouvantent ainsi les grands qui ne retournent plus aux embuches qu'on leur a dressées. Il faut alors avoir un petit rets qu'on assujettira par quatre petits piquets, et qu'on tendra sur les petits qui sont dans leur nid, pour les empêcher de toucher la flèche, en s'élevant, et par ce moyen de faire débander le trébuchet. Ensuite on prendra aisément le père et la mère; mais il est bon d'observer que ce doit être le matin, jamais à la grande chaleur, et rarement le soir.

Après avoir pris les petits et les avoir mis en chambre avec le père et la mère, si la mère ne les couvre pas pendant la nuit, comme il arrive souvent les premières nuits, il faut mettre par-dessus une poignée de laine, pour les garantir du froid de la nuit, qui est quelquefois pénétrant, et l'ôter le matin.

Si l'on ne prend que le père ou la mère, alors on doit donner la liberté à celui qu'on a pris, l'un ou l'autre séparément abandonnant leurs petits.

Au bout de deux mois que les petits ont changé de plumes, on choisit les mâles pour les mettre en cage : on donne la liberté aux femelles et à leur mère, et on garde si l'on veut le mâle pour chanter au printemps.

Pour les petits qu'on élève à la brochette, on doit les mettre sur de la mousse ou de la laine dans un petit panier, et les couvrir toujours jusqu'à ce qu'ils commencent à être forts. Il faut renouveler souvent la mousse ou la laine. Leur mangeaille

mangeaille sera de la farine de gros ou de petit millet, mêlé avec un oeuf dur et détrempé avec de l'eau pour en faire une pâte mollette.

On doit leur donner assez souvent trois ou quatre béquées consécutives, à l'imitation de leur père et de leur mère qui les nourrissent de la sorte. A deux mois ils changent de plumes, et de veinés qu'ils étoient, ils deviennent d'une seule couleur comme les vieux : c'est alors qu'on choisit les mâles pour les garder.

A la fin de juillet ou au commencement d'août (à la mi-thermidor), temps où les rossignols changent de plumes, ils sont malades, on doit les arroser de vin, qu'on jettera sur eux avec la bouche, et les faire sécher au soleil ou au feu. On doit encore en ce temps-là arracher la queue aux vieux et aux jeunes, qui l'ont ordinairement rompue dans la cage par leur agitation et par leur délicatesse. Si on leur arrachoit la queue dans le temps qu'ils chantent, ils cesseroient de chanter : il faut donc le faire quand ils sont muets, pour agir avec la nature qui les déplume en ce temps-là, et qui les replume ensuite pour les garantir du froid.

Nourriture des Rossignols apprivoisés.

Le rossignol est un oiseau de proie; s'il ne trouve à la campagne la curée de vers ou de mouches, il languit, comme il fait au printemps quand il vient dans notre climat. Mais comme on n'a pas toujours des mouches ni des vers à lui donner, l'expérience a fait connoître que le coeur de mouton ou de boeuf le fait vivre; et comme cette chair se corrompt aux chaleurs, voici une pâte qui la remplace. On prend une livre de farine de pois chiches ou de gros millet, une demi-livre d'amandes douces pelées, deux oeufs durs, blanc et jaune, un peu de safran avec autant de miel écumé; le tout préparé et mêlé ensemble, on le met dans une tourtière étamée pour le faire cuire à petit feu de charbon, puis on le passe par le crible pour en faire de petites dragées, qu'on fait ensuite sécher doucement, et qu'on donne aux rossignols, qui en sont fort friands. Quelques-uns y mêlent du beurre; mais comme au bout de quelques mois il fait rancir la pâte, on croit qu'il y est inutile. Sans prendre autant de peine, on peut leur donner seulement du coeur de boeuf ou de mouton cru coupé menu et bien pilé, ou à leur défaut, du boeuf, du mouton ou de veau cru. Quand la viande manque ou qu'elle se corrompt, on se sert d'un oeuf dur, blanc et jaune, qu'on met en fort petits morceaux, ou du massepain émié seul, ou mêlé avec l'oeuf en forme de pâte. On leur donne encore de la viande cuite qui n'ait point été salée, des pois cuits, des phaséoles, du poisson, des moules, des figues sèches, des amandes pelées, des bettes, du mouron coupé menu; enfin on les accoutume à la variété d'alimens, comme ils font à la campagne.

Le matin on les nettoie et on change leur eau; il faut la leur mettre dans leurs cages en plein; car comme cet oiseau est fort niais, il mourroit peut-être de soif si on la mettoit en-dehors; d'ailleurs, comme il est d'un tempérament fort chaud et qu'il aime à se baigner, il deviendroit étique si l'eau n'étoit pas tout-à-fait à sa portée. On leur donne ensuite le manger, et sur le midi on les visite pour voir si rien ne leur manque.

Le rossignol a cela de particulier, que n'ayant qu'un oesophage fort long et très-large qui conduit au gésier, il vomit aisément les choses qu'il ne peut digérer;

car cet oiseau est différent des autres, qui ont une poche qu'on nomme *jabot*, pour conserver les alimens et pour subvenir à leur nécessité; ils donnent à manger à leurs petits naissans, comme les pigeons et les serins, en dégorgeant dans leur bec.

Comment distinguer un mâle d'avec une femelle.

On distingue les mâles des femelles dans la plupart des espèces des oiseaux; il n'y a guère que parmi les rossignols et parmi quelques autres espèces d'oiseaux, où il est difficile de les connoître; outre les marques équivoques, il y a des signes manifestes et évidens qui différencient le mâle d'avec la femelle.

Signes équivoques. 1°. On dit que les mâles sont plus gros et plus grands que les femelles; mais comme il y a des rossignols de la grande taille qui sont nés auprès des ruisseaux, et de la petite qui ont été élevés dans les bois qui manquoient d'eau, aussi y a-t-il des mâles de la grande et de la petite espèce qui sont également bons; ainsi on ne peut distinguer le sexe par la grandeur ni par la grosseur des rossignols.

2°. On dit encore que les mâles ont les yeux grands et bien ouverts, au lieu que les femelles les ont petits; mais on a observé que les femelles de la grande espèce avoient de forts grands yeux qui égaloient ceux des mâles de la petite espèce, et que parmi ces derniers il y avoit des mâles qui avoient de petits yeux, principalement quand ils étoient fort gras; ainsi ce signe est fort incertain.

3°. De dire qu'une femelle est plus inquiète et plus farouche, qu'elle saute plus dans la cage que le mâle, qu'un mâle est plus tranquille, se tenant souvent sur un pied, ce sont des signes si équivoques, que l'on ne sauroit asseoir par là un jugement assuré pour distinguer le sexe de ces oiseaux. Il est vrai que le mâle n'est pas pour l'ordinaire si inquiet, et qu'il a les inclinations plus modérées, cependant il s'en trouve qui surpassent les femelles dans ces sortes de mouvemens; les femelles sont plus hargneuses que les mâles, et elles ne peuvent souffrir aucuns rossignols sans les battre, au moins pendant l'hiver, et quand elles ne sont pas échauffées par l'amour; mais les mâles en font de même, puisqu'ils ne peuvent en souffrir un autre auprès d'eux sans le poursuivre; car le rossignol n'est pas un oiseau sociable; d'ailleurs la femelle lève la queue comme le mâle, et elle sautille comme lui au lieu de marcher, quand elle est dans la joie.

Signes certains. 1°. Le dos du bec, c'est-à-dire, le dessus depuis la plume jusqu'au bout, est plus noir aux mâles qu'aux femelles, cependant cette marque est légère.

2°. La variété de la couleur dans le plumage des rossignols, donne de véritables marques du sexe; le mâle, généralement parlant, est plus brun que la femelle, mais comme il y en a qui sont nés dans les parties méridionales de l'Europe, qui sont gris-obscurs, et d'autres dans les septentrionales, qui sont gris-blancs, il y a aussi des mâles qui ressemblent en couleur à des femelles. Cette variété vient de la chaleur du soleil et de la région où ils sont nés; ainsi un rossignol de couleur cendrée, doit être accompagné de quelqu'autre signe pour être désigné mâle. Les gris-bruns et les gris-cendrés, quoique différens en couleur sur le dos, ont pourtant tous deux le ventre blanc-sale, et la femelle l'a plus blanc.

D'ailleurs les mâles ont la queue plus touffue que les femelles, et elle paroît plus grosse et plus large quand ils l'étendent; car la couleur rougeâtre de cette partie ne distingue point le sexe, ayant souvent vu des femelles avec la queue plus rouge que celle des mâles.

Enfin, le signe le plus certain pour choisir un mâle de cinq ou six mois, est la

couleur noire de deux ou trois pennes de plumes à chaque aile, ou l'extrémité des plumes des ailes de la même couleur. On appela *penne* la barbe qui sort de la côte de la plume, principalement celle que l'on voit; car la penne qui est cachée sous les grandes plumes est de la couleur des autres, c'est-à-dire gris-brun, ou gris-cendré; ainsi cette première couleur est une marque assurée que c'est un mâle.

3. Quand on regarde un rossignol au grand jour, les jambes du mâle paroissent rougeâtres, et celles de la femelle blanchâtres; pour cela il faut mettre la cage à la fenêtre, si bien que le rossignol soit entre l'oeil et la grande lumière du soleil.

4° Mais la marque la plus assurée qu'on puisse avoir pour connoitre un rossignol mâle, c'est de l'entendre chanter; car la femelle est muette, aussi-bien que celle du serin, quoiqu'elle ait un petit gazouillement. Souvent même on distingue les rossignols mâles dès le temps qu'ils sont encore à la bèquée; ils s'y font connoître par un son de voix, en disant *croi*, *croi*; et comme ce son de voix viendra dans la suite le chant du mâle, on les remarque en leur coupant un peu de la plume sur leurs têtes.

Maladies des Rossignols, et remèdes.

Un rossignol n'est point malade qu'on ne le reconnoisse à son silence, au désordre de ses plumes, et à son air chagrin; car comme il est naturellement inquiet lorsqu'il est sain, on connoît aisément sa maladie quand il est tranquille et mélancolique.

Quelquefois un abcès l'attaque au croupion, où il s'engendre du pus qui le fait languir par son séjour; cette maladie lui vient ordinairement de ce qu'on ne lui donne pas d'herbes à manger qui le rafraîchissent et lui lâchent le ventre. Le seul remède est de fendre l'abcès avec le ciseau, et de presser ensuite avec le doigt, puis restaurer le rossignol en lui donnant des vers de farine, une araignée, des cloportes, ou quelques autres insectes semblables.

Le rossignol est sujet à la gale de tête et aux poux, et la partie galeuse se déplume; le remède est de le rafraîchir avec des bettes des choux, ou du mouron coupé menu, et de l'arroser avec du vin jeté par la bouche, puis le sécher au soleil ou au feu. On l'oindra de beurre et d'huile pour remédier aux poux, et tous les mois on le changera de cage.

La goutte attaque les oiseaux aussi délicats que les rossignols; on les en préserve en les tenant l'hiver en cage bien close dans une chambre chaude.

Les rossignols deviennant quelquefois aveugles pour trop chanter; ce mal est sans remède; ils ne laissent pas d'aller, comme de coutume, aux augets, et on en a vu même qui chantoient l'année suivante beaucoup mieux que les nouveaux.

Le chennevis ne leur convient pas; ceux qui sont élevés avec sont sujets au malcaduc, et en meurent; cette nourriture n'est bonne qu'aux oiseaux qui ont la tête forte pour résister aux vapeurs narcotiques que cause cette graine, aussi on n'en donnera jamais aux rossignols, aux sansonnets, ni aux autres oiseaux sujets à cette maladie la plus usitée est la viande avec du pain de pavot.

Le dessèchement du poumon, de tout le corps, est une maladie qui attaque souvent ces sortes d'oiseaux; car comme ils sont d'une complexion fort chaude, et qu'ils chantent beaucoup, ils s'épuisent et meurent étiques. Pour prévenir ce mal, il faut avoir soin de les bien nourrir et de les visiter souvent, pour voir s'il ne leur manque rien; car c'est le défaut de nourriture qui les fait languir; il faut aussi diversifier leur mangeaille.

Ils meurent encore de trop de graisse qui les étouffe ; on doit leur donner peu à manger, et leur en donner plutôt deux fois pendant le jour, le matin et l'après-dîné, afin qu'ils ne s'engraissent pas trop.

Souvent les rossignols ont une grande liberté de ventre, parce qu'ils ne mangent que de la viande fraiche, comme les oiseaux de proie ; on remarque quelquefois du rouge dans leurs excrémens liquides, et des glaires épaisses. Il faut aussitôt leur ôter l'usage de la viande et du blanc d'oeuf, pour prévenir la dyssenterie, puis leur donner de la pâte, du massepain, des jaunes d'oeufs durs, après quoi on peut les remettre à leur aliment ordinaire.

Pour remédier au contraire à la paresse du ventre, on leur donnera de la viande fraiche, du sucre, des bettes, ou des laitues coupées menu.

Le changement de plume est du nombre des maladies des rossignols ; la mue est une maladie naturelle à tous les oiseaux ; il y en a qui meurent, parce qu'arrivant trop tard et dans les vents froids de septembre (au commencement de vendémiaire), et d'ailleurs étant jointe à quelqu'autre incommodité, les rossignols les plus délicats en périssent. Ceux qui muent avec succès le font ordinairement à la fin de juillet ou au commencement d'août (à la mi-thermidor), temps fort propre pour cela, parce que la chaleur contribuant à la chute et à la régénération de leurs plumes, ils ne sont pas alors en danger de mourir par le froid. Ils ne perdent pas toutes leurs plumes, mais seulement quelques-unes ; et celles qui ne sont pas tombées cette année tomberont l'année suivante ; pendant la mue ils mangent peu, paroissent gros, tristes, tranquilles et mélancoliques, hérissent leurs plumes, s'ouvrent souvent celles du ventre d'un côté et d'autre, et se les tirent avec le bec en se grattant la peau. On y remédie en ne les exposant point au froid du matin et du soir, en les mettant au soleil modéré, en leur jetant du vin tiède de la bouche sur leurs plumes, et enfin en leur donnant du sucre, des vers de farine, des araignées, des cloportes, des herbes coupées menu, pour les fortifier et aider la nature qui, les débarrassant des mauvaises plumes, leur en donne ensuite de bonnes et de nouvelles, afin de les garantir du froid de l'hiver.

CHAPITRE II.

Du Serin de Canarie, Passer Canarius.

LE serin est après le rossignol l'oiseau qui chante le mieux et qui a la voix la plus forte ; il apprend aisément quand il est jeune à parler, et à siffler des airs de flageolet, etc. On commencera à le siffler dès qu'il mangera seul ; ce qui se fera le soir, parce qu'il est moins dissipé que pendant la journée ; les uns couvrent la cage de serge verte, de façon qu'il ne voit aucune lumière ; d'autres l'exposent devant un miroir, et après l'avoir couvert à moitié, le sifflent par derrière. Si c'est le soir, il faut qu'il se puisse voir dans le miroir à la faveur d'une lumière ; il lui semblera que c'est un oiseau qu'il entend chanter ; il retient assez aisément plusieurs airs ; mais aussi il confond souvent ceux qu'il a retenus, c'est pourquoi on conseille de ne lui apprendre qu'un beau prélude et un bel air seulement ; n'ayant pas la mémoire si chargée, il retiendra plus facilement ce qu'il saura.

Manière d'élever les Serins.

On ne laisse pas nourrir les petits aux femelles blanches, aux jonquilles et aux agathes, parce qu'elles ont les yeux rouges et qu'elles voient peu ; il faut mettre leurs oeufs sous d'autres femelles, comme des grises, qui couvent à peu près dans lemême temps, ou qui ayent couvé moins ; les curieux appellent ces grises *nourrices.*

Quand on a plusieurs paires d'oiseaux, et qu'on a des femelles qui pondent à quelques jours près, on peut retirer les oeufs de chaque femelle et leur en mettre de faux ; et au quatrième oeuf de la dernière qui pond, remettre à chaque femelle ses oeufs, et cela parce que souvent il s'y trouve des oeufs clairs qu'on connoît sûrement le six ou septième jour ; pour lors il s'y trouve des oeufs clairs, on peut de trois couvées n'en faire que deux, en donnant jusqu'à cinq et six oeufs à une femelle forte, parce qu'assez souvent il y a quelque petit qui périt dans la coquille, ou qui ne prend pas bien nourriture ; par ce moyen on fait travailler une troisième femelle de nouveau ; les premières couvées sont toujours les meilleures.

Lorsque les petits sont éclos, il faut avoir soin de mettre dans la cabane la nourriture qu'on indiquera plus bas, surtout de l'herbe.

A dix ou douze jours, si on les veut nourrir à la brochette, on pourra se servir de la pâte suivante pour les abéquer.

Pâte toujours prête pour élever les Serins.

Sur une table unie, on met par poignée un demi-litron de navette, qu'on écrase avec un carreau ou une planche, en coulant et recoulant plusieurs fois ; de sorte qu'en froissant la navette elle demeure nette de son écorce ; puis on y ajoute trois échaudés secs, écrasés et passés dans un petit crible, et un petit biscuit : tout étant mêlé et mis dans une boite, dans un instant on fait de la mangeaille avec un peu d'eau, soit qu'on y mette un jaune d'oeuf ou non.

Il y a une autre manière de mettre la navette dans les pâtes ordinaires ; c'est de lui donner un bouillon et avoir soin de la laver souvent ; elle ne sera point sujette à germer, les petits ne seront point sujets à étouffer, et les oiseaux ne deviendront pas si gras.

Il y a des personnes qui broient six échaudés secs et un biscuit, et après avoir, avec une petite planche, broyé, en coulant et peu à peu, un litron de navette à sec, et avoir vanné et soufflé l'écaille, ils mêlent le tout et le mettent dans une boîte de sapin; ils en prennent une cuillerée ou plus, suivant le besoin, et ils en font une pâte avec de l'eau ou du lait de chenevis, c'est-à-dire du chenevis écrasé avec de l'eau, puis ils expriment cela dans un linge fortement, ils font de cette pâte tous les jours, et ils réussissent pour nourrir à la brochette.

Autre Pâte.

Prendre un jaune d'oeuf dur qu'on écrase bien, ôtant les durillons qui s'y trouvent particulièrement dans les petits et vieux. Si on se sert d'un petit mortier, on réduira ces durillons comme le reste. L'ayant liquéfié avec de l'eau, y mettre un peu de biscuit ou de l'échaudé ; et le tout bien mêlé, y jeter un peu de navette trempée sans être écrasée ; on peut y ajouter, si l'on veut, des amandes douces, pelées et

pilées, et du sucre; on en donne aux petits de deux en deux heures, au bout d'une plume taillée exprès, jusqu'à vingt-deux ou vingt-trois jours, et pour lors on les met dans une grande cage sans bâtons, où il y aura peu de petit foin au bas, du chenevis écrasé, du jaune d'oeuf dur, de l'échaudé ou biscuit, et de l'eau, tout cela à part dans le milieu de la cage, et de la navette sèche dans les mangeoires, continuant de leur donner la béquée encore quelque jours. Quand on les voit éplucher assez bien, on cesse de les abequer: pour les blancs, jonquilles et agathes, on continue de le faire, car ils ont de la peine à s'apprendre à manger seuls, et ils sont plus difficiles à élever à la brochette.

On doit avoir soin de les tenir proprement et chaudement, et leur donner à manger souvent, mais non pas jusqu'à les étouffer.

Quelquefois les pères et mères plument leurs petits, pour lors ils les faut mettre dans une cage garnie de petit foin, et ils les nourrissent au travers des bâtons; si l'on pouvoit mettre au lieu de bâtons, du résau, cela seroit meilleur, parce que le père ou la mère peuvent avancer sur le petit, qui recule en recevant la mangeaille. Dans le temps de la mue, on peut leur souffler du vin avec la bouche, de jour à autre, et les faire sécher au soleil ou devant le feu; cela les fortifie et les aide à pousser leurs plumes.

Aussitôt qu'il mangent seuls, on entend gasouiller les mâles; mais après la mue on les distingue bien mieux. C'est à la fin de mars ou en avril (en germinal) qu'on les met en cabane pour couver, mâle et femelle.

Il arrive quelquefois au premier ou second oeuf, que la femelle a de la peine à pondre, et même en meurt. Quand on voit qu'elle a peine à pousser l'oeuf, on la met dans une boîte de sapin mince, garnie de bourre ou de petit foin; on la place auprès du feu, en la retournant de temps en temps, et elle amène son oeuf à bien.

A sept heures du matin une femelle doit avoir pondu. S'il se trouve dans une couvée quelque petit moins fort que les autres, et qu'on en ait de pareils, on le change, en mettant le plus fort de l'autre couvée avec les premiers.

Quand les petits mangent seuls, soit qu'ils ayent été élevés par les père et mère, ou à la brochette, on leur donne du millet, de la navette et de l'alpiste, le tout mêlé. Il y a des personnes qui ne leur donnent que de la navette, il faut aussi leur donner une moitié ou quart d'oeuf dur au commencement qu'ils mangent seuls.

Manière de mettre couver les Serins.

Le serin veut être tenu très-proprement, surtout quand il couve. Tous ceux qui ont des serins s'étudient beaucoup à les apparier pour avoir de belles races; par exemple, une isabelle avec une jonquille, une femelle jonquille avec un mâle blanc, et ceux qui sortent des panachés avec des panachés, si faire se peut.

Quand le temps vient de les apparier, ce qui est ordinairement à la fin de mars (à la mi-germinal), on met un mâle avec une femelle dans une cabane exposée, si faire se peut, au levant, dans laquelle il y aura un panier propre pour les faire couver, quelques-uns y en mettent deux; mais il vaut mieux n'en mettre qu'un dans le commencement, parce que quand ils font leur nid, ils portent tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, et cela est cause qu'ils ne font que jouer, au lieu que n'en mettant qu'un, ils font leur nid tout de suite, et ne songent qu'à faire leurs petits. Lorsque les petits sont éclos, on leur met un panier de l'autre côté; car quoiqu'ils

nourrissent leurs petits, ils font encore leur nid dans l'autre. On aura soin de leur mettre de quoi faire leur nid, comme du coton haché, de la bourre de cerf ou autre, et du foin fort menu, mais surtout point de mousse, parce qu'ils y enterrent leurs oeufs. Il y a une espèce de chiendent dont se servent les faiseurs de vergettes, avec quoi ils font leurs nids mieux qu'avec toute autre chose; il faut prendre le plus delié, ne pas oublier de mettre dans leurs cabanes du sable de rivière, parce que cela les égaye et leur fait plaisir; dans les grandes chaleurs on leur met de l'eau dans un petit vase plat qui n'ait pas plus de deux pouces de rebord, de peur qu'ils ne se noyent en se baignant: on change l'eau tous les jours.

Quand ils ont des petits, on leur donne tous les jours outre leur mangeaille ordinaire, une moitié de jaune d'oeuf dur et un peu de biscuit ou d'échaudé avec des herbes, soit mouron ou senneçon; car sans herbes, rarement on réussit: lorsqu'on ne trouve plus de mouron, comme au mois de juillet (de messidor à thermidor), on peut se servir d'une laitue entière que l'on met dans l'eau; ils s'attachent au blanc: on fait aussi tremper de la navette quelques heures; et il est bon d'en faire toujours tremper en été, car elle s'aigrit facilement, et ils n'en veulent plus; on met aussi de l'échaudé sec, et à part de l'échaudé trempé et pressé dans la main.

Il y a des personnes qui mettent un échaudé trempé avec un jaune d'œuf dur, et ils en font une pâte qu'ils donnent aux nourriciers; d'autres, au lieu d'échaudé, ne mettent que du pain. Quelques oiseaux mangent bien de ce que d'autres ne veulent point, ainsi il faut y prendre garde, afin de leur donner ce qu'ils aiment; car un mâle qui mange bien, nourrit bien sa femelle, qui ne manque pas de bien nourrir ses petits. On ajoute dans leur eau gros comme une fève de sucre candi ou autre, qu'on change tous les deux ou trois jours.

Soit qu'une femelle ne soit point nourrie de son mâle, soit qu'elle soit trop assidue sur ses oeufs, soit que cela vienne d'autres causes, il arrive quelquefois qu'on la trouve dans son nid la tête sous l'aile, ou à bas toute bouffie: si c'est dans le grand chaud, il faut mettre les œufs, s'ils sont curieux, sous d'autres couveuses; s'ils ont eu froid, ils écloront plus tard, et mettre la femelle à part, lui donner de tout à manger pour la remettre si on peut, et ne la faire travailler que l'année d'après.

Quand les femelles blanches, jonquilles ou agathes ont pondu, elles couvent leurs œufs ordinairement bien; mais il arrive rarement qu'elles nourrissent: il faut donc, avant que les petits sortent des œufs, les mettre sous des grises, en ôtant les œufs des grises. Il suffit qu'une femelle couve depuis cinq ou six jours, pour lui donner des oeufs prêts à éclorre. Les oeufs sont ordinairement treize fois vingt-quatre heures sous une femelle qui se porte bien: ce qui fait environ quatorze jours. Il y en a, mais rarement, qui viennent avant ce temps, et d'autres qui sont plus long-temps, soit qu'ils ayent eu froid, ou que la femelle ne soit pas bien robuste.

Les personnes qui demeurent à la campagne, et qui pourroient mettre leurs oeufs dans des nids de chardonnerets, seroient assurées d'avoir des petits sans embarras, prenant garde de ne point mettre des oeufs mal à propos, c'est-à-dire de ne point mettre des oeufs de serin, qui ne sont point couvés, dans un nid de chardonneret où les oeufs seroient avancés, ou au contraire. Ainsi quand on découvre un nid de chardonneret, on casse un oeuf, et l'on voit s'ils couvent. Lorsque les petits commencent à grandir vers les douze ou treize jours, si on veut les faire continuer, on les met dans une cage basse avec un réseau dessus; les père et

mère viendront leur apporter la béquée. Au bout de quelques jours, on peut de temps en temps approcher de la maison, en mettant la cage dans un lieu découvert, et cela jusqu'au but. Lorsque les petits sortent de leur nid, on les change de cage et on les laisse au même endroit, leur mettant quelque chose pour les accoutumer à manger, comme échaudé, jaune d'oeuf dur, chenevis écrasé.

L'on pourroit mettre des oeufs dans un lit de linotte; elle seroit aussi bonne nourrice si elle n'étoit pas sujette à abandonner ses oeufs lorsqu'on y touche.

Quoique le bréant dégorge, il ne faut pas lui donner à nourrir, parce qu'il mange certaine graine qui fait mourir les serins.

Quelquefois il arrive qu'une femelle qui a des petits vient à suer; ce que l'on connoît quand les plumes de dessous le ventre et l'estomac sont mouillées, ce que le duvet des petits a bien de la peine à venir; rarement même ils viennent à bien. On a quelquefois pris du sel bien menu, dont on saloit de l'eau fortement; et tenant la femelle suante dans la main, on prenoit de l'eau marinée dans la bouche, on soufloit de cette eau sur la peau de l'estomac de l'oiseau, et après l'avoir laissé un demi-quart-d'heure, on trempoit l'oiseau dans de l'eau pure pour ôter toute la salure; et pour lors l'oiseau peut se toucher de son bec et se sécher. Il ne faut faire ce remède que lorsqu'il y a du soleil.

On met quelquefois d'autres espèces avec les serins, comme chardonneret, pinçon, linotte, tarin, oiseaux qui dégorgent: on n'a pu en avoir avec le bouvreuil, quoiqu'il dégorge, parce que le serin le fuit; son cri et le bec qu'il ouvre, lorsqu'il est en amour, fait peur au serin, et ils ne s'accouplent point. On peut mettre un bréant, c'est un oiseau dont le chant est fort agréable, et le mulet qui en sort se sent d'où il vient.

L'on met ordinairement la femelle du serin et le mâle chardonneret, linotte, etc. On pourroit mettre la femelle au contraire, mais on ne réussit pas si bien: les mâles, mulets seront bons, si on les met sous de bons oiseaux vieux et ardens à chanter; mais on ne doit point compter sur les mulettes, qui peuvent à la vérité pondre des oeufs clairs quelquefois; mais rarement elles se donnent à bien, soit pour couver, soit pour nourrir d'autres petits.

Maladies des Serins.

Quand les serins sont trop gras, on ne leur donne, pendant quelques jours que de la navette trempée du soir au lendemain dans un peu d'eau pour en amollir l'écorce; on leur en donne jusqu'à ce qu'on les voye un peu plus dégagés.

Quelquefois il se forme sur leur croupion un abcès qui les fait mourir; souvent cette maladie provient de ce qu'on néglige de les purger: on aura donc soin d'y regarder de temps en temps; et quand ils en seront attaqués, il leur faudra couper adroitement la superficie avec une pointe de ciseau bien fin, puis en faire sortir le pus en le pressant tant soit peu avec le doigt, et mettre dessus un peu de sel fondu dans la bouche pour sécher la plaie.

Ils sont encore sujets à de petits insectes qui se forment dans leurs plumes. On y remédie par un bâton de figuier qu'on met dans leur cabane, et qu'on dit être un excellent remède. On y remédie encore par un bâton de sureau dont on aura ôté la moelle et bien nettoyé le dessus: il faut qu'il soit percé de trous du côté qu'ils se perchent, à distance d'un travers de doigt l'un de l'autre, et avoir soin de secouer

secouer ce bâton tous les jours, parce que ces petits insectes se retirent dedans, et c'est le véritable moyen de les détruire.

Les insectes sont quelquefois en très-grande abondance. Pour remonter à la source du mal, il faut faire passer le serin dans une nouvelle cage, et tremper l'ancienne dans de l'eau bouillante pour noyer les mittes et tous les oeufs. S'il y en a quelques-unes sur l'oiseau, elles se retireront dans le bâton sur lequel il couche.

Lorsqu'ils auront quelque gale à la tête, et assez souvent à l'entour des yeux, si cela n'est pas plus grand qu'une lentille, on peut ouvrir l'endroit et faire sortir le mal, qui s'enlève quelquefois comme un corps étranger, et le graisser ou avec de la graisse de chapon, ou du saindoux; quand le mal est étendu, il ne faut point y toucher, le temps l'emporte; on se contente de leur donner de temps en temps des feuilles de laitues, de poirée, de senneçon, de mouron ou de raves. Tous les petits oiseaux aiment la graine de laitue.

Il est facile d'avoir des petits, et les serins seroient plus communs que les linottes, si l'automne ne les emportoit presque tous. Quand le serin est malade de la mue, on doit l'exposer au soleil, et s'il n'en fait pas, le mettre dans un lieu chaud où il ne passe aucun vent, car alors le moindre froid lui est mortel; lui donner dans un petit pot, au milieu de sa cage, pendant toute sa mue, de la graine de talitron ou argentine mêlée avec un peu de graine d'oeillette; un autre jour un peu de biscuit et d'échaudé à sec; lui en mettre aussi de trempé dans du vin blanc; s'il en mange, cela lui fera beaucoup de bien. De plus, avoir soin de lui souffler trois fois la semaine, c'est-à-dire, de jour à autre du vin blanc sur le corps, et aussitôt le mettre sécher au soleil ou devant le feu. Si on le voit bien malade, on lui fera avaler tous les jours trois ou quatre gouttes de vin blanc, dans lequel on aura misfondre un petit morceau de sucre candi ou autre; on jettera dans son abreuvoir un peu de réglisse nouvelle bien ratissée; elle donne de la saveur à l'eau sans le trop échauffer. Si tout cela ne réussit pas, l'abandonner à lui-même et aux seules ressources de la nature, en lui donnant toutes sortes d'autres nourritures, comme oeuf dur, blanc et jaune, échaudé, un peu de graine de laitue, chenevis concassé, alpiste, et c.

Les serins robustes qu'on ne fait point couver, peuvent vivre quinze ou vingt ans; lorsqu'ils nourrissent, ils ne vont guère qu'à six ou sept ans; les femelles vivent moins.

Quand on veut prendre un serin dans sa main, on parle de ceux qui sont rudes et jeunes, il faut l'avertir de la bouche ou de la main de loin, parce qu'il arrive quelquefois qu'il se casse la tête étant surpris.

Il arrive aussi que le tenant dans la main, on entend un tic, comme lorsqu'on se tire les doigts, en même temps l'oiseau jette quelque goutte de sang par le bec, et il ne peut remuer les ailes. Il faut le remettre dans sa cage, le couvrir à clair, afin qu'il ne soit pas tourmenté, et lui mettre à boire et à manger à bas; s'il ne meurt point dans quelques heures, il sera seulement éclamé; cela n'arrive ordinairement qu'aux jeunes qui sont robustes et rudes.

Lorsque les serins sont avalés, il y a des personnes qui mettent dans leur eau du fer, comme un clou; ils changent cette eau tous les trois ou quatre jours, et laissent toujours le clou.

D'autres ôtent l'abreuvoir le soir, et le matin le remettent avec de l'eau salée; l'oiseau boit d'abord trois ou quatre gorgées; aussitôt ils ôtent cette eau, et en

remettent de la commune, et cela pendant quelques jours, mais rarement on échappe un oiseau malade.

CHAPITRE III.

De la Fauvette, de la Linotte, et des autres Oiseaux de Volière.

On renferme dans ce chapitre tous les autres oiseaux de volière.

De la Fauvette, Curruca.

Il y a deux espèces de fauvettes, la grise et celle qui a la tête noire; on ne parle pas de la première, parce qu'on l'élève difficilement. Celle qu'on élève communément, est la fauvette à tête noire, parce que c'est celle qui chante le mieux; elle est un peu moins grosse que le moineau franc, et a huit pouces et demi de vol; le dessus de sa tête est noir, et son bec brun; le haut du cou, le dos et le croupion sont d'un gris brun, tirant sur l'olivâtre; le reste du cou, les joues, la gorge, la poitrine, les jambes et les côtés sont gris; le ventre est gris-blanc; l'aile est variée de gris-brun, d'un brun-olivâtre et blanchâtre; sa queue est un peu fourchue; elle est composée de douze plumes, variées de cendré brun et de brun olivâtre; ses pieds sont de couleur de plomb, et ses ongles noirâtres. La femelle diffère du mâle, en ce qu'elle a le dessus de la tête d'un maron clair.

Il y a une variété de fauvettes à tête noire, dont tout le corps est tacheté de noir et de blanc; cette espèce fait sont nid deux fois l'année, vers le mois de mai (germinal), et à la fin d'août (à la mi-fructidor); elle le construit pour l'ordinaire dans les arbrisseaux, ou dans des touffes de lierre ou de laurier, suivant le pays et la saison; elle emploie, pour le faire, des racines d'herbes très-délicates, ou bien des écorces de vignes selon les lieux; elle y pond au moins cinq oeufs: pendant le printemps elle reste presque toujours auprès du buisson où elle a placé son nid.

Quand on veut élever ses petits pour les mettre en cage, on les tire du nid six ou huit jours après leur naissance; on les nourrit avec une pâte préparée avec du chenevis écrasé, du persil haché et de la mie de pain bien arrosée, ou bien on leur donne la même nourriture qu'on a coutume de donner aux petits du rossignol. Quand les petits sont devenus grands, et lorsqu'ils sont propres à être mis en volière, on peut leur donner indistinctement toute sorte de grains; ils sont surtout friands de chenevis concassé.

La fauvette qui est prise niaise, apprend tout ce qu'on lui enseigne, elle vit ordinairement en cage six à sept ans, si on en a soin; il faut la tenir pendant l'hiver un peu chaudement, pour la garantir des maladies auxquelles elle pourroit être sujette. La fauvette en général aime dans la campagne les lieux aquatiques, et se nourrit de mouches et de vers; on peut dire que cet oiseau a beaucoup d'industrie; la cage où on la tient doit être couverte de façon qu'il n'y puisse entrer de l'air que par la porte.

La fauvette brune s'élève encore en cage, et y chante comme aux bords des ruisseaux, qui sont les endroits où elle se plaît davantage. Elle fait son nid sur les

arbres des grands chemins, et le compose très-artistement de crins de cheval. Ses oeufs sont communément cendrés, avec des taches de couleur de feu. Cette fauvette est presque semblable au rossignol, quoique néanmoins plus petite; elle se retire d'ordinaire dans le creux des arbres; la femelle diffère du mâle par le sommet de la tête, qui est tannée.

La fauvette à tête rousse pond quantité d'oeufs, elle fait son nid dans des masures, dans des buissons, et derrière les murailles; elle se retire dans les chenevières, où elle chante continuellement; elle se nourrit de vers, qu'elle cherche autour des buissons et des arbrisseaux. La gorge, la poitrine et le ventre de cette espèce de fauvette sont d'un bleu tirant sur le jaune; le reste est brunâtre, elle a le bec jaune, et longuet, la tête plate, la queue courte, et jaunâtre par dessous; le dessus est de couleur de rouille, les environs des cuisses sont noirâtres; ses pieds sont longs, déliés et d'un jaune pâle; ses ongles sont noirs; le pennage du mâle est plus rougeâtre.

La fauvette ordinaire approche du moineau franc pour la grosseur; le dessus du corps est gris-brun; le dessous d'un blanc mêlé d'une légère teinte de roussâtre; la fauvette de haie, ou la *passebuse*, est variée en dessus de noirâtre et de roux, et en dessous d'un cendré blanc, ou couleur de plomb; ses oeufs sont d'un bleu pâle, au nombre de six.

On pourra lâcher les femelles car elles ne sont bonnes à rien.

La fauvette qui a été à elle-même, et que l'on chasse, est aussi bonne que l'ortolan, surtout si elle s'est nourrie de figues, de raisins, et d'autres alimens meilleurs que les grains de sureau. On se sert du filet pour l'attraper; la chair de fauvette se mange rôtie; on leur coupe la tête et les pieds sans les vider, on les met ensuite dans une brochette avec des bardes de lard; on les saupoudre, pendant qu'elles cuisent, de rapures de croûtes de pain mêlé avec du sel, et on les sert au verjus de grains, et au poivre blanc. Les medecins attribuent à la chair de fauvette une vertu apéritive.

De la Linotte, Linaria, Ægiothus.

La linotte est un petit oiseau dont on distingue plusieurs espèces; la linotte commune, la linotte grise, la grande linotte des vignes, la petite linotte des vignes, la grosse linotte des montagnes, la très-petite linotte, la linotte de lorraine, et c.

La linotte commune est un petit oiseau gros comme un moineau, qui a la tête couverte d'un plumage cendré noir, son dos est mêlé de noir et de roux, sa poitrine est blanche, son bas-ventre proche du croupion tire sur le blond jaunâtre, le haut de sa gorge est d'un beau rouge, et le bord des ailes est roux; leurs grandes plumes sont noirâtres et blanchâtres par les côtés et à leurs extrémités, ainsi que la queue; la couleur de ses pieds est d'un brun obscur. On élève cet oiseau en cage, et on le nourrit avec du millet et de la navette; il chante très-bien, et il apprend avec facilité des airs de serinette.

La linotte grise, ou petite linotte, a ses plumes beaucoup moins roussâtres que celles de la précédente, c'est ce qui en constitue la différence, d'ailleurs elle commence à nicher dès le mois de mars (en ventôse), c'est-à-dire, un mois avant l'autre.

La grande linotte des vignes est un peu moins grande que la linotte ordinaire; le plumage de sa poitrine et du dessus de sa tête est rougeâtre; aussi l'appelle-t-on linotte rouge.

La petite linotte des vignes a le bec moins gros et plus aigu ; la femelle, de même que le mâle, est rouge au-dessus de la tête, et ses pieds sont plus noirs. Cette dernière espèce de linottes vole en troupe, ce que ne font pas les autres linottes

La grosse linotte des montagnes est plus grande du double que la grande linotte des vignes ; son croupion est rouge, et sa queue est longue. Ce qui distingue le genre des linottes des autres oiseaux, c'est son bec court fait en cône, dont les bords en sont coupans, et le bout très-pointu ; leurs pieds sont d'ailleurs très-courts, et leur queue est un peu fourchu. Ces linottes placent ordinairement leurs nids dans les montagnes ; elles choisissent néanmoins les lieux bas et frais, les buissons d'épine noire, d'aubépine, ou ceux de genet. Leur ponte est de quatre ou cinq oeufs ; elles en font deux par an : ce qu'il y a de singulier dans ces oiseaux, c'est que quand on détruit leurs nids, ils le rétablissent souvent jusqu'à trois fois.

C'est sur la fin du printemps que les linottes muent ; elles sont sujettes à une espèce de maladie qui leur roidit les plumes, et pendant laquelle elles demeurent tristes et sans siffler ; on nomme cette maladie *subtile* : leur ventre devient pour lors souvent dur ; leurs veines sont grosses et rouges ; leur poitrine est tuméfiée ; leurs pieds sont enflés, calleux, et ne peuvent qu'à peine les supporter. Pour les garantir de cette maladie, il faut, dit-on, mettre dans leurs cages un morceau de craie ; cela les soulage aussi de la constipation à laquelle elles sont sujettes : elles souffrent encore beaucoup de l'asthme ; c'est ce qui est cause qu'elles frappent souvent du bec avec colère : on leur donne, dans ce cas, un peu d'oxymel dans leur abreuvoir, et on met dans la cage un peu de chicorée sauvage, qui soit tendre et pilée avec de l'épine-vinette ou du chou ; si c'est pendant l'hiver, rien n'est meilleur pour rendre les linottes saines et alertes, que de leur donner des groseilles rouges.

On ne nourrit les linottes en cage, que lorsqu'elles ont été prises toutes jeunes dans le nid ; elles apprennent pour lors à siffler beaucoup plus facilement. On les instruit le soir à la lumière avec un flageolet ou une serinette ; elles apprennent d'autant mieux, qu'on est attentif à leur siffler des airs doux et agréables, qui approchent même de la parole : il n'y a que les mâles qui puissent siffler ; on les distingue d'avec les femelles par trois ou quatre plumes de leurs ailes qui se trouvent blanches.

Quand on élève avec soin les linottes prises dans leurs nids, c'est-à-dire, en leur donnant de bons alimens, et les tenant dans un endroit chaud, elles deviennent très-jolies ; il faut varier leur nourriture ; on leur donne, par exemple, à manger du panis, de la semence de melon mondée et pilée conjointement avec le panis, ou avec un peu de pâte de massepain ; on leur présente quelquefois cette nourriture à la main, et on les rend par là privées, on les maintient aussi en santé. De toutes les graines qu'on peut leur donner le panis est la plus saine.

Quoique les linottes soient communes en plusieurs départemens de France, on ignore encore leur pays natal. On prétend que leur chair est anti-épileptique, ainsi que celle de la plupart des autres oiseaux : on mange ces oiseaux rôtis ; cette nourriture est très-saine.

Du Chardonneret, Acanthis.

Le chardonneret est un petit oiseau qui a le bec de figure conique, blanchâtre. Il est plus petit que le moineau ; le sommet de sa tête est noir ; ses mâchoires sont blanches,

de même que le derrière de sa tête; une large bigarrure, qui va du sommet de la tête presque jusqu'au cou, termine la blancheur; la base de son bec est entourée d'un anneau d'écarlatte; une marque noire s'étend des deux côtés, depuis les yeux jusqu'au bec; son cou, et la partie antérieure de son dos, sont d'un roux-fauve ou cendré; le croupion, la poitrine et les côtés sont de la même couleur, mais plus cendré; son ventre est blanc, ses ailes et sa queue sont noires; les bouts des principales plumes sont néanmoins blancs aux ailes et à la queue; ses ailes sont ornées d'une très-belle marque jaune transversale. Cet oiseau pèse pour l'ordinaire une demi-once; il est long de six doigts et demi; son envergure est de neufs doigts et un quart; sa queue a deux doigts de longueur, et est formée de douze plumes.

On distingue le mâle d'avec la femelle, en ce qu'il a le tour du bec noir, de même que les épaules, tandis que la femelle a le tour du bec et des épaules brunes; d'ailleurs on ne remarque point sur la tête de la femelle des taches rouges.

Le chardonneret vit douze à quinze ans; il est indigène à la France; il passe l'hiver dans nos climats. C'est un joli oiseau; il chante assez bien, quoique d'une voix perçante. Ces oiseaux volent par bande en automne et en hiver. On les apprivoise très-facilement; on leur apprend même à tirer de l'eau, ou à sauter sur une roue dans une cage, à y monter et à y descendre en volant. On prend, pour cette petite manoeuvre, un chardonneret qu'on attache par un fil à un demi-cercle de bois fiché dans une planche de miroir, mettant au-dessous un demi-cercle plus grand, pour qu'il puisse monter et descendre; on suspend deux petits seaux au petit cercle d'en haut, et on met dans l'un le manger, et le boire dans l'autre; de façon qu'on ne peut baisser l'un sans tirer l'autre en haut. Le chardonneret aime beaucoup les chardons; d'où lui vient son nom. On le trouve presque toujours perché sur les chardons à bonnetier, dont il mange les graines; il vole aussi sur le grand trèfle, et en mange la semence; il becquète, pour se nourrir, la tête du pavot, il en tire très-bien la graine; il aime encore celle de laitue, de chou et de chanvre: il fait son nid sûr les arbres, les buissons et les épines; mais il choisit par préférence les endroits où il y a beaucoup de chardons, et diverses espèces de graines, qui tombent sur terre après l'hiver, ou qui restent dans leurs enveloppes sur de vieilles tiges. Le nid est petit, rond, et construit dans la dernière perfection: il est fait de mousse, de laine, et garni en dedans de toute sorte de poils. La ponte du chardonneret n'est que de quatre ou cinq oeufs. Il couve jusqu'à trois fois par année, en mai, juin et août (floréal, prairial et thermidor); la dernière couvée est la meilleure. Si l'on prend au trébuchet le père et la mère, pour les mettre en cage avec leurs petits, ils deviennent sur le champ familiers, et ne songent qu'à élever leurs petits, comme s'ils jouissoient d'une liberté entière.

Le chardonneret s'accouple facilement avec la femelle du serin de Canarie, ces oiseaux s'accouplent ensemble, parce que les uns et les autres dégorgent leur manger dans le bec de la femelle, la mettent ainsi en amour, et deviennent ensuite plus propres à nourrir leurs petits, au lieu que le pinçon, par exemple, ne peut jamais s'accoupler, ni avec la serine, ni avec le chardonneret, ni avec aucune espèce d'oiseaux qui dégorgent, parce qu'il porte la becquée à sa femelle lorsqu'elle couve, et qu'il nourrit ainsi ses petits.

Pour avoir de beaux mulets de chardonnerets et de serins, il faut que la femelle soit toute blanche, ou jonquille, et que le mâle soit un chardonneret de la grosse espèce; lorsqu'on les destine à cet usage, il est essentiel de les sevrer de chennevis,



et de les accoutumer au millet et à la navette, nourriture ordinaire des serins, et qui devroit être celle de toutes ces sortes d'oiseaux, surtout si on y mêle de la graine d'alpiste. Ce régime les faits souvent mourir

Pour élever les jeunes chardonnerets, il faut les prendre dans le nid lorsque leurs plumes sont entièrement poussées, et on les nourrit ensuite de la manière suivante. On prend des échaudés, des amandes mondées, et de la semence de melon; on pile le tout ensemble, et on en fait une pâte; on peut encore faire de la pâte avec des noix et un peu de massepain; on fait avec ce mélange des boulettes, comme de petits grains de vesce; on les présente une à une au bout d'une brochette aux petits; on en donne de suite trois ou quatre à chaque petit oiseau : à l'autre bout du bâton on a un peu de coton, on le trempe dans de l'eau, et on le présente ensuite à l'oiseau. Lorsque les petits chardonnerets commencent à manger seuls, on leur donne du chennevis broyé avec de la graine de melon et le panis, et quand ils sont forts, on leur donnera pour unique nourriture du chenevis.

Les meilleurs chardonnerets à élever sont ceux du mois d'août (thermidor), ainsi qu'on l'a déjà observé, et principalement ceux qui se couvent dans les nids faits sur des pruniers, et dans les broussailles, ou sur les orangers; on a observé que plus les chardonnerets sont niais étant jeunes, meilleurs ils sont pour élever en cage; si on met ces jeunes chardonnerets auprès d'une linotte, d'un serin et d'une fauvette, leur chant se coupe par sa variété. Des chardonnerets élevés en cage y ont vécu jusqu'à vingt ans; cela dépend du bon soin qu'on en prend.

On prend ordinairement les chardonnerets au trébuchet, ou à la pipée, ou au retz saillans.

Cet oiseau est sujet à plusieurs maladies, surtout à l'épilepsie ou mal-caduc. Salerne prétend que cette maladie lui provient d'un très-petit ver qu'il a dans la cuisse; ce ver, dit-il, est quelquefois très-long, angulaire, et logé entre la peau et la chair; quelquefois il sort de lui-même en faisant une ouverture; quelquefois même l'oiseau l'en tire avec son bec, quand il peut le saisir; mais cette maladie n'est pas toujours occasionnée par un ver Quand elle le prend, il tombe, après avoir fait quelques mouvemens précipités, tout étendu dans sa cage, les deux pattes en l'air, et les yeux renversés; si on ne lui apporte un prompt secours, il rend les derniers soupirs. De tous les remèdes qu'on peut employer, il ne s'en trouve pas de plus sûr, ni qui réussisse mieux, que de le prendre et de lui couper, avec de bons ciseaux, l'extrémité de ses ergots, surtout ceux qu'il a derrière; il en sort quelques gouttes de sang; on lui lave ensuite les pattes plusieurs fois dans de bon vin blanc tiède : si c'est en hiver, on lui en fait avaler aussi quelques gouttes, en y mettant un peu de sucre fondu; par le moyen de ce remède facile, l'oiseau malade, qui étoit comme agonisant, reprend de nouvelles forces, et se trouve en peu d'heures dans une santé aussi parfaite que celle dont il avoit joui auparavant. On parlera des autres maladies du chardonneret dans le chapitre qui traite des maladies des oiseaux en général.

Du Pinson, Frigilla.

Le pinson est un oiseau un peu plus petit qu'un moineau; sa queue est assez longue; le mâle a la poitrine rougeâtre; le bec plombé, la tête blanchâtre; la partie postérieure du dos d'un cendré-vert, et l'antérieure grise; le tour des yeux, la gorge, la poitrine et les côtés tannés; le cou ceint de la même couleur, rougeâtre; les ailes noires, avec une triple tache blanche. La première au pli de l'aile,

la seconde au milieu des plumes qui sont en recouvrement, et la troisième, qui est la plus petite, aux grandes plumes des ailes, au dessous de la précédente. Les plumes des ailes, en recouvrement, sont noires, avec les extrémités blanches, comme elles le sont à la base; toutes les grandes plumes des ailes sont noirâtres, mais blanches au côté intérieur, principalement vers la base; toutes à l'exception des trois premières, sont marquées d'une tache blanche, vers la base, au côté extérieur; les plumes du second ordre sont marquées aussi, au côté extérieur, d'une ligne blanche ou jaunâtre au dessus du milieu; les plumes de la queue sont presque égales, noires, dont les deux extérieures ont une tache oblique blanche, plus grande à la dernière plume, mais la pointe du milieu est cendrée.

La femelle a le bec plombé, tout le corps d'un cendré verdâtre en dessus, blanchâtre en dessous; les grandes plumes des ailes sont noirâtres; toutes, excepté les trois premières, sont blanches des deux côtés, à la base, et blanchâtres au bord intérieur; la queue est fourchue, les plumes en sont noirâtres, et la plume du milieu est verdâtre; mais les deux dernières ont, vers le bout, une tache oblique en forme de coin; dans ces plumes, l'extérieure est la plus grande.

Lorsque la glandée va bien, et quand on y chasse les cochons pour les engraisser, les pinsons s'empressent de voler où ces animaux ont fouillé et mangé, parce qu'ils y trouvent toujours quelque chose pour leur nourriture. Quand le pinson appréhende l'orage ou la pluie, il a un cri particulier. Son chant est court; il n'a qu'environ douze notes, composées de trois parties; et la conclusion de son chant est ce qu'il y a de plus beau. Il imite même quelquefois en cage le chant du rossignol, et celui du serein des Canaries.

Le pinson fait son nid fort haut dans les bois, mais dans les jardins il le fait quelquefois à la hauteur d'un homme, entre les branches épaisses des pommiers; de sorte qu'on passe souvent auprès sans s'en apercevoir.

Cet oiseau a une manière particulière de s'échapper à l'oiseau de proie: dès qu'il le voit, il replie sa tête sur son corps, présente et étend sa queue tout droit en haut: l'oiseau de proie ne le reconnoit pas pour lors; ou, s'il prend, il ne saisit dans ses serres que les plumes de sa queue. On nourrit le pinson en cage avec du chenevis, ou de la graine de chardon. Il aime beaucoup à se baigner; on peut l'apprivoiser dans sa jeunesse, de manière qu'à certain temps de l'année il s'en va et revient.

Après la saint-Michel (en vendémiaire), le pinson part pour d'autres contrées; cependant il en reste plusieurs en France pendant l'hiver; ils viennent dans les campagnes devant les granges avec les moineaux et les bruans; leur retour est dans le mois de mars (ventôse). Le pinson est très-susceptible de froid, ce qui fait qu'on le prend fort aisément lorsqu'il est engourdi.

Son nid est un chef-d'oeuvre, et sa ponte est de quatre ou cinq oeufs; la durée de sa vie de sept ou huit ans. Le pinson est de tous les oiseaux celui qui annonce le plutôt le retour du printemps. Cet oiseau est sujet à devenir aveugle; quand on voit ses yeux pleurer, ses plumes se hérisser et se gonfler, on tire le jus des feuilles de bette ou de poirée, on le mêle avec de l'eau et du sucre, et on lui donne à boire de cette liqueur pendant quatre ou cinq jours, en la lui présentant seulement de deux jours l'un. On peut encore lui donner un petit bâton de figuier, pour se percher et y essuyer ses yeux; on le nourrit ensuite pendant deux ou trois jours avec de la graine de melon mondée.

Le pinson, dont on vient de parler, est le pinson commun, ou celui de hêtre,

Il y en a encore d'autres espèces ; mais le plus connu, après le pinson commun, est le pinson des montagnes ; celui-ci a le dessus du corps, jusqu'au milieu du dos, de la couleur d'un étourneau, d'un noir luisant, avec les bords des plumes roux-cendré ; le bas du dos, autour du croupion, est blanc ; la gorge est d'un jaune-roux ; la poitrine est blanche ; les plumes de derrière l'anus sont roussâtres ; le plumage sous la base ou le pli de l'aile, est d'un très-beau jaune, orangé en-dessus ; les grandes plumes des ailes sont noires, marquées d'une tache blanche ; le bec est noir et très-fort, ce qui le rend dangereux en volière.

Le pinson des montagnes vient en France en automne, et s'en va aussitôt après l'hiver ; on l'estime pour son plumage, mais en cage il ne dit presque rien ; il imite seulement quelquefois le cri des autres oiseaux, principalement celui des moineaux. Sa nourriture est du panis et du chenevis, et la durée de sa vie est de quatre ou cinq ans.

On donne le nom de grand pinson des montagnes, à un pinson, qui égale en grandeur l'alouette commune. Il a le sommet de la tête d'un fauve ou d'un brun roussâtre, presque châtain ; le dessus de son cou, sa poitrine, son croupion et ses côtés sont roussâtres ; le reste du dessous du corps est blanc ; le milieu de chaque plume étant noir, et les côtés d'un cendré-roux ; le dessus des ailes et le bas du dos sont plus roussâtres ; ses ailes sont noires, avec une tache blanche, ou un large espace blanc au milieu ; son bec est jaune, noirâtre au bout ; ses pieds et ses ongles sont très noirs ; le postérieur est fort long, comme dans les alouettes, et cette seule marque suffit pour sa distinction.

Du Tarin, Traphis.

Le tarin est un oiseau dont la tête est noire, le dessus du corps vert, et dont néanmoins les tuyaux des plumes noircissent au dos ; son croupion est d'un vert jaunâtre, sa gorge et sa poitrine sont de la même couleur, mais un peu plus pâle ; son ventre est blanc, ses plumes sont jaunâtres sous la queue, piquées de taches brunes oblongues le long de la tige ; ses ailes sont marquées d'une plaque transversale jaune ; les deux plumes du milieu de la queue sont noires, les autres sont plus de la moitié d'un très-beau jaune, avec des sommités noires.

On distingue le mâle de la femelle, en ce qu'il a la tête plus noire, et le ventre, la poitrine et le croupion plus coloriés ; les jeunes ont aussi les couleurs plus vives que les vieux, c'est ce qui les différencie ; aussi ceux qui sont pris tout récemment se distinguent principalement par la beauté et la vivacité de leurs couleurs, d'avec ceux qui sont en cage depuis long-temps.

Il se trouve beaucoup de tarins dans les ci-devant Lorraine et Alsace ; ils y font leurs nids dans les bois et les vergers ; leur chant est tout-à-fait agréable et varié ; aussi les estime-t-on pour les nourrir en cage. Ils apprennent même facilement le chant des autres oiseaux, principalement celui du chardonneret ; ils sont très-aisés à apprivoiser ; on les habitue à revenir sur le poing comme les éperviers, et à se tenir hors de leurs cages. Pour y parvenir, on est long-temps sans leur donner à manger ; on les affame pour ainsi dire, et on leur montre une noix cassée qu'on leur fait manger sur le poing, en tenant dans la même main un grelot, pour les habituer ainsi à retourner sur le poing à toute heure qu'on voudra au son du grelot.

On prend ces oiseaux pendant l'automne au filet, lorsqu'ils passent de la montagne dans la plaine ; la quantité qu'on en prend est si grande qu'on ne s'en soucie

pas ;

pas; ils volent par bandes, et s'il s'en abat un, tous les autres s'abattent aussitôt : c'est ce qui est cause qu'on en prend un si grand nombre.

Ils se nourrissent à la campagne de la même manière que le chardonneret; ils aiment les graines de chardon, et se tiennent presque toujours sur les épines. Quand ils sont en cage, on leur donne du pain et du chenevis; la durée de leur vie est d'environ huit à dix ans.

Du Bréant, Anthus.

Le bréant est un oiseau plus grand que le moineau domestique, mais plus petit que le gros bec; le dessus de son corps est noir; sa poitrine est d'un jaune vert, et son ventre est blanc; il a le bec rond, court et gros, et à peu près semblable à celui du gros bec; la femelle est beaucoup moins coloriée que le mâle, et n'est qu'un peu verdâtre.

Cet oiseau fait son nid dans les vallons et les lieux bas, ordinairement sur les saules; il le construit d'abord d'herbes et de sainfoin, et il le revêt intérieurement de laine, de poils ou de crins; il y dépose trois ou quatre oeufs longs, d'un noir pâle, avec des taches sanguines, principalement au gros bout.

Lorsqu'on approche du nid du bréant, cet oiseau fait connoître sa crainte par un cri particulier; c'est ainsi qu'il décèle souvent son nid. Il se nourrit à la campagne de graines de chardons, de bardanes, de semences de raves, de millet et d'alpiste; et en cage on lui donne pour alimens du panis, du chenevis, de l'alpiste et même de l'avoine. On le purge de temps en temps avec du moron, de la laitue ou de la poirée.

Il vient si près des maisons pendant l'hiver, qu'on le voit souvent avec les moineaux devant les greniers et les granges, et qu'il entre même dedans; il s'apprivoise facilement; il s'habitue même à venir sur le poing, et à tirer avec adresse des petits seaux qui renferment son boire et son manger. Il chante assez doucement, surtout dans la compagnie d'autres oiseaux; son chant est d'environ six notes ou tons sur une clef; le dernier de ces tons est affoibli et alongé. Le bréant commence à chanter à la fin de février (à la mi-ventôse); c'est un oiseau du pays, il y fait toute l'année sa résidence; on le trouve souvent dans la compagnie des pinsons; il dure long-temps en sa cage, cependant la durée ordinaire de sa vie est d'environ cinq ou six ans. Ceux qui aiment la chasse aux filets ont coutume de garder des bréans, parce que par le moyen de leur réclame on peut prendre une granda quantité d'oiseaux.

Le temps de la chasse des bréans est en automne, et se continue jusqu'à la fin de l'hiver; mais les vrais temps sont les mois d'octobre et de novembre (vendémiaire et frimaire). Si l'on en veut prendre au printemps, il est nécessaire de former dans l'espace, entre l'un et l'autre filet, un buisson ou une place, en forme de bosquets de roquette, de mercuriale, et d'épine-vinette, avec quelques pieds de chardons; on y placera même des perches d'orme; elles seront d'autant meilleures qu'elles ont leurs semences; et on arrangera tellement ces plantes sur le terrain, qu'elles doivent y paroître comme si elles y étoient venues naturellement.

De l'Alouette, et ses espèces différentes.

L'alouette est un genre d'oiseaux dont il y a plusieurs espèces; son caractère est d'avoir 1°. le bec fait en alène, et les narines découvertes; 2°. les jambes

couvertes de plumes jusqu'aux talons ; 3°. quatre doigts, dont trois devant et un derrière, tous séparés jusque près de leur origine; celui de derrière a un ongle presque droit, plus long que le doigt même.

La première espèce est l'alouette ordinaire ou commune. Cette espèce n'est guère plus grande que le moineau domestique, mais son corps est plus long; elle pèse une once et demie : elle a six pouces un quart de longueur, depuis le bout du bec jusqu'au bout des ongles, ou de la queue; l'étendue des ailes de dix pouces un quart ; le bec long de trois quarts de pouce, depuis sa pointe jusqu'aux ongles de la bouche; la mâchoire supérieure noire, quelquefois de couleur de corne, et l'inférieure presque blanchâtre; la langue est peu large, dense et fourchue; les narines rondes; la tête de couleur cendrée, tirant sur le roux, dont le milieu des plumes est vert ; quelquefois l'oiseau les redresse en manière de crête ; le derrière de la tête teint d'une couleur grisâtre, qui va d'un oeil à l'autre, plus sale cependant et moins apparente que dans l'alouette des bois; le dos de la même couleur que la tête ; le menton blanchâtre; la gorge jaunâtre, avec des taches brunes, et les côtés roux-jaunâtres; dix-huit grandes plumes à chaque aile, dont les quatre ou cinq premières sont blanchâtres par les bords; les autres roussâtres, et les plus proches du corps grisâtres. Celles qui sont entre la sixième et la dix-septième, ont les pointes mousses, crenelées, blanchâtres ; les bords des petites plumes de l'aile d'un roux cendré ; la queue longue de trois pouces, composée de douze plumes, dont la dernière de chaque côté est blanche, tant dans sa moitié supérieure, qu'aux barbes inférieures le long du tuyau ; les plus proches de celles-ci ont seulement le côté intérieur blanc, et l'extérieur vert ; les trois suivantes sont noires; les deux du milieu ont les pointes aiguës ; celle du dessous est toute grisâtre par le bout, au lieu que celle de dessus est grisâtre vers l'extrémité, et noirâtre vers le fond ; les jambes et les doigts bruns; les ongles noirs, à l'exception de leurs extrémités, qui sont blanchâtres; le doigt extérieur joint par bas à celui du milieu ; le foie divisé en deux lobes, dont le gauche est beaucoup plus petit que le doigt, afin qu'il y ait de la place pour l'estomac, qui est charnu et plus grand qu'on ne se l'imagineroit, eu égard à la grosseur de l'oiseau. On distingue le mâle de la femelle par son plumage plus brun, et surtout par la longueur de l'éperon, ou de l'ongle de derrière, qui passe le genou. Cet éperon s'alonge avec l'âge, et Gresner dit en avoir vu un qui étoit long d'environ deux pouces.

La seconde espèce est l'alouette des champs; on la trouve dans les terres en friche et les bruyères.

La troisième est l'alouette des prés, ou la farleuse : on peut la distinguer par ses pieds qui sont jaunâtres, avec les ongles tous bruns. Elle fait son nid dans les poiriers, où elle se tient pour l'ordinaire ; elle se perche aussi sur les arbres.

La quatrième est l'alouette des bois, connue dans le ci-devant Dauphiné sous le nom de *toutoville*. Elle se perche sur les arbres; on la distingue de l'espèce commune, en ce que sa poitrine est blanche, mêlée d'une légère teinte de jaunâtre, et variée de taches brunes, et le bord extérieur des grandes plumes de ses ailes est gris, tandis qu'il est olivâtre dans le mâle.

La cinquième est la grosse alouette, ou calendre ; son bec est beaucoup plus épais que celui des autres ; ses ailes touchent presque le bout de la queue, quand elles sont pliées ; au lieu que dans les autres elles vont communément à la moitié

ou aux deux tiers. Par tout le dessus du corps chaque plume est brune dans son milieu, et grosse sur les bords; la gorge est blanche, avec une espèce de collier noir; la partie inférieure du cou et la poitrine sont d'un blanc sale, et variées de petites taches noires; quelquefois, au lieu de ces taches et du collier, il n'y a qu'une grande tache au bas du cou; les côtes et les jambes sont d'un brun roussâtre; le bec, les pieds et les ongles sont gris-blancs.

La sixième espèce est l'alouette huppée; elle est peu différente de la commune; quelques auteurs la confondent; on en voit beaucoup dans les plaines de la ci-devant Champagne.

L'alouette pose son nid à terre, dans les guerêts, à l'abri de quelques mottes, et plutôt dessous que dessus; elle le construit avec des filamens et des herbes sèches; elle pond trois fois l'année, c'est-à-dire, en mai, juillet et août (floréal, messidor et thermidor); sa ponte est de quatre ou cinq oeufs; elle est au plus quinze jours pour les couver, et il lui faut encore moins de temps pour élever sa nichée; conséquemment, si l'on peut tirer du nid les petits de l'alouette, il faut y veiller attentivement; car si on attend trop tard, ils ne s'y trouvent plus; et si on les prend trop tôt, ils n'ont pas encore leurs plumes poussées. Pour les élever on les nourrit d'abord avec les mêmes alimens que le rossignol, c'est-à-dire, avec du coeur de mouton haché; et quand ils seront assez forts, on leur donnera simplement du froment, de l'épeautre, de l'avoine, des criblures et du millet.

Le chant de l'alouette est très-divertissant, il est varié; les bémols et les béquarres s'y distinguent très-bien. C'est ordinairement le matin que cet oiseau fait son ramage, et toujours en l'air, rarement à terre, et pendant un temps serein Dans son vol il va en tournoyant continuellement, en montant et en chantant, prenant plaisir de temps en temps de se soutenir en l'air avec un balancement convenable des ailes; d'où s'ébattant ensuite peu à peu, elle descend à la fin avec tant de furie, qu'elle se précipite plutôt qu'elle ne s'abat. L'alouette est de tous les oiseaux le premier qui chante au printemps, et elle continue son chant pendant fort long-temps On peut l'apprivoiser jusqu'à la faire tenir sur la main nue, ou bien même la faire promener sur la table et manger au plat; elle n'avale pas d'abord sa mangeaille, mais elle la goûte avec la langue.

Ces oiseaux volent par bandes en hiver, et en été seulement deux à deux. Les alouettes changent de constitution, suivant le changement des saisons; quand le vent du midi souffle, elles maigrissent, et elles s'engraissent par un vent du nord, surtout dans un temps de brouillard épais. Ces oiseaux vivent neuf à dix ans.

L'alouette huppée vole différemment des autres alouettes; elle est presque toujours seule, et ne tient point un vol constant; mais elle va tantôt haut, tantôt bas, suivant qu'elle est portée par le vent, ou par la fraîcheur de l'air. Elle se tient la plupart du temps sur les bords des chemins, ou des fossés, ou le long des grands chemins. Elle tire, surtout pendant l'hiver, sa nourriture du fumier, qui peut s'y trouver. Quand à son nid et à sa méthode de couver, c'est la même chose que pour l'alouette commune; elle couve néanmoins plus souvent près des grands chemins que l'alouette ordinaire.

Lorsqu'on veut élever les petits de cette espèce d'oiseau, on les prend dans le nid, en observant néanmoins qu'ils ayent les plumes bien sorties, et on leur donne avec patience des becquetées de coeur de mouton bien haché, avec la pré-

caution, en les leur donnant, de ne pas leur blesser la langue, ce qui leur feroit beaucoup de tort. On ne leur présente donc que de petits morceaux de cette nourriture, pourvu qu'ils soient seulement un peu longs. On les met dans une cage couverte d'un drap, pour qu'ils ne se blessent pas la tête en sautant, et du sable sous leurs pattes.

L'alouette est un fort bon manger, surtout quand elle est jeune et bien nourrie; sa chair est ferme, bonne et facile à digérer. On en sert, soit rôtie, soit mise en pâté; elle convient à toute sorte d'âges et de tempéramens, principalement en automne, où elle est plus grasse et plus délicate qu'en aucune saison de l'année.

La chair de l'alouette est d'une digestion facile, et les coliques ne viennent que des petits os, que les personnes avalent en mangeant les alouettes avec trop de précipitation. Ces petits os, qui sont très-fins, picotent et irritent l'estomac et les intestins dans le travail de la digestion; ce qui la rend laborieuse, et cause les mauvais effets dont ces personnes se plaignent.

On emploie le coeur et le sang de l'alouette intérieurement dans la médecine, pour la colique venteuse et la néphrétique, et pour faire sortir le sable et les glaires des reins et de la vessie. Jonston dit que l'alouette toute entière, soit bouillie, soit rôtie, convient dans la même maladie.

La bonne saison pour la chasse de l'alouette, est depuis le mois de septembre (fructidor) jusqu'à la fin de l'hiver; on n'en prend jamais une plus grande quantité, que lorsque la terre est couverte de gelée blanche ou de neige. On les prend diversement; 1°. au miroir, avec deux nappes de filets; 2°. au traineau; 3°. aux collets; 4°. au filet carré; 5°. avec la tonnelle murée. La manière la plus commune est avec des nappes, qui se tendent comme pour les ortolans, à la réserve seulement qu'il faut se servir d'un miroir, et que les appellans sont à terre, au lieu qu'on met les ortolans sur de petites fourchettes.

Le miroir dont on se sert pour prendre les alouettes, est fait de différentes pièces; pour le faire, on prend d'abord un morceau de bois, d'un pouce et demi d'épaisseur, long d'environ neuf pouces; il faut le tailler de façon qu'il soit courbé en arc, et qu'il ait six faces sur toute sa longueur.

La face de dessus doit être large d'un pouce et demi; les autres doivent diminuer d'épaisseur, de manière que celle de dessus n'ait plus qu'un demi pouce de large. Les faces supérieures et latérales seront toutes entaillées en creux, pour y mastiquer de petits morceaux de miroir; au milieu de la face inférieure, il faut faire un trou pour recevoir une cheville de bois, longue de six pouces, et grosse comme le doigt, un peu en pointe par le bout, avec un petit trou par le milieu pour y attacher une corde, pl. 1, fig. 50 a 58.

On prend ensuite un morceau de bois, de deux pouces d'épaisseur, long d'un pied, qu'on amincit par le bout pour la ficher au trou; on y fait une entaille, dont la hauteur soit de deux pouces, et la profondeur d'un pouce et demi, on perce le morceau de buis en sa partie supérieure, et on continue le trou jusqu'au-dessus de l'entaille de la longueur d'un pouce; c'est dans ce trou qu'on fait entrer la cheville adaptée au morceau de bois taillé à fentes.

Enfin on passe une corde dans le trou pratiqué au milieu de la cheville, et on la roule à l'entour, et le miroir sera achevé. Il le faudra ficher en terre au milieu de deux nappes, et un peu en avant des autres; en sorte que la personne qui sera dans la loge, tirant la ficelle, le miroir tourne de côté et d'autre,

ainsi que les moulinets que les enfans font tourner dans une noix, et qu'en certains endroits ils appellent *guindres* ou *noiseles*. Cette invention sert, lorsque le soleil paroît; il faut faire marcher continuellement les miroirs; leur éclat donne envie aux oiseaux de voltiger aux environs, pour voir ce que c'est, et on les prend lorsqu'ils sont à hauteur convenable, pl. 2, fig. 13.

Le vrai temps de cette chasse est principalement le matin, pendant les gelées blanches, ou avant que le soleil ait pris de la force; il faut avoir attention d'avoir le visage ou le dos tourné du côté du vent, afin que les deux nappes fassent leur effet.

La seconde manière de prendre les alouettes est la nuit, avec un traîneau. Ce traîneau est un filet carré, dont les mailles ne doivent avoir qu'un pouce de largeur, et qui doit être assez grand pour qu'étant ajusté, comme il convient, il entraîne un pied de long par derrière, afin que les alouettes ne laissent point passer le filet sans s'élever. Il y a de l'avantage à attacher quelques branches à cette partie traînante. Pour prendre les alouettes avec moins de peine, on se promène au soir le long des pièces de terre ensemencées, des terres en friche qui en sont proche, des endroits où on a recueilli de l'avoine ou des chanvres coupés bien près de terre. On les voit sur la terre voler en troupes et se reposer souvent dans un de ces endroits; on le remarque pour y retourner la nuit avec le traîneau, qu'on a attaché à deux perches, et qu'on fait porter à deux pieds au-dessus de terre par deux personnes fortes, qui marchent vite dans le champ où on a remarqué les alouettes; quand on entend voltiger quelque chose, on laisse tomber les perches, et on court vite au filet pour prendre ce qui s'y rencontre. Ceux qui n'ont pas le temps de remarquer le soir les alouettes, vont seulement traîner le filet au hasard sur les lieux où ils croyent trouver du gibier. Souvent il se rencontre sous le filet des perdrix ou quelques bécasses, lorsque le traîneau ne fait pas de bruit, comme, par exemple, lorsqu'on le passe sur le blé vert. Cette chasse est d'autant meilleure, que la nuit est plus obscure, et qu'il fait froid; elle ne vaut pas la peine de s'y arrêter quand il fait clair de lune; on y porte quelquefois des brandons de paille allumée, et des bouts de corde goudronnée, soit pour s'éclairer soi-même, soit pour éblouir les oiseaux.

La troisième chasse des alouettes est aux collets et aux lacets. Les paysans qui n'ont point de filets, s'en servent pour prendre les alouettes pendant les grands froids; ils observent les lieux où elles se plaisent le plus, et pour les y attirer davantage, ils y jettent de l'orge, du froment et de l'avoine. Celui qui veut en prendre, met au fond de plusieurs sillons, les uns près des autres, des ficelles longues d'environ quatre ou cinq toises chacune, arrêtées avec des paquets à chaque bout; ils attachent à ces ficelles des lacets en double, faits de crin de cheval, lesquels sont à quatre doigts les uns des autres; ils jettent après cela du grain le long des ficelles et font un tour un peu éloigné des lacets, pour faire lever ce qu'ils rencontrent d'alouettes par bandes, et les envoyer du côté des lacets; elles ne manquent pas de s'y poser, à cause du grain qu'elles aperçoivent. Quand ce grain est bien jeté et ménagé dans le piége, ces oiseaux se prennent dedans; et s'ils s'embarrassent d'abord les pieds dans les lacets, ils se débattent pour en sortir; ce qui fait serrer davantage le noeud coulant. On en prend ainsi beaucoup. Il s'y prend aussi d'autres oiseaux. Quand il y a assez d'alouettes prises, on va les ramasser. On ne regarde que comme un manger fort médiocre celles qu'on prend dans le temps de la gelée et de la neige, pl. 1, fig. 15, 16.

La quatrième manière de prendre les alouettes, c'est sous un filet. Il ne faut point de filet particulier : toutes sortes de filets peuvent servir à cette chasse, pourvu que les mailles n'en soient point trop larges, et que le filet soit assez grand, comme seroit une tiraille, avec laquelle on prend les cailles. Voici la façon dont il faut s'y prendre pour attraper, tant les grosses alouettes que les petites. Il faut 1°. se munir de trois ou quatre douzaines de petites fourchettes, toutes d'un pied, fort minces et aiguisées par le bas, les mettre en paquet avec le filet dont on veut se servir; on le porte sous le bras, et on se promène dans la campagne, jusqu'à ce qu'on ait rencontré une bande d'alouettes; après les avoir découvertes, on les assurera, c'est-à-dire, on tournera tout autour d'elles trois ou quatre fois; on ne les approchera d'abord qu'à cent pas; puis on tournera peu à peu; on s'en approchera jusqu'à trente ou quarante pas. Celui qui tournera ainsi, ne doit point s'arrêter, quand il en sera proche, autrement les alouettes s'envoleroient; mais il marchera continuellement et doucement, de côté et d'autre, étant courbé, contrefaisant une vache qui paît; et lorsqu'il les verra sans crainte, il déploiera le filet, à environ cent pas des alouettes, en travers sur les raies, planches ou sillons des guérets ou de blé, et il l'étendra de telle sorte, que le côté tourné vers les alouettes soit ouvert; ce qui se fait par le moyen des fourchettes qu'on pique en terre à deux pieds de distance les unes des autres, posant d'abord sur plusieurs de ces fourchettes la corde du filet, et laissant traîner à terre les deux côtés, aussi-bien que le derriere, pour empêcher les alouettes de s'échapper. Après cela on dispersera le reste des fourchettes sur le milieu du filet. Quand le tout sera ajusté, on ira faire le tour en-dessus des alouettes; en marchant de côté et d'autre, on les approchera peu à peu, pour les faire avancer; ce qu'elles feront lorsqu'on les pressera; si elles étoient trop écartées, il faudroit les tourner pour les faire amonceler, et les conduire jusque sous les filets, et elles entreront facilement; lorsqu'elles y seront entrées, on jettera un chapeau en l'air, en courant à elles, afin de les empêcher de sortir du côté qu'elles auront entré; et sitôt qu'on sera au bord, il faudra arracher la première rangée de fourchettes, et fermer ainsi le filet tour à tour, comme une cage, pour prendre les alouettes à son loisir. Cette chasse est bonne pendant la gelée blanche, et lorsqu'il a neigé, il vaut mieux y aller deux que seul; mais il faut faire en sorte de se bien entendre.

La cinquième manière de prendre les alouettes est avec la tonnelle murée. On prend pour cet effet une *tonnelle*, qui ait au moins dix pieds de hauteur à son entrée, on plante un fort piquet au fond d'un des sillons; on attache à ce piquet la queue de la tonnelle, on étend le filet, et on fiche en terre les deux piquets qui tiennent au cercle de l'entrée; toute la tonnelle étant tendue bien roide, on déploie, soit en demi-cercle, soit de biais, le filet à chacun de ses côtés, avec des bâtons ou perches qui les soutiennent, continuant jusqu'à la longueur de six ou huit toises, même plus si les filets sont assez longs; on attache à la dernière perche de chaque filet trois, quatre ou cinq cordes, garnies de plumes; en sorte qu'étant posées les unes sur les autres, elles forment une espèce de mur, qui empêche les alouettes de s'écarter de l'entrée de la tonnelle. On assure ces cordes avec des bâtons, de même que les filets : il est à propos de mettre quelques appelans à l'entrée et auprès de la tonnelle, pour y faire entrer les alouettes. Voyez les figures dans le chapitre suivant.

Du Moineau, Passer.

Le moineau est un oiseau très-commun; il pèse un peu plus d'une once, il a six pouces de longueur depuis la pointe du bec jusqu'au bout de la queue; son bec est un peu gros, noir dans le mâle, jaunâtre aux coins de la bouche; au-dessus des yeux, brun dans la femelle, long à peine d'un demi-pouce; ses ongles sont noirs, la dernière jointure du doigt extérieur est jointe à celle du milieu; sa tête est d'un brun cendré, son menton noir, on remarque deux petites taches blanches de chaque côté au-dessous des yeux, de même qu'une large d'un bai-brun, qui prend depuis les yeux; les plumes couvrent ses oreilles, sont cendrées; sa gorge est d'un blanc cendré, il y a une grande tache blanche des deux côtés, au-dessus des oreilles, son ventre et sa poitrine sont blancs, les plumes qui séparent le dos et le cou, rousses au côté extérieur du tuyau, et noires au côté intérieur; mais vers le fond, le roux est terminé par quelque chose de blanc; le reste du dos et le croupion sont de la même couleur que les grives, mêlés en quelque façon de vert, de brun et de cendré; Il y a dix-huit grandes plumes à chaque aile, brunes, à bord roussâtres; une large ligne blanche s'étend depuis l'aile bâtarde, jusqu'à l'articulation la plus proche; les plumes qui recouvrent l'aile au-dessous de cette ligne, sont d'un bai-brun, noires au milieu inférieurement, rousses aux bords extérieurs; toutes les plumes de la queue sont d'un brun noirâtre, à bords roussâtres, surtout postérieurement; ses testicules sont grands, et en effet le moineau est fort lascif; ses intestins sont longs de neuf pouces, avec des appendices très-courts; l'ovaire est grand dans la femelle, son estomac est chaud, et cet oiseau a aussi une vésicule de fiel; le moineau se nourrit de grains, comme froment, orge, etc Il fait de grands dégats parmi les moissons et dans les grains, et même dans les semailles; il mange généralement les grains et graines de presque tout ce qui est destiné annuellement aux récoltes; il bequette aussi divers fruits sur les arbres.

Le moineau fait son nid trois fois l'année: lorsqu'il est encore jeune, on peut lui apprendre le cri de quelques oiseaux, et quelque chose du chant de ceux qui sont auprès delui; son cri est importun; il le fait entendre depuis le commencement du printemps jusque dans le plus grand froid de l'hiver; cet oiseau crie d'une manière particulière.

Lorsque plusieurs mâles poursuivent une seule femelle, elle se défend à grands coups de bec, de sorte qu'on souvent ils tombent par terre tour à tour; ils sont d'ailleurs toujours inappariés mâle et femelle, et en effet dès que la femelle a souffert l'accouplement de son mâle, elle ne le souffre plus.

Les cris des moineaux ne sont pas toujours les mêmes; ils varient quand ils s'accouplent pour pondre, quand ils avertissent leurs petits de ne pas se faire entendre, de peur de se faire découvrir, quand ils voient près d'eux un ennemi, quand ils volent par compagnie à la campagne, quand ils marquent leur colère l'un contre l'autre, ou quand ils sentent de la douleur. De tous les oiseaux, les moineaux sont les plus rusés; ils remarquent bientôt tous les pièges qu'on leur tend, c'est la raison pour laquelle on laisse ces oiseaux tranquilles pendant long temps avant d'essayer de les prendre aux filets.

Quand les moineaux marchent, ils ne font que sautiller; ils s'emparent quelquefois des nids d'hirondelles à culs blancs, pour y faire leurs couvées; ils en font deux ou trois dans une année. Ils sont très-lascifs, ils cochent quelquefois leurs

femelles plus de vingt fois en moins d'une heure; ils vivent neuf à dix ans; quand ils sont jeunes, on les apprivoise fort aisément; ils deviennent pour lors très-amusans. On est dans l'usage de mettre contre les maisons des pots qu'on nomme *pots à passe*, pour que les moineaux y puissent faire leurs nids.

Outre les dégâts que les moineaux font, ils en font aussi aux mouches à miel, surtout dans le temps qu'ils ont des petits. Les moineaux mangent de tout, ils se nourrissent de mouches, papillons, guêpes, abeilles, frêlons ou bourdons, araignées, fourmis, grillons, scarabées, vers, grains, fruits et légumes, et quand on veut les éloigner des champs et leur faire peur, on plante debout des hommes de paille, habillés de haillons; ils volent pour l'ordinaire assez bas, mais cependant leur vol est tel, qu'il n'y a presque point de chasseurs qui en puissent tuer à coups de fusil.

La fiente des moineaux, donnée à la dose de deux ou trois grains dans de la bouillie, lâche le ventre aux petits enfants; si on mêle cette même fiente avec du saindoux, et si on l'emploie en liniment sur la tête, elle remédie à la chute des cheveux, et les rend plus fournis, si l'on en dissout dans l'eau chaude, et si on s'en lave les mains, elle les blanchit et adoucit la peau.

Les moineaux se prennent au filet, au rets saillant, au trébuchet, et en grande quantité à un grand filet approprié à cette chasse, qu'on nomme *déluge*; mais ces oiseaux s'envolent. Dès qu'ils ont aperçu un piége, on a bien de la peine à les y faire retourner, ainsi qu'on l'a déjà observé; ils se tirent encore des trous par le moyen de la belette, et on les fait aussi poursuivre par le fauconneau ou la pie-grièche.

De la Tourterelle, Turtur.

La tourterelle est une espèce de pigeon sauvage; elle fait ordinairement son nid dans les bois, sur les arbres les plus hauts, et cela de brins de bois rompus, mêlés de terre avec une merveilleuse adresse, dans une figure ronde au milieu de laquelle elle a coutume de laisser un petit trou pour faire égouter les eaux des pluies, et pour donner de l'air à ses petits. Elle pond, comme les autres oiseaux, trois fois l'année, en avril, mai et juin (en floréal, prairial et messidor).

On les nourrit de chenevis; elles couvent dans les maisons comme les pigeons. On les accouple au mois de février (ventôse), dans des cabanes un peu grandes, avec des panniers pour couver, sans s'embarrasser de leurs petits qu'elles élèvent fort bien.

Cet oiseau est agréable à cause de sa douceur; son chant est un peu lugubre. Il est d'un bon manger, surtout le tourtereau.

De la Pivoine, Pyrrhulus.

La pivoine, ou bouvreur ébourgeonneux, est un bel oiseau tant par son plumage, que par la facilité qu'il a d'apprendre ce qu'on lui montre; il parle et siffle.

On doit le dénicher huit jours après que les petits sont éclos, et les nourrir de la pâte décrite pour les alouettes. Quand il mange seul, on lui donne le chenevis en son entier.

De la Mésange, Fringilla.

La mésange est un oiseau fort commun en France; il s'en trouve de plusieurs espèces. La grosse mésange est la plus commune; elle a le corps noir-luisant, les tempes blanches au-dessous des yeux, le menton noir, et cette noirceur se joint sous les tempes à la tache de sa tête, tandis que la tache de la gorge trace une ligne droite, noire vers la poitrine et le ventre; la nuque du cou est jaune, les épaules sont d'un jaune-vert, la poitrine et le ventre sont jaunes, les ailes et la queue sont blanchâtres, les grandes plumes des ailes noirâtres, dont le bord extérieur est plus pâle, excepté celui de la première; une ligne blanche transversale passe obliquement par l'aile. La premiere plume de la queue est blanche, longitudinalement en dehors, mais la sixième de chaque côté est bleuâtre; les autres sont blanchâtres longitudinalement en dehors, et noirâtres en dedans; son bec est noir et court, mais néanmoins plus grand que celui des autres oiseaux à bec menu, proportionnellement au corps; c'est le bec qui forme le caractère distinctif du genre des mésanges.

L'habitation des mésanges est autour des arbres; elles s'y nourrissent principalement d'insectes qu'elles y trouvent; elles font leurs nids dans le tronc de ces arbres; elles vivent aussi de chenevis et de noix, qu'elles percent avec leur bec. Un caractère propre aux mésanges est d'avoir les pieds de couleur plombée. La plupart de ces oiseaux mangent encore de la viande, elles aiment surtout les noisettes; on les nourrit aussi avec des limaçons, du fromage nouvellement caillé, et des oeufs de fourmis. Elles n'avalent leur manger qu'après l'avoir goûté auparavant avec leur langue.

Les grosses mésanges montent et descendent à la façon du pivert, se tenant aux troncs des arbres; elles sont plus communes en automne qu'en été. Elles portent une coëffure dessus la tête, ce qui leur fait donner le nom de *nonnettes*; on les nomme aussi *mésanges charbonnières*, à cause des bandes et des taches noires qu'elles out sur le corps; on *mésanges-pinsons*, à cause de la ressemblance de leur cou avec celui du pinson. Quand ces mésanges voient quelques-unes de leurs espèces, et des plus petites, qui sont foibles et malades, elles les poursuivent, et leur tirent le cerveau hors de la tête à coups de bec.

La grosse mésange pond d'une seule couvée huit ou neuf oeufs dans le creux des arbres; elle est la plus estimée de toutes les mésanges pour le chant; elle vit quatre ou cinq ans. Quand elle crie, son cri ennuie et fatigue très souvent. Cet oiseau est courageux, il défend ses petits des autres oiseaux avec beaucoup de valeur. Il vole par troupe de six ou sept, et quelquefois davantage; on l'apprivoise et on le nourrit en cage, et même dans une étuve, à cause de la douceur de son chant qu'il fait entendre toute l'année. Ce chant est très-doux et très-agréable; il ressemble un peu à celui de l'alouette; certains passages de ce chant sont très-harmonieux.

Entre autres tous les oiseaux de cage, la mésange a le naturel fort gai, chante doucement et mélodieusement, et par dessus tout cela elle est très belle et agréable à voir. Elle fait son nid trois fois l'année; savoir, la première fois à la fin du mois d'avril (germinal), dans les arbrisseaux et dans les haies de lierre et de laurier; la seconde fois au milieu du mois de mai (à la fin de floréal); et pour la troisième et dernière fois elle fait ses petits à la fin du mois de juin (à la mi-messidor). Cette règle est observée pour ce qui arrive le plus ordinairement; car quelquefois il y en a qui couvent plutôt

et d'autres qui le font plus tard. Elles ont l'adresse de faire leur nid proprement avec des racines de certaines herbes extrêmement déliées, et quelquefois avec des feuilles de roseau, selon la commodité du lieu qu'elles ont choisi pour faire leurs petits. Quand on a trouvé un nid de mésanges, on ne les déniche que huit jours après qu'elles sont écloses, et on les nourrit avec du cœur de mouton, de veau ou de boeuf, haché bien menu. Il faut en le hachant en ôter la graisse, les nerfs et les petits filets, afin que ces petits oiseaux n'ayent pas de peine à le digérer. On les abéque toutes les deux ou trois heures, on leur donne deux ou trois bèquées à la fois seulement, de peur de les faire mourir à force de trop manger. Lorsqu'on reconnoit qu'elles sont assez fortes pour pouvoir manger seules, on les place toutes dans une cage, et on met dedans du coeur de mouton haché; mais on ne laisse pas pour cela de les abéquer de fois à autre dans la journée pour plus grande assurance.

Quand elles sont accoutumées à manger seules, on leur donne de la pâte aux rossignols, de laquelle, lorsqu'elles ont mangé, on leur ôte entièrement le coeur de mouton, pour ne leur plus donner que de ladite pâte; après cela, si on veut qu'elles sifflent, on les instruit comme les autres oiseaux.

Celles qu'on prend toutes grandes au filet ou au trébuchet, sont meilleures que les autres pour leur ramage. Quand on les a ainsi nouvellement prises, elles ne chantent que dix ou douze jours après. On leur donne dans le commencement à manger des figues fraîches ou sèches; si on n'est pas dans le temps, on leur donne aussi de la pâte aux rossignols. Lorsqu'elles en mangent, on leur ôte les figues, pour ne leur plus donner que de ladite pâte qui leur est un très-bon aliment.

La mésange ne craint que la goutte, et elle en est plus incommodée qu'aucun autre oiseau; le moyen de l'en préserver est de la mettre pendant l'hiver dans une cage bien close, et dans une chambre fort chaude.

Du Roitelet, Trochilus.

On range parmi les plus petits oiseaux de l'Europe, le roitelet; il a trois pouces neuf lignes de longueur, depuis le bout du bec jusqu'à celui de la queue, et trois pouces onze lignes jusqu'au bout des ongles; son bec est long de six lignes et demie; depuis sa pointe jusqu'aux coins de sa bouche; sa queue a quinze lignes de longueur, et son pied huit lignes; celui du milieu des trois doigts antérieurs, joint avec l'ongle, six lignes et demie; mais les latéraux sont beaucoup plus courts, et on observe en outre que celui de derrière est un peu plus long que les derniers; son envergure est de cinq pouces huit lignes; et ses ailes, quand elles se trouvent pliées, s'étendent jusqu'à la moitié de la longueur de la queue; les parties supérieures de la tête et du cou, le dos, les plumes scapulaires et le croupion, sont d'un brun tirant un peu sur le roux; les couvertures du dessus de la queue sont de la même couleur; cependant elles approchent un peu plus du roux, elles sont même rayées de petites lignes transversales brunes, qui paroissent fort peu; ses joues sont tachetées de blanc sale et de roussâtre. On remarque de chaque côté de la tête une petite bande de la même couleur; cette bande s'étend au-dessus de l'oeil; la gorge, la partie inférieure du cou, et la poitrine, sont d'un blanc sale et roussâtre; le ventre, le côté, les jambes et les couvertures du dessous de la queue, sont d'un brun tirant un peu sur le roussâtre, et rayées transversalement de petites lignes brunes; les plumesdu ventre et les couvertures du dessous de la queue sont de plus

terminées d'un peu de blanchâtre, les couvertures du dessous des ailes sont d'un blanc sale, celles du dessus sont de la même couleur que le dos, elles sont en outre rayées transversalement de brun; les moyennes sont terminées par une petit tache ronde et blanchâtre, les plumes de l'aile sont cendrées en dessous, elles sont brunes en dessus du côté intérieur, et du côté extérieur elles sont d'un brun-roux, rayées transversalement de petites lignes brunes. Ce brun-roux s'éclaircit beaucoup, et devient presque blanchâtre sur les grandes plumes; la première des plumes de l'aile de cet oiseau est très-courte; la quatrième et la cinquième sont les plus longues de toutes, suivant qu'on l'a observé; la queue est composée de douze plumes d'un brun-roux, rayées de petites lignes transversales brunes. Le roitelet a très-souvent sa queue relevée; l'iris de ses yeux est d'une couleur de noisette, le dedans de sa bouche est jaune, le demi-bec supérieur est noirâtre, et l'inférieur est brun; les pieds et les ongles sont d'un gris brun.

Il y a encore le roitelet huppé et le non huppé; le roitelet huppé est plus petit que le commun; il est long de trois pouces huit lignes, depuis le bout du bec jusqu'à celui de la queue, et de trois pouces cinq lignes jusqu'au bout des ongles; la longueur du bec depuis sa pointe jusqu'aux coins de la bouche est de cinq lignes; sa queue a un pouce cinq lignes de longueur, et ses pieds sept lignes et demie. Celui du milieu des trois doigts antérieurs, joint avec l'ongle, a six lignes; mais les latéraux sont beaucoup plus courts; quant à celui de derrière, il est presqu'aussi long que celui du milieu de ceux du devant. Son envergure est de six pouces, et quand les ailes de cet oiseau sont pliées, elles s'étendent jusqu'aux deux tiers de la longueur de la queue; le sommet de sa tête est d'un bel oranger; il est bordé de chaque côté d'une bande noire, qui part d'auprès de la base du bec, et qui s'étend jusque vers l'occiput. Le derrière de la tête, la partie supérieure du cou, le dos, le croupion, les plumes scapulaires et les couvertures du dessus de la queue, sont d'un olivâtre tirant un peu sur le jaune; cependant les plumes qui couvrent le croupion sont rayées d'une bande transversale d'un blanc sale, quoique cette couleur paroisse fort peu; les petites plumes qui couvrent la base du bec, les joues, la gorge, la partie inférieure du cou, la poitrine, le ventre, les côtés, les jambes et les couvertures du dessous de la queue sont d'un gris roussâtre; mais cette couleur prend une teinte olivâtre sur les côtés; les couvertures du dessous des ailes sont d'un blanc mêlé d'une très-légère teinte de jaune; les plus petites du dessus ont la même couleur que celles du dos; les grandes les plus proches du corps et les moyennes, sont d'une couleur gris-brun; à l'extérieur elles sont bordées d'olivâtre, et elles se terminent par une couleur blanchâtre, d'où résultent sur chaque aile deux bandes transversales de cette couleur; la couleur des grandes, qui sont les plus éloignées du corps, est d'un gris-brun, et leur bord extérieur est olivâtre. En général, les grandes plumes de l'aile sont d'un gris-brun, bordées intérieurement de blanc, et si on en excepte les deux premières, elles ont toutes leur bord extérieur d'un olive-jaunâtre, les plumes moyennes de ces mêmes ailes sont blanches à leur origine; mais tout le reste de ces plumes est d'un gris-brun, bordé à l'extérieur d'olive jaunâtre, et de blanc à l'intérieur. Il y a néanmoins plusieurs de ces plumes, notamment depuis la septième jusqu'à la quatorzième inclusivement, qui se trouvent bordées à l'extérieur de noirâtre vers le tiers de leur longueur. La première de ces différentes plumes est très-courte; la troisième et la quatrième sont les plus longues; la queue de cet oiseau est formée par douze plumes, qui sont toutes d'un gris-brun, mais bordées à l'extérieur d'olivâtre; les latérales sont bordées à l'intérieur de blanc;

l'iris des yeux de cet oiseau est d'une couleur de noisette, son bec est noir, ses pieds et ses ongles sont jaunâtres. Ce qui différencie la femelle du mâle est le sommet de la tête, qui est uniquement jaune, sans être orangé, et son dos qui ne tire pas sur le jaune. Le roitelet huppé se perche ordinairement sur les plus grands arbres, notamment sur les chênes.

Quant au roitelet non huppé, il n'est guère plus gros que le roitelet ordinaire; il a quatre pouces huit lignes de longueur depuis le bout du bec jusqu'à celui de la queue, et quatre pouces deux lignes jusqu'au bout des ongles; son bec est long de six lignes depuis la pointe jusqu'au coin de sa bouche, et sa queue est longue d'un pouce onze lignes. Son pied a huit lignes et demie de longueur, et le milieu de ses trois doigts antérieurs, joint avec l'ongle, a six lignes. Pour ce qui est des latéraux, ils sont beaucoup plus courts, comme à la plupart des oiseaux; mais celui de derrière est de la même longueur que l'extérieur de ceux de devant. Son envergure est de six pouces huit lignes, et quand ses ailes sont pliées, elles s'étendent jusqu'à la moitié de la longueur de la queue; les parties supérieures de la tête et du cou, le dos et le croupion, sont d'un olive-clair, de même que les plumes scapulaires. La gorge, la partie inférieure du cou, la poitrine, le ventre, les côtés, les jambes, les couvertures du dessus de la queue, et celles du dessous des ailes sont jaunâtres; de chaque côté de la tête règne une bande longitudinale de la même couleur; elle tire sa naissance du bec, et passe par-dessus les yeux; les petites couvertures du dessus des ailes sont d'un olive clair; les grandes sont d'un cendré-brun et bordées d'olive-clair; les plumes sont aussi d'un cendré-brun, bordées à l'extérieur d'un olive-clair, et de blanc à l'intérieur. Douze plumes forment la queue de cet oiseau, et les plumes sont d'un cendré-brun, bordées seulement à l'extérieur d'un olive-clair; celles du milieu sont plus courtes que les latérales, aussi la queue est un peu fourchue; son bec et ses ongles sont bruns, et ses pieds sont jaunâtres; ce qui constitue la différence de la femelle d'avec le mâle, dans cette espèce, c'est que le dessus de son corps est d'un olive un peu moins clair que le bas de son ventre est blanc, et ses pieds noirâtres; sa ponte est de cinq oeufs à chaque couvée, et les oeufs sont blancs, parsemés de taches noires. Cet oiseau habite les forêts, et se nourrit d'insectes.

Le roitelet commun, qui est le premier d'entre eux, a cela de particulier, qu'il tient presque toujours la queue redressée; il construit son nid avec de la mousse, et lui donne la figure d'un oeuf écrasé sur un de ses bouts; il place l'entrée dans un des côtés. On donne à cet oiseau le nom de *roitelet de neige*, ou de *roitelet de haie d'hiver*. Il se glisse dans les broussailles ou buissons; quand l'automne est sur sa fin, et lorsque l'hiver commence, il paroît ordinairement, il va chercher dans les murailles des vers et des araignées; il se montre et se fait entendre quelque temps après qu'il a neigé; lorsqu'il chante, il le fait très-fortement et très-agréablement; il chante presque toute l'année, mais principalement dans le mois de mai (floréal), temps qu'il a coutume de faire ses petits; sa ponte est de cinq ou six oeufs, et quelquefois il recommence en août (thermidor); il vit ordinairement trois ou quatre ans; cet oiseau peut vivre pendant quelque temps dans une chambre.

Le roitelet, quand il est à terre, va toujours en sautillant, et est extraordinairement vif; il court continuellement de côté et d'autre, sans le voir jamais retourner au même endroit, à moins qu'il n'y ait son nid.

La cage qui convient pour l'élever doit être de fil de fer, et doit être munie d'une espèce d'auget à peu près semblable à ceux dont on se sert pour lui donner

à manger; cet auget sera doublé d'étoffe, et bien fermé tout autour, excepté du dedans de la cage par où il peut entrer, au moyen d'un petit trou rond capable seulement de le contenir; vis à-vis cet auget, il doit y en avoir trois autres réunis ensemble; celui qui est à droite est destiné à mettre du coeur de mouton haché; celui qui est à gauche pour la même pâte qu'on donne aux rossignols, et celui du milieu, qui sera un peu plus large, servira d'abreuvoir; il sera toujours plein d'eau, et même en assez grande quantité, pour que l'oiseau puisse s'y baigner. On est encore souvent dans l'usage d'attacher à un des côtés de la cage une espèce de petit flacon semblable à ceux d'eau de senteur; il sera fait de paille et sans col, pour que l'oiseau puisse y entrer; il s'y repose très bien, et même plus volontiers qu'ailleurs, d'autant que ce réceptacle a une forme en partie semblable à celle de son nid. On observera ponctuellement, pour l'élever, la même méthode indiquée pour le rossignol; on aura surtout attention que pendant ce temps il ne mange pas trop de mouches, parce qu'elles pourroient le constiper; cependant sa nourriture de campagne n'est autre chose que de ces mêmes mouches, des moucherons, des fourmis, des vers, des araignées, et d'autres choses semblables; mais la domesticité change en quelque façon leur nature.

On peut dire qu'en général ces oiseaux sont fort difficiles à élever en cage, lorsqu'ils sont petits; mais une fois élevés, ils s'apprivoisent si bien, qu'on peut les laisser sortir de leur cage sans craintе qu'ils s'en aillent, ni qu'ils discontinuent de chanter. Le caractère du roitelet est d'aimer la solitude; il se tient toujours seul, aussi s'il se trouve avec un de ses semblables, principalement si c'est un mâle, il se bat avec lui jusqu'à ce qu'il l'ait vaincu, ou qu'il en soit vaincu.

Le roitelet crêté a un bouquet de plumes de diverses couleurs sur la tête; il ne chante point, son cri est plutôt une piaillerie qu'un chant; on diroit entendre les sauterelles. Comme il habite les bois les plus élevés des chênes et des sapins, on l'y prend quelquefois à l'amorce des mésanges; si on le tire avec de la cendrée, on le met en pieces; il passe à travers les filets des oiseleurs, ainsi on ne peut pas non plus l'attraper par ce moyen; si on veut donc l'avoir pour sa curiosité, il faut le tirer avec le sable. Aldrovande dit que le roitelet crêté pond sept ou huit oeufs, qui ne sont pas plus gros que des pois. On prétend que cet oiseau est de passage en France, bien différent en cela du roitelet commun; il n'y passe que l'automne et l'hiver, il en sort pour le printemps, et va faire son nid ailleurs. Lorsqu'on les voit pendant l'hiver, c'est pour l'ordinaire deux à deux, grimpant le long des branches des arbustes dans les haies, ou se perchant sur le sommet des chênes et des ormes, dans un mouvement presque continuel, à peu près semblable à celui des mésanges; dès qu'ils s'écartent, ils s'entr'appellent et ne se quittent jamais; probablement qu'ils sont toujours accouplés, mâle et femelle, ils ne craignent point l'homme, et s'en laissent approcher jusqu'à les toucher quelquefois du bout de la canne. Le nid du roitelet huppé est de la grosseur d'une grosse balle; il est construit avec de la mousse verte, entremêlée de toiles d'araignées; on en trouve dans les ifs et dans les sapins; à l'égard du nid du roitelet commun, il est de mousse en dehors, et de plumes et de crins en dedans.

Le roitelet non huppé chante près de trois semaines avant le roitelet franc, et il est un des derniers à quitter aux approches de l'hiver; il est tellement attaché à son nid, qu'il ne l'abandonne qu'avec peine; son nid est de mousse et de paille, et garni en dedans de poils et de plumes. Cet oiseau est si foible, que lorsqu'on

lui jette une motte de terre sur l'arbre où il se tient, on le fait tomber; on le prend à la pipée.

Du Merle, Merula.

Le merle est un oiseau qui égale la grive en grandeur, il pèse de même qu'elle quatre onces; sa longueur est de neuf pouces et demi depuis la pointe du bec jusqu'au bout des pieds, et dix pouces et demi, ou onze pouces jusqu'au bout de la queue. Son bec est long d'un pouce, d'un jaune saffrané, mais dans la femelle la pointe et le dessus du bec sont noirâtres; le dedans de sa bouche est jaune dans l'un et l'autre sexe; la circonférence des paupières est pareillement jaune; il y a à chacune des ailes de cet oiseau dix-huit grandes plumes; la quatrième est la plus longue; sa queue est longue de quatre pouces et demi, formée par douze plumes d'égale grandeur, excepté les dernières de chaque côté, qui sont tant soit peu plus courtes que les autres; ses pieds sont nus, le doigt extérieur et postérieur sont égaux; le premier est attaché à celui du milieu par sa partie inférieure; le foie de cet oiseau est divisé en deux lobes, dont le droit est le plus grand; la vésicule du fiel a son attache au foie; son estomac est moins musculeux que dans les autres oiseaux: on ne remarque dans cet oiseau aucun vestige d'appendice intestinal.

Le merle se nourrit indistinctement de baies et d'insectes; lorsque les merles sont encore jeunes et de l'année, ils ont le bec noirâtre; mais le bec change de couleur au bout d'un an, il devient d'un beau jaune; et quand ils sont avancés en âge, ils sont très-noirs partout. En général, les merles et les fauvettes, dans leur jeunesse, sont plutôt bruns que noirs; leur poitrine est roussâtre et leur ventre un peu grisâtre, quand ils sont encore petits. Il est impossible de distinguer les merles d'avec les fauvettes par leur couleur: le propre du merle est de chanter beaucoup; la femelle pond à chaque couvée quatre ou cinq oeufs bleuâtres, parsemés de taches brunes. Cet oiseau construit son nid avec tout l'art possible; il emploie à l'extérieur, de la mousse, des rameaux déliés et des racines menues, qu'il lie ensemble avec de la boue, pour tenir lieu de colle, le dedans en est aussi lutté; cependant cet oiseau ne pond pas ses oeufs sur la boue à nu, comme fait la grive, mais il met pardessus la boue du chaume, de la paille, du poil ou du crin, ou d'autres matières mollettes propres à rendurcir ses oeufs, pour qu'ils soient moins exposés à se casser, et que les petits soient couchés plus mollement. Le merle aime à se baigner et à s'éplucher; il aime aussi à voler seul, cet oiseau gazouille en hiver, mais en été il chante à gorge déployée; et cependant il commence à chanter dès que la neige est à peine fondue; son chant n'est pas même désagréable, quand on l'entend dans un bois où il y a un écho, ou dans une vallée. Dès que cet oiseau a une fois appris quelque chose, il le retient toute sa vie. Il est très-docile, et on peut l'instruire à parler; mais sa voix n'est jamais articulée comme celle du perroquet. Le merle est si commun qu'il se fait entendre partout par son chant, et qu'on l'élève en cage. Quand il est en campagne, il fait son séjour des bocages épais. Il place, pour l'ordinaire, son nid dans l'épine blanche, à la hauteur d'un homme, ou à peu près. Le merle couve de temps en temps à la place de la femelle pendant le jour, et pendant le reste du temps il lui porte à manger, et veille autour d'elle pour en écarter l'ennemi.

Les merles ne vivent pas long-temps, on en fait la chasse à l'araignée, à la repenelle et à la fossette; ces oiseaux sont très en usage parmi les alimens, et méritent à juste titre, d'être placés au nombre des oiseaux, dont la chair fournit un

bon suc. Les Romains les engraissoient dans les volières avec les grives; mais ils ne sont pas pour lors si délicats, ni si faciles à digérer. Le temps où ils sont les meilleurs, est la saison des vendanges, parce qu'ils se nourrissent de raisins. Leur chair devient amère, lorsqu'ils sont réduits à se nourrir de chair de genièvre, de graines de lierre et d'autres fruits semblables. Pour avoir les merles bons à manger, il faut les choisir jeunes, tendres et bien nourris; car quand ces oiseaux vieillissent, leur chair devient dure, sèche et de digestion difficile; ils conviennent en tout temps, à toutes sortes d'âges et de tempérament.

Leur chair se prescrit en médecine contre le cours de ventre et la dyssenterie; ceux qui sont sujets aux hémorrhoïdes ou qui portent quelques ulcères, doivent s'abstenir d'en manger. On vante beaucoup contre la sciatique, l'huile dans laquelle on a fait cuire des merles, et la fiente de ces oiseaux dissoute dans du vinaigre, dissipe les rousseurs du visage et les taches de la peau, si l'on s'en sert en liniment.

Du Sansonnet ou *Etourneau*, Sturnus.

C'est un oiseau à peu près de la grosseur d'un merle qui siffle et parle aisément; il a environ huit pouces et demi de longueur, du bout du bec à celui de la queue; et près de quinze pouces de vol. Le haut de la tête, le dessus du cou et le dos sont d'un noirâtre changeant en pourpre et en vert foncé, mais très-brillant; chaque plume est roussâtre à son extrémité; ses joues, sa gorge, le bas de son cou, sa poitrine et son ventre sont de même : cependant ses plumes sont terminées par une couleur blanchâtre; celles de la tête et du cou sont longues et étroites; ses jambes sont couvertes jusqu'aux talons de plumes d'un cendré brun, terminées de roussâtre-clair. On remarque dix-neuf plumes à l'aile: la première est extrêmement courte; la seconde est plus longue que les autres: elles sont mêlées d'un cendré brun, presque noirâtre de roussâtre et d'un vert foncé et brillant; sa queue n'a guère que deux pouces et demi de longueur; elle est formée de douze plumes; elles sont d'un cendré-brun très-foncé, bordées extérieurement et par le bout de roussâtre : l'iris des yeux est de couleur de noisette; le bec est long d'environ quinze lignes, droit convexe, jaunâtre à son origine, et brun vers le bout, obtus, et un peu plus large qu'épais; ses pieds sont de couleur de chair, et ont trois doigts devant et un derrière, armés d'ongles noirâtres. La femelle a le bec tout brun, et le dos moins brillant que celui du mâle.

L'étourneau est très-commun; il a le caractère gourmand; il se nourrit de vermisseau, de scarabés et d'autres insectes. Les baies de sureau et d'autres arbustes, les raisins, les olives, le millet, l'avoine et d'autres semences sont aussi de son goût; il aime encore la ciguë et la chair des cadavres: ce n'est pas un oiseau de passage, quoique quelques auteurs l'ayent pensé, fondés sans doute sur ce que ces oiseaux s'assemblent quelquefois le soir en si grande quantité, et volent avec tant de rapidité, qu'ils font un bruit semblable à celui d'un tourbillon.

Les étourneaux habitent pendant l'été les forêts, les prés et les lieux aquatiques; pendant l'hiver ils se retirent dans les tours, sous les toits des maisons, et dans les trous qu'ils y rencontrent. On ne voit presque jamais les etourneaux solitaires; ils se plaisent en société; ils s'associent même pour voler avec certaines grives; ils vivent pendant environ cinq ou six ans. Les femelles pondent quatre ou cinq oeufs, légérement teints d'un bleu verdâtre. Ces oiseaux sont fort dociles; ils apprennent à répéter distinctement quelques mots.

On distingue plusieurs espèces d'étourneaux, le vulgaire, le blanc, le bleu et le noir, celui à tête blanche, le gris, sans y comprendre ceux qui sont étrangers à la France.

De la Pie, Pica.

La pie est un oiseau qui approche du genre des corbeaux, et qui est même de leur taille, mais qui a le geste et la façon de vivre des corneilles. Cet oiseau pèse huit ou neuf onces. Il a, depuis le bout du bec jusqu'au bout des pieds, deux pouces et demi de longueur, et dix-huit pouces jusqu'à l'extrémité de la queue; son bec est long d'un pouce et demi, noir, gros, fort; sa mâchoire supérieure est recourbée, pointue, saillante; sa langue est fourchue, noirâtre, semblable à celle du geai; les côtés de la fente du palais sont hérissés de poils, ses narines sont rondes, couvertes de soies réfléchies; l'iris de ses yeux est de couleur de noisette. On remarque une tache jaune à leurs membranes clignotantes. La tête, le cou, la gorge, le dos, le croupion et le bas-ventre de cet oiseau sont de couleur noire; le bas du dos, près du croupion, est grisâtre; la poitrine et les côtés sont blancs, de même que les plumes qui couvrent la première articulation de l'aile; les ailes sont petites, à proportion de la grandeur du corps; la queue et les grandes plumes des ailes sont tracées de très-belles couleurs, mêlées de vert, de pourpre, de bleu, mais seulement aux barbes extérieures. Il y a vingt plumes à chaque aile de cet oiseau, dont la première est moitié plus courte que la seconde, la seconde plus courte aussi que la troisième, la troisième que la quatrième, mais inégalement; la quatrième et la cinquième sont les plus longues; les onze premières sont blanches dans leur milieu, au côté intérieur du tuyau; les extérieures plus largement, les intérieures plus étroitement; le blanc va insensiblement en diminuant, jusqu'à finir à la première plume en une touche un peu grande; la queue est composée de douze plumes d'une structure singulière, attendu que les deux du milieu sont les plus longues, ayant à peu près neuf pouces, et celles qui suivent immédiatement, plus courtes d'un pouce; toutes les autres extérieures sont aussi plus courtes que les intérieures, jusqu'aux dernières, dans la même proportion; les deux plus grandes, c'est-à-dire, celles du milieu de la queue, sont verdâtres inférieurement, puis tirant sur le pourpre, bleues au sommet; les pieds et les ongles sont noirs; la dernière jointure du doigt extérieur est jointe à celle du milieu; les intestins sont longs de vingt-quatre pouces, avec des appendices d'un pouce et demi. On trouve dans la pie une vésicule de fiel et un jabot; sa rate est oblongue; son estomac est fourni de muscles peu épais.

Cet oiseau apprend très-bien à parler. Il construit avec la plus grande adresse son nid sur les arbres; il le munit d'épines en dehors, tout autour, dessus et dessous, et n'y laisse qu'un trou fort étroit pour y entrer; il pond à chaque couvée cinq ou six oeufs, quelquefois sept, presque jamais davantage, plus petits et plus perlés que ceux des corbeaux, piquetés de taches très-fréquentes; se nourrit des mêmes alimens que les corneilles; se jette sur les moineaux et autres petits oiseaux et les mange; il a cela de particulier, qu'il devient chauve tous les ans en muant les plumes de la tête, ce qui lui arrive au mois d'août (thermidor).

La pie a beaucoup d'instinct et de babil; elle se plaît à contrefaire les cris de divers animaux et tout ce qu'elle entend; mais pour qu'elle jase mieux, il faut la tenir en cage; quand elle est rassasiée d'alimens, elle va cacher adroitement ce qui lui reste de provisions pour le besoin à venir; elle aime à voler la vaisselle d'argent, il

il faut même s'en méfier. Elle est carnassière, dévore force gibier, même les lapreaux et les levreaux, gobe les oeufs des autres oiseaux, notamment ceux du merle, dont le nid est ordinairement mal caché, c'est ce qui rend le merle plus rare qu'il ne ne devroit être. La pie se trouve par toute la France; elle est d'un tempéement teès-chaud et lascif; elle fait l'amour dès le mois de février (nivôse) et pond de fort bonne heure. Son nid est pour lors exposé à la vue de tout le monde, et comme il est très gros on peut le voir de loin; quelquefois elle le fait sur des baliveaux au défaut de grands arbres; mais, pour l'ordinaire, elle choisit pour le faire le sommet des arbres les plus élevés et les plus inaccessibles. Quand les corneilles approchent du nid de la pie, elles les attaque et les poursuit en criant de toutes ses forces, jusqu'à ce qu'elles soient bien éloignées.

Elle se défend de même contre tous les autres oiseaux de proie; s'il arrive qu'on lui déniche d'assez bonne heure sa première couvée, elle en fait une seconde, sinon elle se contente d'une seule nichée, comme font presque tous les autres oiseaux.

Dans les pies, de même que dans les geais, le mâle se distingue difficilement de la femelle; il n'y a dans l'un et l'autre que quelques nuances de plus ou de moins; la pie marche en sautant, et remue perpétuellement la queue; elle mange de tout, quelquefois même en hiver, dans les auges des pourceaux, qui souffrent volontiers qu'elles montent sur leur dos pour y chercher la vermine.

Les habitans de la campagne font la chasse aux pies, parce qu'elles volent les cerises, et qu'elles pilent les pois: le dégât qu'elles font dans les terres est plus considérable qu'on ne pense; on se sert contre ces oiseaux du piége appelé *repencelle*, et de plusieurs autres secrets qu'on emploie également contre le geai.

La chaie de la pie est si dure et si coriace, qu'elle n'est guère d'usage en aliment, on en fait seulement des bouillons, qui fournissent un bon suc, et qui sont assez nourrissans.

Du Perroquet et des Perruches, Psittacus.

Le perroquet est un oiseau des Indes, qu'on a naturalisé en France. M. le chevalier de Linné l'a placé parmi les oiseaux de proie, quoiqu'il ne soit pas carnivore; il le distingue des autres oiseaux par les caractères suivans: il a quatre doigts aux pieds, deux devant, et deux derrière; les doigts sont garnis d'ongles crochus, il a pareillement le bec très-crochu et très-épais; la partie inférieure de ce bec est ronde, tranchante, et beaucoup plus courte que la supérieure; celle-ci est terminée en bec de plume à écrire: mais ce qu'il y a surtout de singulier dans ces oiseaux, c'est d'avoir le dessus du bec mobile, et le dessous immobile; ses pieds et ses doigts sont charnus; sa tête est grosse; son bec et son crâne sont nus; ses narrines sont rondes.

Le perroquet se sert de son bec comme d'une troisième jambe, pour marcher, et pour se pendre aux branches des arbres et y monter; il l'emploie aussi pour casser les écorces des fruits durs; il tient d'ordinaire sa mangeaille avec un pied levé en l'air, qu'il porte à son bec, de la même manière que les oiseaux de proie. Les doigts des pattes du perroquet sont partagés différemment de la plupart des autres oiseaux, pour pouvoir mieux se percher; sa langue est faite comme une graine de calebasse: c'est ce qui lui donne la facilité de parler, de chanter, de siffler, de contrefaire les animaux, ou le bruit d'un tambour.

Lorsqu'on veut instruire les perroquets, c'est sur le soir qu'il faut leur donner

la leçon: on a toujours une heure réglée pour cela. On commence d'abord par leur donner à manger ; la soupe au vin est dans ce cas la meilleure nourriture : on couvre leurs cages avec un morceau d'étoffe; et on leur répète plusieurs fois la même parole, qu'on veut qu'ils apprennent, ayant soin de tenir la lumière cachée; on leur mettra quelquefois un miroir devant eux avec la lumière, quand on leur parle ; ils croient pour lors que ce sont de leurs semblables, qui forment cette voix. Les perroquets apprennent particulièrement à la voix des femmes et des enfans, dont ils aiment surtout la conversation, et en présence desquels ils disent tout ce qu'ils savent. Parmi les perroquets, ils s'en trouve qui apprennent plus aisément des paroles rompues, c'est-à-dire, des noms, d'autres des paroles suivies. On accommode deux ou trois fois le bec aux perroquets par année, pour qu'ils mangent mieux, et qu'ils ne gâtent point leurs cages; mais pour le faire, il faut avoir de l'usage dans cette opération: les fauconniers y sont ordinairement très-expérimentés. Les perroquets mangent de toute sorte de nourriture, telle que du pain, de la soupe, des châtaignes, des noix, des pommes, des poires, des cerises, du fromage, et d'autres choses semblables; ils aiment surtout la graine de laitue, mais le persil et les amandes amères leur sont mortelles. Ces oiseaux boivent très-fréquemment; on aura donc soin que leurs abreuvoirs soient toujours pleins d'eau, et on les maintiendra propres, parce qu'ils sont sujets à la goutte. Ils vivent vingt ans et plus, mais ils tombent souvent du mal caduc; ils ont la propriété de ruminer. Les anciens ne connoissoient qu'une espèce de perroquet, dont le plumage étoit entièrement vert, et qui avoit un collier d'un rouge de vermillon. Les premiers qui parurent en Europe, furent, dit-on, apportés de l'île Taprobane à Alexandre le grand, par Onesicrate, que le prince y avoit envoyé; mais depuis la découverte de l'Amérique et des Indes Occidentales, on en a découvert une quantité, qu'on peut diviser généralement en grands, en moyens et en petits; les grands perroquets varient encore en espèces.

Les *macaos* et les *kokatooës* des Anglais forment la première espèce des grands; ils sont de la grosseur d'un grand corbean, et même plus; leur queue est longue, leur tête est grande, large et platte en-dessus. Le grand *macao* a l'iris des yeux de couleur blanche, et il règne communément tout autour un grand espace blanc dégarni de plumes ; la mâchoire supérieure de ce perroquet est de couleur de chair, et a près de trois pouces de longueur; l'inférieure est d'un brun sombre; les jambes et les pieds de cet oiseau sont de la même couleur que le bec; le plumage de sa tête entière, de son cou, de sa poitrine, de son ventre, de ses cuisses, du dessous de sa queue, est d'un rouge charmant, ainsi que le milieu du dessus de ses ailes, tandis que le dessous de ces mêmes ailes est d'un jaune éclatant. Au dessous du rouge des ailes règne un rang de plumes vertes, et le bout de ces grandes plumes est d'une couleur d'outremer luisante, il en est de même du dessus de sa queue et de son croupion; cette queue s'étend bien au-delà des ailes, et est longue de dix pouces; la femelle de cette espèce de perroquet est d'un beau bleu d'azur en-dessus, et en dessous d'un jaune charmant; sa queue est longue d'un pied et demi, tandis que l'oiseau en son entier n'a que trente pouces de longueur; ses pattes sont ornées de grandes serres noires et recourbées: cette espèce de perroquet vient des deux Indes.

Celui qu'on nomme le *perroquet arras*, est le plus grand et le plus gros de tous ceux qu'on connoisse; sa tête, son cou, son dos et son ventre, sont d'un plumage de couleur de feu; ses ailes sont nuancées de bleu, de rouge et de jaune ; sa queue est pour l'ordinaire toute rouge ; elle est longue de quinze ou vingt pouces; il a l'oeil assuré et un bec gros; il marche d'un pas grand, il apprend très-bien à parler

dans sa jeunesse; il est doux et facile à apprivoiser, il aime même à être caressé; il s'attache si fort à son maître, qu'il en est jaloux. Ce perroquet est originaire de la Guadeloupe, d'où on l'apporte.

Le perroquet *papagay* fait partie de ceux de la grande espèce, mais il n'est pas commun; la variété de ses couleurs le rend très-remarquable, le mâle est plus gros que la femelle; il a du jaune et du rouge au-dessous du bec; il est beaucoup moins mauvais que les deux autres espèces, et il a bien plus de facilité a apprendre à parler. Ces perroquets habitent le Brésil; il se plaisent surtout dans les pays où on cultive le poivre, le gérofle, la canelle et le riz; ils en font un grand dégât. Ils construisent leurs nids dans des lieux inaccessibles; leur ponte est de deux oeufs Les sauvages, qui savent si bien manier l'arc, emploient de longues flèches pour la chasse; et pour les abattre sans les blesser, ils ne les tirent qu'après avoir mis au bout de leurs flèches une bourre de coton.

Les perroquets de moyenne grandeur sont à peu près de la grosseur de nos pigeons domestiques; leur queue est courte, ce sont ceux que les Anglois appellent *parrots* et *poppiniays* De cette famille sont les perroquets *blancs crêtés*, les *verts*, les *panachés*, les *cendrés*, les *gris blancs*, les *verdîtres*, les *beaux de Clusius*, ceux d'*Angola*, de *Bengale*, du *Brésil*, des *Barbades*, et de *couleur de frêne*, ceux à *collier des Indes occidentales*.

Le perroquet *blanc crêté* est d'une très-belle figure; il a les pieds, les jambes et les cuisses jaunâtres, ses ongles petits, noirs et à peine crochus; sa queue est retroussée comme celle d'un coq, et son plumage est entièrement blanc, il a le bec d'un cendré noirâtre; le cercle de ses yeux est jaune, et le sommet de sa tête est garni de plumes grandes pointues et jaunes; ces plumes pendent en arrière, et forment l'arc.

Le *perroquet vert* est fort commun le long de la rivière des Amazones, les plumes de ses ailes et de sa queue sont rougeâtres par la partie supérieure; il a aussi la partie supérieure de son bec rougeâtre; mais l'inférieure est blanche, le sommet de sa tête est jaune, et l'iris de ses yeux est d'un jaune rouge; tout le reste de son plumage est d'un vert nuancé; il a sa queue fort courte, et les jambes et les pieds cendrés. Les Indiens ceignent leur tête dans les jours de fête avec les belles plumes de cet oiseau; ils en font aussi de très-belles ceintures.

Le *perroquet panaché* a son plumage agréablement mélangé, ainsi qne son nom l'indique assez; on s'aperçoit de ce mélange principalement aux ailes et à la queue; son bec a souvent des teintes différentes; le haut de sa tête est de couleur d'or, et par tout le reste de son corps il y a un mélange de vert, de couleur d'améthiste, de noir, de vermillon obscur et safrané; les jambes de ce perroquet sont courtes, d'une couleur plombée et ses ongles sont noirs. Il y en a parmi ceux de cette espèce, des variétés, qui ont le fond blanchâtre, de même que le bec; le derrière de leur tête, de leur cou et de leurs ailes est brunâtre; leur gosier imite le cinabre par sa couleur; leurs poitrines et leurs cuisses sont verdâtres, et l'entre-deux de ces mêmes cuisses est de couleur de terre d'ambre; les grandes plumes de leurs ailes sont d'un bleu mêlé de blanc; l'extrémité de leur ventre est jaunâtre; leur queue est d'un rouge mêlé tantôt de jaune et tantôt de bleu: enfin on distingue dans cet oiseau sept couleurs; la verte est la prédominante.

Le *perroquet cendré* est aussi grand qu'un pigeon de volière; il a le bec noir, et son corps est d'un cendré obscur et ardoisé: sa queue est très-courte, et d'un beau rouge de cinabre. Il vient originairement de Mina, île de saint-George,

aux Indes. Cette espèce de perroquet apprend facilement à parler; on lui reproche même d'être trop jaseur.

Le *perroquet d'un gris blanc* approche pour la grandeur du plus petit perroquet, que l'on a placé parmi ceux de la grande espèce; il a la queue courte, et le corps d'un blanc si sale, qu'on diroit qu'il est cendré; son bec est noir, et on remarque le plus beau rouge sur le derrière de son dos, sur son croupion, sur toute sa queue, et sur toutes les plumes de ses ailes.

Le *perroquet écarlate* est bien moins gros qu'un pigeon; son corps est tout rouge; les plumes qui couvrent ses ailes sont vertes; ses côtés sont jaunes; le dessous de sa queue est fauve au milieu, et le dessus est d'un roux vert; au-dessus de ses genoux, on remarque un cercle de plumes vertes; son bec et l'iris de ses yeux sont jaunes, ses jambes sont noires et très-courtes. Cette espèce de perroquet est originaire des Indes Orientales.

L'espèce de perroquet qui se nomme le *beau perroquet de Clusius*, est de la grandeur d'un pigeon: sa poitrine, son cou et son ventre varient en couleurs, mais les bords sont d'un beau bleu; son dos est vert; les plumes de ses ailes sont blanches, et sa queue est verte. Rien n'est plus amusant que de voir cet oiseau en colère; à l'instant ses plumes se redressent, et forment une espèce de huppe.

On donne le nom de *perroquet des Indes orientales*, à un perroquet qui est beaucoup plus grand que le perroquet vert; il a le sommet de la tête d'un vert bleuâtre, sa mâchoire supérieure orangée, et celle de dessous noire; l'iris de ses yeux est jaunâtre. On remarque sous son cou une bande noire, et par dessus une autre de couleur de pourpre; ces deux bandes s'étendent longitudinalement; le plumage de la poitrine de ce perroquet est d'un rose pâle; celui du dos, des ailes, du ventre, de la queue et des cuisses, est d'un vert jaunâtre, sa queue se termine en pointe, et est longue d'environ vingt pouces.

Le perroquet surnommé l'*angola*, approche par la grosseur, d'une tourterelle; il a le bec fauve, une belle couleur d'or, d'un rouge brillant, se fait remarquer sur sa tête, sur son dos, sur la poitrine et sur les plumes scapulaires de ses ailes, le reste des ailes est tout-à-fait vert et bleu; ses jambes et ses pieds sont d'un rouge bleuâtre; quant à sa queue, elle est fourchue, longue, et d'un vert jaunâtre.

On appelle petit *perroquet de Bengale*, un perroquet qui est grand comme un pigeon ordinaire, dont la mâchoire supérieure est roussâtre, et l'inférieure noirâtre. Il a le derriere de la tête d'un rouge pâle, nuancé de pourpre; sa gorge est noire, et autour de son cou on observe un petit cercle de la même couleur; sa poitrine, son ventre et ses cuisses sont d'un vert pâle et jaunâtre; les plumes de son dos, et celles de ses ailes sont d'un beau vert d'herbe. On ne remarque dans sa queue que huit plumes, les deux du milieu sont les plus longues; le dessus en est vert; et le dessous est d'un jaune pâle.

Le *perroquet du Brésil* est plus grand que le petit perroquet du Bengale; son bec est d'un fauve pâle, l'iris de ses yeux est jaune, et la paupière noire, sa tête est de couleur d'écarlate, et on remarque sur son sommet une huppe d'un beau bleu, on y voit au-dessous un beau cercle jaune. La poitrine et le dessus du dos sont d'un rouge vif, le dessous des ailes est jaunâtre, et leurs plus longues plumes sont d'un beau bleu d'azur; le dessus du cou, du ventre et des cuisses, est bleu, entremêlé de couleur de rose, et se termine près la queue dans un mélange d'écarlate; cette même queue est d'un pourpre nuancé de bleu, et ce qui fait donner la préfé-

rence à cette espèce de perroquet par sa beauté, ce sont les nuances aurores de son dos qui se confondent imperceptiblement dans le bleu céladon.

Le *perroquet des Barbades* ne le cède en rien à celui du Bengale par la grandeur; il a le bec de couleur de corne, l'iris des yeux saffrané, le plumage du devant de sa tête d'un fauve pâle, et entouré d'un beau jaune qui s'étend jusque sous la gorge; les plumes scapulaires du dessus de ses ailes sont d'abord d'un beau bleu et ensuite rouge. Sa queue est d'un beau vert, on y compte douze plumes; ses jambes sont d'une couleur cendrée et emplumées jusqu'aux pieds. Le perroquet des Barbades passe pour être très-doux, il articule très-distinctement les mots qu'on lui apprend, et il a en outre l'avantage d'être fort beau en plumage.

Le dernier perroquet de la famille de ceux appelés *moyens*, est le *perroquet couleur de frêne.* Il est aussi grand qu'un pigeon, il a le bec noir, et les narines fort voisines l'une de l'autre. Tout son plumage est uniforme en couleur, sinon aux environs de sa queue où la teinte est plus foible Cette queue est d'un rouge vermeil; les plumes de sa tête et de son cou sont très-courtes.

Quant aux perroquets de la troisième division, ils ne sont pas plus grands que des merles ou des alouettes, et ils ont la queue très-longue; on les nomme en France *perruches* ou *perriches.* Il y en a de plusieurs espèces; le *perroquet à collier des anciens*, le *petit perroquet toujours vert*; le *petit perroquet des Indes orientales*, le *perroquet rouge et vert*, le *perroquet rouge et crêté*, et le *petit perroquet de Bontius.*

Le perroquet à collier des anciens a été apporté des Indes en Europe. Il a la queue longue, l'iris des yeux jaune, le plumage vert et foncé sur le dos, le collier d'un beau vermillon, le bec incarnat et assez gros, le ventre nuancé d'un vert tendre, approchant du jaunâtre; on remarque très distinctement une tache rouge sur les dernières plumes des ailes; sa queue est d'une couleur jaune verdâtre, les pieds et les jambes sont cendrés, une ligne noire s'étend au-dessus du bec, de part et d'autre jusqu'au collier.

Le *petit perroquet tout vert* s'élève le plus communément en France dans les maisons. Il est de la grosseur d'un étourneau; son bec est de couleur de chair, de même que ses pieds et ses jambes. L'iris de ses yeux est couleur de safran; il a les plumes du corps d'un beau vert de pré, et les autres un peu plus claires, sa queue est étroite, finit en pointe, et a environ huit pouces de longueur. On est obligé de lui accommoder le bec au moins deux fois l'année. Son cri n'est pas agréable, et il ne parle que très-peu. Il est originaire de l'île de Saint-Domingue. C'est au milieu des écueils qu'il fait ordinairement son nid. On lui donne pour nourriture du chenevis, des fruits, du biscuit, du sucre, et du pain trempé dans l'eau et le vin.

Le *petit perroquet vert des Indes orientales* est un peu plus grand que l'alouette ordinaire; son bec est de couleur fauve, le plumage du devant de sa tête et de la gorge est d'un rouge écarlatte. Celui de derrière la tête, du dos, de la poitrine et des ailes, est d'un beau vert, de même que les plumes du croupion, mais celles-ci sont un peu nuancées de bleu; la queue de cette espèce de perruche est courte; les trois plumes avancées en dehors, à droite et à gauche, sont d'un beau rouge, elles sont bordées de noir, et ont leurs pointes vertes; leurs jambes et leurs pieds sont grisâtres. Cette espèce de perruche est de la plus grande douceur; on la nourrit aisément en cage avec sa femelle.

Le *perroquet rouge et vert* est de la même grandeur que le *petit perroquet tout vert.* Il a le bec court, rouge et médiocrement courbé; le champ de son plumage

est de quatre couleurs, le rouge et le vert y dominent surtout; son dos, le dessus de sa tête, et les grandes plumes de ses ailes sont d'un vert éclatant, les plumes scapulaires sont bleues, deux des grandes plumes de dehors sont vertes, et les autres d'un bleu très-couvert; il a l'iris rouge. On apperçoit des taches bleues devant et derrière les yeux; le dessous de son ventre est de couleur de rouille safrané, sa poitrine et son ventre sont d'un beau rouge, ornés de petites lignes tirées en long; sa queue est beaucoup plus longue que son corps, verdâtre en dessus, et rouge en dessous; ses jambes et ses pieds sont très-noirs.

A l'égard du *perroquet rouge et crêté*, il a l'iris rouge, la prunelle noire, les ailes, la queue et la crête rouges, tout le restant de son plumage est vert, sa crête est totalement semblable à celle du perroquet bleu et crêté, elle est formée par six plumes, dont trois grandes et trois petites.

Le *petit perroquet de Bontius* est de la grosseur d'une alouette; son bec et son gosier sont grisâtres, l'iris de ses yeux est argenté; il a les ailes courtes, mêlées de quelques plumes rouges. On remarque sur sa tête de belles plumes qui s'élèvent en forme de crête, le bas de son ventre, sa crête, son cou et le dessus de sa queue sont de couleur incarnate; ses plumes finissent par un beau mélange de vert et de bleu.

Du Bouvreuil.

Le bouvreuil est un oiseau assez joli; le mâle a la tête noire, les tempes, la gorge, la poitrine et le ventre rouges, le cou et le dos d'un bleu cendré; la peau entière noire, bleuâtre en-dessus; le croupion blanc dessus et dessous; le bec noir, très-gros, bossu des deux côtés; les deux mâchoires mobiles, la langue entière, les narines larges, recouvertes de petites soies; les ailes noires, avec une ligne transversale blanchâtre; seize grandes plumes des ailes noires, blanches vers le bord intérieur; douze plumes à la queue, noires, sans taches; les plumes de l'aile, qui sont en recouvrement, noirâtres, mais blanches au bout, depuis la neuvième jusqu'à la seizième. Quant à la femelle, elle a la tête noire jusqu'aux yeux, sa gorge noire, ses ailes aussi noires, blanches en-dessus, comme aussi la queue; le croupion blanc, et la région des cuisses pareillement blanche; le dos cendré; la base de sa queue blanche en-dessus et en-dessous; le bec très-court, très-gros, et convexe de tous côtés; la langue ovale, charnue, divisée par filamens à son extrémité; le dessus du corps, depuis les yeux jusqu'aux cuisses, cendré; les grandes plumes des ailes et de la queue noires, et celles qui recouvrent les grandes plumes postérieures des ailes et de la queue, blanches par le bout. Le mâle devient quelquefois en cage peu à peu d'un noir de charbon, comme les corbeaux.

Le bouvreuil fait son nid dans les haies; la femelle y dépose pour l'ordinaire quatre oeufs; l'épine blanche est celui de tous les arbrisseaux qu'elle choisit par préférence pour y construire son nid; cependant on en a rencontré sur un frêne, dans un bois taillis. Cet oiseau se nourrit à la campagne, de vers, de chenevis, et de quelques baies; au printemps, il fait un grand tort aux arbres fruitiers, surtout aux pommiers et aux poiriers; il mange le bourgeon des rejetons que ces arbres poussent; si l'on en veut élever les petits pris dans le nid, on les nourrira avec du coeur, et on leur donnera aussi quelquefois des vers et de la pâte comme au rossignol. Lorsqu'ils seront un peu grands, ou, pour mieux dire, entièrement élevés, on pourra leur donner du chenevis et des baies de sureau

aquatique, autrement obier. Quand on le prend grand, si on veut l'habituer à manger, il faut lui donner tant de nourriture, qu'il marche dessus, sans quoi il se laisseroit mourir faute de manger; d'ailleurs c'est l'oiseau le plus facile à apprivoiser. Il fait des petits, et les élève dans des volières à la maison; on l'appareille quelquefois avec une serine; mais pour y bien réussir, il faut laisser écouler une année entière avant de le laisser approcher de la serine. Il ne faut pas même le laisser manger avec elle dans le même vaisseau; c'est là la vraie façon de les habituer l'un avec l'autre Cet oiseau apprend les airs de flageolet, à contrefaire tout ce qu'on veut, même la voix de plusieurs oiseaux; on en a vu qui ont aussi appris à parler : la femelle ne chante pas moins que le mâle; ce qui est singulier. La durée de la vie de cet oiseau est d'environ cinq ou six ans.

Il se prend avec l'archet, ou la sautelle, ou le trébuchet, en y mettant pour l'attirer de petites baies ou des graines de morelle vivace; on le prend encore avec les hallieîs tendus le long des haies.

Du Bec-figue, Melancorybus.

Le bec-figue est un oiseau qui n'a qu'environ cinq pouces de longueur, depuis le bout du bec jusqu'à celui de la queue; ses doigts de devant sont inégaux; les ongles, les pieds et le bec sont noirâtres; il a un peu plus de sept pouces de vol. La tête, le cou et tout le dos sont d'un gris-brun. Le tour des yeux est d'un blanc roussâtre; la gorge, le bas du cou, la poitrine, les côtés et les jambes sont d'un gris blanc; il y a sur chaque aile une bande transversale blanche, mêlée d'une légère teinte roussâtre; les ailes sont variées de cendré-brun, de gris-brun et de blanc. La queue a douze plumes, où l'on voit un mélange de noirâtre, de gris-brun et de blanc. Ce petit oiseau est très-délicat, et fort commun dans les pays méridionaux de France, l'Italie, et généralement dans les pays abondans en raisins et en figues, dont il fait sa nourriture. Le bec-figue devient comme une petite pelotte de graisse; c'est pour lors un manger très-exquis; il est tendre et gras comme un ortolan. Il y en a une si grande quantité dans l'île de Chypre, que pour les conserver on les marine au vinaigre dans des barils: il s'en débite beaucoup à Venise. On les chasse ordinairement à la *toise* dans les provinces méridionales où ils se trouvent en plus grande abondance.

Du Rouge-Gorge, Erithacus.

Le rouge-gorge est un petit oiseau très reconnoissable par la couleur de sa poitrine, qui est d'un rouge orangé; son dos est d'un cendré obscur, comme celui des grives; son chant est presque aussi melodieus que celui du rossignol, mais son corps est beaucoup plus petit. son bec est grêle, délié, noir et en alène; sa langue est fourchue, son ventre est blanc, ses jambes et ses pieds sont rougeâtres; tout le reste tire sur le cendré un peu verdâtre; une ligne d'un bleu pâle sépare la couleur rouge de la cendrée, sur sa tête; sa queue a deux pouces et demi de longueur; elle est toujours abaissée. et remue continuellement; l'iris de ses yeux est de la couleur d'une noisette. On reconnoit le mâle aux mêmes marques qui font distinguer le rossignol mâle d'avec la femelle. Il a quatre doigts à chaque pied, trois devant et un derrière; l'ongle de celui-ci est courbé en arc; on lui donne le nom de rossignol d'automne, parce qu'il ne paroît qu'aux approches de l'hiver; il se réfugie pour

lors volontiers dans les maisons ; il y cherche même sa nourriture, sans avoir peur des personnes qu'il y rencontre ; mais il se retire pendant l'été dans les bois, et s'y nourrit de vers et d'insectes.

Dès que le froid commence à se passer, la femelle va faire sa couvée dans des endroits déserts. Elle fait son nid en avril, mai et juin (germinal, floreal et prairial), parmi les épines et les arbrisseaux, en se couvrant de feuilles de chêne, et en y pratiquant, d'un côté seulement, une entrée disposée en voûte : et quand elle en sort pour aller à sa pâture, elle bouche le passage avec des feuilles; quelquefois ce nid se trouve construit dans des creux d'arbres, avec de la mousse, de l'herbe fauchée et des menues broussailles; sa ponte est de quatre oeufs au moins, et de cinq au plus. On peut élever cet oiseau en cage, comme le rossignol ; on lui donne pour lors la même nourriture qu'à celui-ci. Pour en élever, il faut prendre ses petits âgés seulement de dix jours ; si on les prend plus tard, ils sont revêches. On les tiendra chaudement, et on ne leur donnera point trop de mangeaille à la fois, autrement ils s'étoufferoient. Dès qu'ils sont élevés, ils mangent de tout comme les autres oiseaux; mais ils préfèrent cependant la mie de pain, les noix et les mouches. Ils vivent quatre ou cinq ans. On ne voit jamais habiter deux rouges-gorges ensemble sur le même arbre ; tant ces oiseaux sont jaloux les uns des autres.

Du Coucou, Cuculus.

Le coucou est un oiseau qui tire son nom de son chant, qui se fait entendre depuis le printemps jusqu'à la fin de l'été. On ne sait pas trop où il se retire lorsqu'il disparoît. Le coucou ordinaire du pays, lorsqu'il est jeune, a la tête et le dessus du cou et du dos couverts de plumes brunes bordées de roussâtre et de blanc; celles de la partie inférieure du dos et du croupion sont cendrées et bordées de blanc par le bout ; la gorge et le bas du cou sont variés de bandes transversales alternativement blanches et brunes; la poitrine, le ventre, et quelques autres endroits moins apparens, sont d'un blanc sale, transversalement rayé de brun. Les dix premières plumes des ailes sont brunes, bordées de blanc par le bout, variées de quelques taches roussatres à leur côté inférieur, et au côté opposé de taches transversales blanches, mêlées d'un peu de roux sur le bout qui tend vers la tige de la plume : toutes les autres plumes de l'aile sont brunes, variées de taches transversales, rousses sur les deux côtés, et bordées de blanc par le bout. La queue est composée de dix plumes noirâtres; les huit du milieu sont terminées de blanc, et variées de petites taches blanches près leur tige et sur le bord intérieur ; les deux du centre ont aussi quelques petites taches blanches à leur bord extérieur. La dernière de chaque côté est transversalement rayée de blanc : outre cela les deux plumes du centre sont un peu plus longues que les autres, qui diminuent successivement de longueur : l'iris des yeux est couleur de noisette, les coins de la bouche couleur de safran ; le bec noir, un peu courbé en-bas, convexe en-dessus, et comprimé par les côtés; les jambes couvertes jusqu'au talon, de plumes, qui sont d'un blanc sale, transversalement rayé de brun ; les pieds sont jaunes, ont deux doigts devant, deux derrière, terminées par des ongles jaunes.

Lorsque cet oiseau a l'âge de consistance, il est à peu près de la grosseur d'un biset, long de douze à treize pouces, depuis le bout du bec jusqu'à l'extrémité de la queue : son vol est d'environ deux pieds : hors la queue, presque tout son plumage diffère de celui du jeune coucou. La tête, le dessus du cou, le dos, le croupion

croupion et le haut des ailes sont d'un cendré brillant; la gorge et le bas du cou sont d'un cendré plus clair; les dix premières plumes de l'aile sont d'un cendré foncé, mais leur côté intérieur est varié, comme dans l'oiseau jeune, les six suivantes sont pareillement les mêmes que dans la jeunesse; et les treize plus proches du corps sont cendrées comme le dos, et sans taches.

Le coucou est de tous les oiseaux le seul qu'on connoisse, qui abandonne ses petits à des soins étrangers; et en effet, on prétend qu'il ne fait point de nid, mais qu'il cherche le nid d'un petit oiseau, comme celui de la fauvette, de la linotte, de la mésange, du roitelet; s'il aperçoit des oeufs, il les casse, et ils substitue à leur place un des siens, en l'abandonnant aux soins de la nourrice qu'il a choisie; ce n'est pas que le coucou manque d'amour pour les petits qui doivent naître de lui, mais il y a une conformation singulière dans les viscères de cet oiseau qui s'oppose à l'incubation.

Dans les autres oiseaux l'estomac est presque joint au dos, et totalement recouvert par les intestins; dans le coucou au contraire l'estomac est placé d'une manière toute différente; il se trouve dans la partie inférieure du ventre, et il recouvre absolument les intestins. De cette position de l'estomac, il suit qu'il est aussi difficile au coucou de couver ses oeufs et ses petits, que cette opération est facile aux autres oiseaux, dans lesquels les parties qui doivent poser presque immédiatement sur les oeufs ou sur les petits, sont molles et capables de se porter sans danger à la compression qu'elles doivent éprouver. Il n'en est pas de même du coucou, les membranes de son estomac sont chargées du poids de son corps, et comprimées entre les alimens qu'il renferme et des corps durs, elles éprouveroient conséquemment une compression douloureuse et contraire à la digestion. De la structure de cet oiseau on peut encore tirer une autre conséquence, c'est que ses petits n'ont pas le même besoin d'être couvés que ceux des autres oiseaux, d'autant plus que leur estomac est plus à l'abri du froid sous la masse des intestins; et c'est peut-être par cette raison que le coucou donne toujours ses petits à élever à de très-petits oiseaux; ils n'y perdent rien quant à l'incubation qui leur est moins nécessaire, et ils y gagnent par la facilité qu'ils ont de se nourrir aux dépens des petits naturels de l'oiseau; ils les font périr avec leur mère nourrice, qui devient toujours avec ses enfans la proie de celui auquel elle a servi de mère.

Le coucou est carnassier et vorace; il se nourrit de chair de cadavres, de chenilles, de mouches, de fruits, et d'oeufs d'oiseaux. Ces oiseaux aiment non-seulement la viande, mais ils ne veulent même rien autre chose; ils ne mangent ni pain ni grain, les insectes sont fort de leur goût, surtout les vers de farine et les chenilles. On ne croit pas qu'il se trouve parmi les oiseaux aucune espèce qu'on ait plus de peine à déterminer à manger seul.

Le coucou n'a de l'oiseau de proie que la simple apparence; il n'en a ni la force ni le courage; il est foible et timide, il s'enfuit à tire d'ailes devant le plus petit oiseau qui le poursuit vigoureusement; sa voix annonce le retour du printemps: son vol est court, interrompu, mal assuré.

De l'Ortolan, Conchramus.

L'ortolan est un oiseau égal et semblable au verdier jaune; son bec est court, rougeâtre dans le mâle; sa gorge et sa poitrine sont cendrées, le reste du dessous du corps, jusqu'à la queue, est roux, le croupion plus roux; les mâles ont la poi-

trine roussâtre, une tache blanche sous le bec, la tête cendrée-verte; le milieu des plumes qui couvrent le dos, noir, et les parties extérieures de ses plumes, ou rousses, ou cendrées-vertes. Cet oiseau est long de sept doigts, a plus de six doigts de vol; son bec a à peine un demi-doigt de longueur; sa queue, longue de près de trois pouces, est composée de douze plumes, on lui compte dix-huit grandes plumes à chaque aile; comme dans tous les petits oiseaux, la vésicule de son fiel est petite, et le fiel est jaune.

L'ortolan vit environ trois ou quatre ans; il ne meurt pour l'ordinaire que d'une graisse excessive. On parvient, en l'engraissant bien, à le faire peser trois ou quatre onces; quand il est bien gras, on le plume, on le couvre entièrement de farine, et on l'envoie pour présent. C'est un manger délicieux, quand il est jeune et bien gras. Cet oiseau chante agréablement, et souvent pendant la nuit. Il passe en France pour un oiseau de passage; il arrive en mars (ventôse), comme la caille, et part vers l'automne; on le chasse aux pinsons, comme les pinsons même. Cet oiseau est commun en divers cantons de l'Italie, mais spécialement en France. Il se tient dans les champs de blé, d'orge, de panis, et d'autres grains semblables dont il est fort friand. Il fait en Italie son nid dans les blés, et y dépose cinq ou six oeufs. Il est très-probable qu'il niche aussi en France, mais on n'a pas encore fait mention ni de la façon dont le nid est construit, ni de la couleur des oeufs.

On met les ortolans en mue, ou en chambre, pour les engraisser; mais il faut avoir attention 1°. que dans la pièce à ce destinée, il n'entre pas de jour, c'est-à-dire, qu'autant qu'il en faut pour que ces oiseaux puissent découvrir leur mangeaille, et les endroits où ils peuvent se percher; 2°. que de l'endroit d'où sort la lumière, ces oiseaux ne puissent apercevoir la campagne, de peur que cela ne les rende trop tristes; 3°. on aura en outre l'attention de tenir toujours leurs eaux propres et leurs abreuvoirs bien nets; 4°. la porte de la mue où on les aura mis, sera petite; 5°. on aura encore soin que la pièce qu'ils occupent soit bien crépie, pour les garantir des rats, des souris, des taupes, et c. On donnera aux murs une couleur grise; 6°. on placera dans les coins une grande perche garnie de traverses, pour leur servir de perchoirs; on en mettra aussi de petites garnies pareillement de leurs traverses, le long des murs, et à peu de distance les uns des autres, de demi-pied en demi-pied, de façon néanmoins que les traverses d'en haut soient moins longues que celles d'en bas. Il faut en outre qu'à côté de la mue il y ait une autre petite chambre; on en ouvre la porte quand on veut tirer de la mue quelques oiseaux, et quand il y en est entré comme on le désire, on la referme en tirant une ficelle; ceux qui entreront dans la mue ne verront pas par là tuer leurs compagnons, et ils ne tomberont pas pour lors dans la mélancolie. On fera encore en sorte qu'il ne manque dans les mangeoires des ortolans ni graines, ni millet; on en fera à cet effet exactement la revue tous les jours; on pourra engraisser de la même façon des cailles, des perdrix et des grives; on ajoutera seulement pour la nourriture des grives, de la farine pêtrie avec des figues sèches et quelques baies. Il est encore à observer qu'il faut choisir pour l'emplacement de la mue un endroit qui ne soit pas trop exposé au vent.

Du Gros-Bec, Frangilla rostrata.

Le gros bec est un oiseau qui tire son nom d'un de ses caractères le plus distinctif; son corps est d'un tiers plus gros que celui d'un pinson, mais sa tête est,

relativement à la taille, d'une grosseur démesurée ; elle est de couleur roussâtre ; son cou est de couleur cendrée, son dos est roux, sa poitrine et ses côtés sont aussi de couleur cendrée, légèrement teints de rouge.

Le gros-bec est fort commun en France, il passe l'été sur les montagnes et dans les bois, et pendant l'hiver il habite la plaine ; il fait son nid sur le sommet des montagnes, il y pond cinq ou six oeufs ; il a le bec si fort, qu'il casse avec facilité les noyaux d'olive et de cerise, de même que les noix. Il fait beaucoup de dommage aux arbres, il en mange les boutons.

La durée de sa vie n'est pas déterminée. On le met en cage pour servir d'appelant, quand on en veut prendre au filet de son espèce. On lui donne pour nourriture du chenevis, du panis, de l'alpiste, et d'autres graines semblables. On est dans l'usage d'en nourrir dans les volières, mais il ne faut pas que ces volières soient trop petites ; il ne manqueroit pas pour lors d'occasionner de l'ennui aux autres oiseaux.

Du Geai, Graculus.

Le geai est un oiseau dont le plumage est aussi doux que la soie, et remarquable par sa beauté et la variété de ses nuances. Des taches blanches traversent ses ailes, le derrière de sa tête est diversifié de roux et de couleur de perse ; son dos est plus pâle, et tirant sur le cendré ; les plumes qui sont auprès de son croupion sont blanchâtres, sa queue est tiquetée de blanc, beaucoup plus petite que celle de la pie ; sa poitrine et son ventre sont d'un cendré pâle, ainsi que ses pieds et ses doigts ; ses ongles sont noirs et un peu crochus. Cet oiseau est presque de la grosseur d'un pigeon, il diffère en cela de la pie qui est plus petite, il diffère en outre par la variété de son plumage. Il a le bec noir, fort et robuste, long de deux doigts, et des yeux bleus. L'ouverture de son gosier est si ample, qu'il avale des glands tout entiers ; il s'en nourrit pendant l'automne et l'hiver, mais pendant les deux autres saisons il va chercher les pois verts, les groseilles, les fruits de ronce et les cerises dont il est fort friand. Le mâle est plus gros que la femelle, les plumes de sa tête sont plus noires, et celles de ses ailes sont d'un beau blanc.

Pris niais, et élevé en cage, il apprend à parler et à siffler. Il contrefait aussi le chat, la poule et plusieurs autres sortes d'oiseaux. La femelle pond quatre ou cinq oeufs cendrés, avec des taches plus apparentes, et va faire son nid dans les chênes et autres arbres. Cet oiseau est voleur comme la pie, il cache aussi, de même qu'elle, ses larcins dans les lieux les plus secrets. Le geai de la ci-devant Alsace a les couleurs si vives et si agréables, qu'elles lui ont fait donner le nom de corneille blanche, ou de perroquet d'Allemagne. Il se nourrit dans le temps de la moisson, de grains et d'insectes qui se trouvent dans les champs, et après la moisson il donne pour alimens à ses petits des fruits d'arbres sauvages, et différentes sortes d'insectes. Il apprend aisément à parler et à siffler.

Des maladies des Oiseaux en général.

Les oiseaux sont sujets à plusieurs maladies et infirmités dont la diversité cause différens effets, et donne différens signes et indices ; ainsi les signes extérieurs sont des circonstances absolument nécessaires pour connoître les vices intérieurs dans les oiseaux aussi-bien que dans les autres animaux : c'est pourquoi pour l'instruction de ceux qui désirent connoître les maladies des oiseaux, on a

recueilli sommairement tout ce qu'on en a dit plus amplement aux différens endroits où on a parlé des maladies de chaque oiseau en particulier, et des connoissances qu'on en peut avoir.

Apostumes et gales. La plupart des oiseaux et particulièrement ceux qui sont d'un naturel chaud, sont attaqués d'apostumes et de gales qui leur viennent et paroissent sur la tête : elles sont jaunes et de la grosseur d'un grain de chenevis. Quand cela leur arrive, il faut les graisser deux ou trois fois avec du beurre frais, ou de la graisse de chapon ou poule.

Langueur. L'oiseau qui en est incommodé, a le corps gros et enflé, la chair toute couverte de veines rouges; il a l'estomac extrêmement maigre, et outre cela il ne fait autre chose toute la journée que de jeter sa mangeaille : le remède qu'il lui faut apporter, est de lui changer sa mangeaille; c'est-à-dire, s'il mange de la navette, on lui donnera du chenevis, et mettra dans son eau un peu de sucre candi.

Goutte. Les oiseaux d'une complexion délicate, comme la fauvette, la mésange, le rossignol, le roitelet, sont fort sujets à la goutte : lorsqu'ils en sont incommodés, ils ne peuvent se débattre ni se tenir sur leurs pieds à cause de la grande douleur qu'ils endurent. On connoît quand ils en sont atteints, à leurs jambes et à leurs pieds qui deviennent rudes; et comme cette maladie ne leur vient que du froid qu'ils ont enduré, on aura soin pour la prévenir de les tenir chaudement.

Perte de vue. Le pinson est plus sujet à devenir aveugle que les autres oiseaux; et si d'abord on ne lui donne du remède, il est impossible de le guérir. Ce mal se connoît à ses yeux chassieux et à certaines petites plumes frisées qui lui viennent autour des yeux. Le remède est de lui donner un peu de jus de poirée mêlé dans son eau avec un peu de sucre pendant quelques jours, et de lui donner aussi de la graine de melon mondée.

Mal-caduc. Ce mal est presque incurable aux oiseaux qui en sont attaqués. Il n'y a point d'autres remèdes, s'ils en échappent une fois, que de leur rogner les ongles, et les arroser souvent avec du vin.

Pepie. On appelle *pepie* dans les oiseaux ce qui est un mal qui vient au-dedans du bec des oiseaux, auquel il faut apporter ce remède. Prendre de la graine de melon qu'on met tremper dans de l'eau bien claire, la donner à boire à l'oiseau incommodé, l'espace de deux ou trois jours; et quand on apperçoit qu'il y a de l'amendement, lui donner un peu de sucre candi trempé dans de l'eau claire.

Mal au croupion. Il est difficile de connoître quand un oiseau a mal au croupion : lorsqu'il est incommodé en cette partie, il est mélancolique, et ne chante pas. Le remède est de lui couper la moitié de cette pointe qui y paroît; il en sort de la matière : ensuite on y met un petit grain de sel fondu dans la bouche, et cela sèche entièrement la plaie. Tous les oiseaux généralement sont sujets à cette maladie, mais particulièrement ceux qui sont en cage; quelques-uns se soulagent eux-mêmes de cette maladie.

Flux de ventre. Les oiseaux ont quelquefois le flux de ventre; ce qui se connoît à leur excrément, lequel pour lors est plus liquide que de coutume, et à leur voir remuer et serrer la queue. Il faut couper les plumes de leur queue, et toutes celles qui sont autour de la partie par laquelle ils jettent leur excrément qu'il faut graisser avec de l'huile; et après, au lieu de chenevis, leur donner de la graine de melon mondée l'espace de deux jours : et si ce sont des oiseaux qui

ne mangent point de chenevis, on leur ôtera leur mangeaille ordinaire pour leur donner des jaunes d'oeufs durs.

Mue. C'est une maladie naturelle à tous les oiseaux : ceux qui la font à la fin de juillet ou au commencement d'août (à la mi-thermidor), ne sont pas si sujets à mourir que ceux qui la font plus tard, parce que les vents froids leur sont fort nuisibles : on connoît cela quand on les voit paroître gros, tristes et mélancoliques, hérisser leurs plumes et les tirer avec le bec : le remède est de ne les pas exposer au froid du matin ni du soir, et de leur jeter du vin tiède de jour à autre avec la bouche sur leurs plumes, et les faire sécher au soleil ou devant le feu.

Jambe rompue. Quand cet accident leur est arrivé, on doit leur placer à boire et à manger au bas de la cage, et y mettre du petit foin ou de la mousse; on leur ôte les bâtons sur lesquels ils se perchent, afin qu'ils ne sautent point dessus pour chercher à manger, et qu'ils ne se blessent pas davantage. Il ne leur faut point lier ni empaqueter la jambe en aucune façon, parce que cela feroit venir quelque inflammation dans la ligature : on les mettra seulement dans un lieu écarté, de peur qu'entendant du bruit, ils ne se débattent et ne s'achèvent de rompre entièrement; et laissant ainsi en liberté la jambe ou la cuisse qui aura été rompue, la nature la fera reprendre d'elle-même.

Purgation des Oiseaux.

Le rossignol et tous les autres oiseaux qui mangent de la pâte doivent être purgés une fois le mois pour le moins, en leur donnant deux ou trois vers de farine à la fois : deux jours après on mettra dans leur eau gros comme une noisette de sucre candi; et toutes les fois que les oiseaux n'auront point de voix, mettre un peu de réglisse dans leur eau, afin de donner plus de saveur à leur boisson, et de leur éclaircir parfaitement la voix.

Les oiseaux qui mangent du chenevis, du millet, de la navette, se purgent avec de la graine de melon mondée, et toutes sortes d'herbes rafraîchissantes, comme feuilles de laitues, raves, mouron, senneçon, poirée. On leur donne aussi du sucre de la manière dite ci-dessus.

Comment il faut servir les Oiseaux pour en prendre d'autres, et pour les faire chanter.

Quoique tous les oiseaux, excepté le pinson, chantent pendant l'hiver, il s'en trouve néanmoins quelques-uns qui cessent de le faire dans le temps de la mue : c'est pourquoi dans le commencement du mois de mai (à la mi-floréal) on purge ceux dont on veut se servir pour en prendre d'autres. On leur donne un peu de jus de poiré mêlé avec de l'eau claire un jour, ensuite du senneçon, du mouron et de la laitue l'espace de quinze jours. On leur donne à manger pendant ce temps comme à l'ordinaire.

Le temps de prendre des oiseaux, est le mois de septembre et d'octobre (fructidor et vendémiaire).

On les prend ordinairement au filet, au trébuchet ou à la glu. On place l'oiseau chantant fort près de l'appât dans la cage, pour en faire venir d'autres.

Quand on en a pris, on met chaque espèce ensemble dans un lieu particulier et dans une cage fort basse, dans laquelle on met à boire et à manger, et qu'on couvre d'une toile, parce que ces sortes d'oiseaux sont fort farouches. On les laisse dans cette cage environ un mois, au bout duquel on les met tous séparément dans des cages; ils ne manqueront pas de chanter.

CHAPITRE IV.

Des Filets, Appeaux, Gluaux, Trébuchets, Piéges et autres ruses pour prendre les Bêtes et les menus Oiseaux, et notamment de la Pipée.

On divisera ce chapitre en trois articles; les deux premiers seront par ordre alphabétique pour plus grande facilité, et la matière en sera traitée succinctement; à l'égard du troisième article, il renfermera tout ce qu'on peut dire sur la pipée, et il sera un peu long, parce que cette chasse est la plus commode, la plus divertissante et la plus amusante de toutes les chasses.

Article Premier. *Des Filets de Chasse.*

Il s'en fait de toutes sortes de formes et de grandeurs pour prendre toutes sortes d'oiseaux et d'animaux tant terrestres qu'aquatiques; les filets à poissons ont été expliqués au chapitre de la pêche; il ne s'agit ici que de ceux qui servent aux différentes sortes de chasses et ruses champêtres.

Les *alliers* sont de longs filets carrés à mailles carrées, ou quelquefois en losange; il y a les alliers à cailles, à perdrix, à faisans, à râles de genêt et à poules d'eau, ils ne diffèrent tous que par leur longueur et hauteur, et par la grandeur qu'on proportionne à la grosseur du gibier, à la prise duquel ils doivent servir; on les tend en ligne droite le long des piquets espacés d'environ deux pieds et demi dans les lieux et saisons où ces différens gibiers donnent. V. pl. 2, fig. 20.

L'*araigne* sert principalement à prendre des merles; ce filet est en losange, chaque maille large d'un pouce, d'un fil délié et retors en deux. On donne à ce filet sept à huit pieds de large, sur cinq à six pieds de haut, à proportion de la hauteur des haies près desquels on le dresse. Les araignes, pour prendre les oiseaux de proie, doivent avoir leurs mailles de deux à trois pouces, et la hauteur proportionnée à l'arbre où on les tend en angle qui accolle l'arbre, et avec un oiseau de proie privé en deçà près de terre, pour appeler.

Les *nappes* servent à prendre les alouettes au miroir, les ortolans, et les canards sauvages dans l'eau; ce sont deux long pans de filets carrés et à peu près égaux; on les tend bien roides avec des piquets, en laissant entre les nappes autant d'espace qu'elles en peuvent couvrir en se refermant comme les deux battans d'une porte, ce qui se fait par le moyen de deux cordes attachées au bout des battans, lesquelles viennent se réunir en une, et sont tirées par un homme qui se tient caché dans une loge un peu éloignée, d'où il ferme les nappes quand il voit des oiseaux à portée d'y être enveloppés. Aux alouettes et aux ortolans, on met quelques

appelans de la même espèce attachés par le pied, et qui voltigent entre les deux nappes ; c'est ce qu'on appelle des perchans ; on y attire les alouettes par un miroir ou morceau de verre monté sur un pivot, que le même homme fait tourner avec une ficelle qui répond aussi à sa loge. Les nappes à canards se dressent à peu près de même, mais il faut qu'elles soient un demi-pied dans l'eau pour qu'ils n'aperçoivent pas le piége, et on a deux couples de canards apprivoisés, mâle et femelle, pour appeler et pour quêter et amener les sauvages ; car il faut quelquefois leur lâcher pour cet effet un mâle qui va les joindre, et qui revenant au cri de sa femelle qu'on tient encagée, amène les autres avec lui. Pl. 2, fig. 13.

Les mailles des nappes aux ortolans ne doivent avoir que trois quarts de pouces ; celles des alouettes un pouce ; celles des canards, trois pouces, et le filet doit avoir douze toises de long ; on les teint en brun : les nappes aux alouettes et aux ortolans ne passent guère neuf toises de longueur.

Les *poches* ou *pochettes*, sont des filets faits en forme de sac ou de bourse, qu'on tend pour prendre des lapins, des perdrix et des faisans ; on les fait toutes en mailles à losange, larges de deux pouces chacune, sur vingt mailles de levures, mais les poches à faisans doivent être de fil fin, retors à trois fils, et plus longues ; on leur donne quatre à cinq pieds entre les deux boucles.

Rets. Il y a plusieurs manières de chasser au rets ; la meilleure est la tonnelle, dont on parlera ci-après.

Dans le mois de juin (en messidor) on peut commencer de chasser au rets les jeunes linottes et autres petits oiseaux semblables ; et après que les navettes sont passées, on va les chercher dans les foins qui les attirent, parce qu'il y a toutes sortes de graines ; l'été, il faut avoir une nichée de petits moineaux pour appeler ceux des environs ; et s'il y a quatre passereaux, on donne la béquée à deux à la fois seulement, afin qu'il y en ait toujours deux qui appellent. On doit prendre pareillement une nichée de chardonnerets, et en user de même ; mettre entre les deux rets ceux qu'on laisse jeûner, et porter ceux à qui on a donné la béquée dans la cabane, ou à l'endroit d'où on tirera le filet, jusqu'à ce qu'on le veuille changer.

Pendant l'été, on va à la chasse aux abreuvoirs ; en août (thermidor), on va aux filasses, c'est-à-dire dans les chenevières avec les rets et quelques jeunes appelans, ou quelques bons oiseaux mués.

On a aussi au commencement d'août (à la mi-thermidor) le passage des ortolans, qui dure peu ; il faut chercher les montagnes et les lieux hauts, et avoir deux douzaines de bons appelans mués, ou bien accoutumés en cage, pour y avoir été nourri de longue main, et en mettre pareillement à deux perchantes à la tête du rets.

Vers la mi-septembre (à la fin de fructidor), le passage de toutes sortes d'oiseaux est ouvert ; on doit en avoir de toutes espèces, principalement de ceux qui se mettent aux perchantes et dans les cages aux environs du rets, mettre les morts dans l'espace des deux battans du filet, et à la tête en mettre de vivans à tout autant de perchantes qu'on a d'espèces différentes ; plus il y en a, mieux cela fait, en les arrangeant sur leurs reposoirs, et faisant en sorte d'avoir une levée de chaque sorte d'oiseaux vivans ; mais ceux qui sont dans les cages servent beaucoup plus ; le passage dure jusqu'aux environs de la saint-Martin (vers la mi-brumaire).

Après ce temps, il faut chasser aux vallées, et que le rets soit garni de verdure : on y met une croisée de pinsons et de chardonnerets, avec un chardonneret vivant dans le filet, et les autres levées accoutumées ; et si on y met toutes sortes de per-

chantes, on fera bonne et agréable chasse. Il est bon d'ajuster les levées, de sorte qu'elles n'ayent aucun défaut, et qu'elles ne demeurent pas suspendues lorsqu'on les hausse, afin que les perchantes ne se battent pas, et qu'elle ne les remuent que quand on les fera mouvoir, et ne les lever jamais en face aux oiseaux lorsqu'ils arrivent, pour ne les point épouvanter. La croisée des moineaux n'est pas trop bonne quand il passe beaucoup de pinsons: il faut plutôt se servir de deux petits pieux arrêtés, parce qu'ils cherchent à les battre en terre et ne s'y mettent pas volontiers.

Ceux qui n'ont pas de bons oiseaux de mue, doivent prendre une chouette ou un hibou, et les mettre sur un petit gabion élevé de terre, avec quatre ou cinq pinsons de l'autre côté, et ils feront une chasse très-divertissante: ces mêmes oiseaux niais servent pour chasser à l'abreuvoir avec deux perchantes attachées par l'extrémité des ailes, ou bien ayant les yeux sillés.

Une autre manière de chasser aux rets, est de chercher d'abord où fréquentent les grandes bandes d'oiseaux différens, et y placer son rets commodément. On se sert d'une petite cage longuette, le long de laquelle on met d'un côté des linottes, et de l'autre des chardonnerets, leur donnant fort peu à manger, afin qu'ils crient; et lorsqu'on leur en donne, en donner à tous à la fois, afin qu'ils fassent le bruit qu'ils ont coutume de faire lorsqu'il trouvent de la pâture. La petite cage sera placée dans le filet avec quatre chardons et de la queue de cheval contre terre: cela servira à couvrir la petite cage, et à faire croire aux autres oiseaux que ce sont leur semblable qui sont à la pâture en voyant leur mangeaille naturelle, et en entendant ce petit bruit qu'ils font en mangeant. Il en faut mettre aussi quelques-uns de morts par ci par-là dans le filet, couchés sur le ventre comme s'ils étoient vivans, et en attacher à une croisée qui soient d'espèces différentes. Ensuite quelqu'un ira chasser tout doucement la bande d'oiseaux vers le filet. Plus il sera long meilleur il sera: on doit les prendre toujours de neuf à dix pans de long, et que les pans soient à mailles bâtardes. On peut pratiquer la même méthode pour les alouettes: le plus difficile est de se bien placer en lieu où il y ait de la pâture comme chardons et autres grains.

La chasse au rets saillant se fait pendant l'hiver. Dans les lieux ou fréquentent plusieurs sortes d'oiseaux, on en prépare un près des haies et buissons; on prend des revannes et des grappins de grains, qui servent à les faire venir de loin et à cacher les filets. Jusqu'à la mi-mars (à la fin de ventôse), on leur donne du millet, de la graine de lin, ou du cumin dont l'odeur les attire davantage: jusqu'à la mi-avril (à la fin de germinal), du chenevis tout seul; et avec cela on fait de belles chasses, même pendant la pluie et le mauvais temps: c'est alors qu'on en prend le plus, parce qu'ils ont plus besoin de nourriture et de couvert. Il ne faut à cette chasse, ni appelans, ni perchantes; mais le rets doit avoir au moins huit pas de long sur six vingts mailles de hauteur, et être très-fin. Quand on ne s'en sert que d'un, il est bon qu'il soit de quatre pas avec cent mailles de hauteur.

La *tirasse* est un filet à mailles carrées ou en losange, dont un des côtés est bordé d'une corde qui excède chaque bout de la tirasse de cinq à six pieds pour la pouvoir tirer. On les fait depuis deux cents jusqu'à quatre cents mailles de levure d'un pouce de large: elles doivent être d'un fil fort, et retors en trois bien rondement; il y en a qui les font teindre en brun. On tirasse les cailles en mai et septembre (prairial et fructidor): on y prend aussi les perdrix. Pour cela, on fait chasser

chasser doucement devant soi un chien couchant instruit à arrêter la plume; il doit chasser au vent le nez dedans, pour mieux sentir le gibier et faire des arrêts plus fréquens. Aussitôt qu'il a arrêté, on va devant lui, à quinze pas on déploie la tirasse, on la porte à deux, ou si l'on chasse seul, on tient d'un bout sur le bras gauche, et avec un bâton ferré en pointe qu'on met à l'autre bout de la corde, on l'arrête en terre, puis en tournant on couvre le chien avec la tirasse, et on fait partir la caille qui donne la tirasse, qu'on ferme aussitôt pour prendre le gibier et le mettre dans la pannetière; après quoi on recommence à chasser.

On tirasse aussi sans chien, mais à l'appeau quand les cailles sont en chaleur: on les trouve alors dans les blés verts et dans les prés. On ne tirasse point lorsqu'il a plu, parce que quand l'herbe est mouillée, soit de pluie ou de rosée, les cailles ne se promènent pas. Le véritable temps pour tirasser, est une heure après le lever du soleil, et une heure avant son coucher.

La *tonnelle* ou *tomberel*, est une espèce de filet qui a quinze pieds de queue, pour prendre les perdrix Le chasseur après l'avoir bien tendue contre terre, passe d'un autre côté par derrière les perdrix, et les chasse doucement vers la tonnelle, en poussant devant soi un bœuf ou une vache de bois peint; ou bien il prend de la toile peinte en couleur de vache, avec une tête d'osier, oreilles, cornes et cou, qui imitent le naturel de la vache, et une sonnette que le chasseur portera au cou. Il tiendra une branche bien feuillue à sa bouche, et feignant de la manger, afin de ne pas découvrir son visage, il fera semblant de labourer et de paître; et sans laisser aucune perdrix derrière soi, il les amènera toutes dans la tonnelle. On ne la dresse ordinairement que vers l'endroit où l'homme, porteur de la vache, sera aperçu après quelques tours de marche, que les perdrix veulent aller naturellement: pour cela il pique en terre sa figure de vache sur quatre bâtons; et elle lui sert d'abri et de cage pour tendre sa tonnelle, à l'embouchure de laquelle il dresse un plan de filet de chaque côté en angle obtus, pour que les perdrix donnent plus facilement dans l'ouverture de la tonnelle: quand elles en sont proche, on les presse davantage, et aussitôt qu'elles y sont entrées, on y court pour relever la tonnelle et prendre le gibier. On peut tonneler en tout temps et à toutes les heures du jour, principalement le matin et le soir: les perdrix chantent une heure après le jour, ce qui les découvre. On se sert de la vache artificielle pour approcher de tous les oiseaux sauvages.

Le *traineau* est un filet qui a deux ailes fort longues, avec un bâton à chaque côté, et que deux hommes traînent la nuit à travers champs, dans les endroits où ils ont remarqué qu'il y a du gibier; et dès qu'ils voient, sentent ou entendent quelque oiseau sous le filet, ils le lâchent à terre pour prendre le gibier qui est dessous. On prend au traîneau les alouettes, les cailles, les perdrix, vanaux, bécasses, pluviers et autre gibier. On va sur le soir voir où ils se mettent, principalement les perdrix, qu'il n'y a qu'à suivre doucement jusqu'à ce qu'elles ne chantent plus, et remarquer l'endroit par quelque bâton: on y va avec une lanterne sourde à la main, tournée du côté des perdrix, pour qu'on les voie sans être vu. On donne aux traîneaux depuis six jusqu'à douze et quinze toises de largeur, et quinze à dix-huit pieds de hauteur: on les fait à grandes mailles, pour qu'ils ne soient pas si lourds.

Le *tramail* est un filet composé de trois rangs de mailles, les unes devant les autres, dont celles de devant et de derrière sont fort larges, et faites d'une petite

ficelle; la toile du milieu qui s'appelle la nappe, est faite d'un fil délié; elle s'engage dans les grandes mailles qui en bouchent l'issue au poisson qui y est entré.

Il faut laver les filets à l'eau nette toutes les fois qu'on s'en est servi, reprendre les mailles aussitôt qu'il y en a qui manquent, et les tenir en des endroits où ils ne soient point exposés aux rats, à l'humidité, ni au soleil. Les marins tannent leurs filets pour qu'ils durent davantage.

ART. II. *De Appeaux, Gluaux, Trébuchets, Piéges et autres ruses pour prendre les Oiseaux et les Bêtes terrestres.*

L'*appeau* est une espèce de soufflet dont on se sert pour attirer les bêtes au filet ou au piége, en contrefaisant le son de leur voix. Il s'en fait pour toutes sortes d'animaux, même pour les cerfs et les renards, et ce n'est autre chose que des anches semblables à celles de l'orgue, qui ont différens effets, selon les petites boîtes qui les enferment. Il en sera parlé plus au long à l'article *de la pipée*.

La *bricole* est un filet de petites cordes ou de fil d'archal qui a forme de bourse; on s'en sert pour prendre les grandes bêtes. On bricole aussi le brochet.

Chanterelle, se dit des oiseaux qu'on a mis en cage pour servir d'appeaux, et surtout de la perdrix femelle qu'on pose au bout des sillons où l'on a tendu des passées et des filets dans lesquels elle fait donner les mâles qu'elle appelle.

Collets, *lacs* ou *lacets*, sont de petits filets de corde ou de crin qu'on tend dans les haies, sillons, rigoles ou passages étroits, avec un noeud coulant dans lequel les lièvres, lapins, perdris, alouettes, bécasses, bécassines et autre gibier, se prennent en y passant. On fait aussi des collets de fil d'archal ou de fer pour les loups, sangliers, cerfs, renards et autres animaux; on les proportionne à la grosseur et à la force de la bête. On les tend au-dessus de terre à leur portée, dans les endroits où l'on trouve leurs pieds ou fumées; on les attache à quelque branche ou perche bien ferme et pliée en arc, dont le bout n'est arrêté que par une coche ou entaille faite à un arbre voisin dont la branche ou perche qui porte le collet se dégage, et en se redressant, enlève le collet et la bête au moindre mouvement qu'elle y donne. Il est bon, en dressant ces piéges, de se frotter les mains et la semelle des souliers, de charognes, fientes, herbes ou autres appâts dont l'odeur puisse se répandre et y attirer les bêtes à qui l'on en veut.

Cornets. Pour prendre aisément toutes sortes d'oiseaux voraces, comme corneilles, pies et autres, il faut faire des cornets de fort papier gris ou bleu, en frotter le dedans avec de la glu, et mettre au fond quelque morceau de charogne ou autre appât qui les attire; en fourrant la tête dans le cornet, la glu s'attache à leurs plumes, et ainsi affublés, ne pouvant plus voir ni voler ils retombent bien vîte, et on les prend à la main.

Le *duc* est un oiseau de proie dont on se sert pour le poser sur une perche, près quelque grand arbre seul, voisin d'une tour, muraille ou fenêtre d'où l'on tire commodément les oiseaux qui viennent en foule voir le duc. On peut se cacher dans l'arbre même avec quelques feuilles ou genêts.

Feu, *fouée* ou *foie.* Il faut être au moins trois personnes à cet amusement qui ne se prend que les nuits d'hiver, quand il fait de la gelée ou du gros vent. On va le long des haies, et surtout près des buissons de houx dans lesquels les petits oiseaux se retirent, et dorment la tête tournée au vent; un des acteurs va en frappant avec un bâton par derrière la haie pour les en faire sortir, pendant que les

deux autres qui sont de l'autre côté, qui est le dessus du vent, vont doucement leur train, en portant, l'un un flambeau, l'autre une torche de paille ou autre feu, auquel les oiseaux réveillés en sursaut, volent, parce qu'ils croient que c'est le jour, et ils viennent donner dans un filet carré attaché à deux bâtons, qu'une troisième personne porte à côté du feu; aussitôt que les oiseaux ont donné dans le filet, on les y enferme et on les étourdit en croisant les deux bâtons du filet, et en le frappant contre terre; ou bien, au lieu de cela on se sert de rameaux, qui sont de longues perches garnies de branches, avec lesquelles on rabat les oiseaux.

Fossette. On s'amuse depuis la fin de novembre jusqu'en mars (de frimaire à ventôse), à prendre des menus oiseaux dans des fossettes qu'on creuse en terre le long des haies et buissons où la volaille cherche l'abri; on leur jette du grain dans les fosses, et ils s'y trouvent pris et enfermés par la chute d'un morceau de gazon de la largeur de l'ouverture de la fossette, que les oiseaux font tomber en marchant sur la marchette de la fourchette qui soutient le gazon. On les prend de même dans les cours et jardins, en posant sur une fosse une table soutenue d'une fourchette, qu'on tire de la maison avec une ficelle.

Glu. Dans l'article suivant, en parlant de la pipée, on donnera les différentes manières de faire la glu, mais pour la faire prendre dans l'eau et à la gelée, il faut jeter dans une terrine ou plat vernissé, deux cuillerées et demie ou trois cuillerées d'huile de noix, mettre la terrine sur le feu, et y mêler deux onces ou deux onces et demie de poix résine en poudre très-fine, remuant bien le tout avec une spatule de bois jusqu'à ce que la poix résine soit fondue, et que l'huile frémisse, puis la retirer de dessus le feu, la mettre sur de la cendre chaude, et y mêler dedans une livre de glu, jusqu'à ce qu'elle soit en consistance d'onguent un peu liquide, ensuite la serrer dans un pot pour s'en servir au besoin.

D'autres mêlent une livre de glu avec une once d'huile de noix sur le feu, et quand cela est bien incorporé, ils le retirent du feu, et y mêlent une demi-once de térébenthine. La glu se conserve dans un pot de terre couvert de parchemin, mis à la cave ou dans un lieu humide.

On se sert de cette glu pour prendre les canards sauvages ou autres oiseaux aquatiques lorsqu'ils tombent le soir, surtout dans un lieu particulier d'un marais ou étang; on y tend des cordes enduites de cette glu, en zigzag et un peu lâche, soutenues par de petits paquets de jonc ou des morceaux de liége, de distance en distance. Les bouts des cordes sont attachés à de forts piquets qu'on enfonce dans l'eau. On prend de cette manière quantité de gibier, et on ne les épouvante pas comme avec le fusil.

Gluaux. On prend beaucoup de petits oiseaux aux gluaux, en les fichant en terre à l'ombre, près des abreuvoirs où ils vont boire. On parlera plus amplement des gluaux à l'article de la pipée.

Miroir. Voyez ci-dessus *Nappes*.

Nasse. On prend les oiseaux l'hiver dans les granges et greniers, en y tendant aux couvertures quelques filets, et surtout celui que les pêcheurs appellent *nasse*.

On fait aussi avec de l'osier très-fin une nasse en façon de mue ou cage à couvrir des poulets, au haut de laquelle il doit y avoir une ouverture large à l'embouchure, et qui aille toujours en diminuant par le dedans, de même que les cages qu'on fait de fil de fer à prendre les rats; mais il faut qu'elles soient plus grande. On doit la placer auprès de quelques buissons où il y ait du grain semé aux environs, et mettre une nichée de moineaux dedans, afin qu'ils crient et qu'ils appellent les autres,

ayant auparavant abattu le grain qui est semé autour de la nasse, pour qu'ils ne s'en épouvantent pas. On met la nichée de moineaux dans quelque petite cage, afin qu'ils ne soient point tourmentés par les survenans, ils entreront facilement, mais il ne pourront plus en sortir. Cette chasse est fort abondante.

Passée, est un grand filet qu'on tend entre deux grands arbres dans les clairières de bois taillis où l'on remarque que les bécasses passent ou fréquentent. Les rets doivent être de grande étendue, et les arbres où on les place bien hauts, sinon on y met des perches; et si on n'y trouve point deux arbres à portée pour le tendre, mais un seul, on coupe un autre de même hauteur qu'on élague; ou bien on dresse quelques fortes perches bien liées les uns au bout des autres, qu'on plante en terre vis-à-vis l'arbre; et on les affermit de l'autre côté par trois ou quatre cordes arrêtées à des piquets fichés en terre: on met une poulie à celui des arbres du côté duquel on veut chasser le rets. La principale adresse est de le lâcher à propos quand on voit que la bécasse donne dedans; et afin de faire descendre le filet avec plus de rapidité, on met du plomb ou quelque pierre aux deux bouts d'en haut du filet: le chasseur, après l'avoir monté, se tient assis dans une loge de branchages dressée sept à huit toises plus loin, d'où tenant les cordes en main ou attachées devant lui à un petit pieu, il veille attentivement sur le gibier qui peut venir, pour lâcher le filet et y courir aussitôt, rompre l'aile ou casser la cuisse à ce qu'il trouve, et remonter son rets. Cette chasse ne se fait que sur le soir après le soleil couché, et le matin à la pointe du jour; mais elle est rude à cause de la saison.

Piége. C'est tout ce qui sert à attraper les oiseaux, le gibier et toutes les bêtes nuisibles, chacun en invente à sa moda. Les trapes, les traquenards, les bascules, sont des piéges pour les loups et les renards, il y a des piéges de fer qui se bandent et qui se lâchent pour prende les fouines et autres animaux.

On attire les loups et les renards au piége en y traînant quelque charogne, comme on le dira au mot *traînée*; ou bien faire fondre du sain-doux le plus chaud qu'il se pourra; hacher de la viande de mouton ou de lièvre par morceaux, dont quelques-uns seront assez gros pour pouvoir être attachés au piége; jeter cette chair dans le sain-doux tout chaud, et quand elle sera rissolée et frite, la retirer. Lorsqu'on voudra attirer le renard, quelqu'enfoncé qu'il soit dans le bois ou dans le terrier, prendre de cette chair, la frotter d'huile d'aspic, et pendre cette chair à trente ou quarante pas du fort en la saupoudrant de terre un peu poudreuse, le lendemain on la trouvera mangée. Le soir du même jour, porter un piége à cet endroit, le tendre et le bien assurer, amorcer de la chair huilée comme dessus, éparpiller un peu de terre autour; le lendemain matin on trouvera la bête prise.

La *pinsonnée* n'est autre chose que la chasse au feu ou fouée, dont on a parlé ci-dessus, à laquelle on ajoute le secours de petits gluaux arrangés au bout d'un bâton portatif, dans lesquels les menus oiseaux s'empâtent les ailes.

Le *pipeau* est un petit bâton fendu par un bout, pour y mette une feuille de quelque plante, et qui sert à contrefaire le cri ou *pipis* de quelques oiseaux, à les attirer et à les prendre. On en prend de toutes les sortes avec des pipeaux convenables: le laurier ajusté dans un pipeau, contrefait le cri des vaneaux; le poreau imite celui du rossignol, la feuille du lierre contrefait la voix du geais; la feuille du chiendent ou le pipeau de bois avec le ruban, contrefait la chouette à s'y méprendre; le cri du hibou est encore un moyen plus puissant pour attirer les oiseaux.

Rabat: la chasse du rabat est celle où l'on va la nuit avec des filets pour rabattre sur le gibier qu'on pousse dedans avec des chiens secrets.

Trainée, est une espèce de chasse du loup qu'on fait en l'attirant dans un piége en trape, par l'odeur d'une charogne qu'on traîne dans une campagne ou le long du chemin.

Trébuchet, il s'en fait de plusieurs sortes; l'essentiel est que le ressort qui les tient ouverts, soit tendu si délicatement, que l'oiseau le fasse lâcher au moindre mouvement.

On prend des compagnies entières de perdreaux sous un trébuchet, qui est une espèce de cage sans fond, de simple osier si l'on veut, en forme de dôme. La veille du jour qu'on le veut tendre, on jette du grain dans quelque haie ou buisson pour y attirer les perdrix; et quand on s'aperçoit, tant au grain qu'aux fientes, qu'elles y sont venues, le lendemain on y porte la cage ou trébuchet; on le tend à peu près comme on fait une souricière d'éclisse, c'est-à-dire avec une marchette, dont un bout est attaché de long par une ficelle au bas d'un des côtés de la cage; et à l'autre bout de la marchette qui est plus longue que la cage n'est large, on fait une coche qui arrête délicatement la fourchette sur laquelle la cage est tendue: on met du grain par terre au milieu par tas, afin que les perdrix qui y entreront et qui sont très-avides, se jetant dessus et montant les unes sur les autres pour en avoir, touchent la marchette et détendent la cage. On la couvre d'épines pour qu'elle ne soit point aperçue et on les en retire par un trou qu'on laisse au haut de la cage, et qu'on tient bouché par un caillou qui lui donne plus de poids quand elle n'est que d'osier.

Art. III. *De la Pipée.*

Tous les oiseaux de jour sont très-enclins à faire la guerre au hibou et à la chouette partout où ils les rencontrent, comme à leurs ennemis, et s'ils s'attroupent à cet effet; car aussitôt qu'un oiseau, soit geai, pie, merle, grive, pinson, émouchet, buse, corbeau et autres, les rencontre de jour, il fait un cri, qui par un instinct naturel donne à entendre aux autres qu'il est à la poursuite de l'ennemi commun, et les appelle pour lui donner la chasse.

Il n'y a pas jusqu'aux roitelets, mésanges, et autres plus petits, qui ne se mettent de la partie, tout foibles et impuissans qu'ils sont; ne pouvant mieux faire, ils engagent la querelle, en attirant les plus gros dans leurs démêlés; et s'ils ne peuvent porter à l'ennemi des coups mortels, ils excitent les plus forts par leurs cris à ne lui point faire de quartier; enfin on les voit tous tellement animés, qu'aucun ne refuse d'en tirer vengeance.

C'est donc par là qu'on s'est aperçu que ces oiseaux viennent aux cris perçans de la chouette, et à la voix effrayante du hibou, qui intimide souvent les hommes, lorsque pendant l'hiver et dans une nuit obscure, quelqu'un se trouvant égaré dans sa route, se rencontre proche des bois où ils habitent ordinairement, quoiqu'ils fassent plus communément leurs demeures dans les vieilles masures où ils font leurs nids, et quelquefois tant de bruit, soit par leurs sifflemens, soit par leurs cris, qu'ils incommodent et fatiguent, s'ils n'effraient pas.

C'est donc cette antipathie observée attentivement qui a fait connoître la possibilité d'attirer les oiseaux en contrefaisant le cri du hibou et de la chouette, et qui est cause qu'on s'est appliqué à faire des appeaux ou pipeaux pour les contrefaire et les imiter dans leurs cris.

Il ne suffit pas, pour la perfection de cette chasse, de bien contrefaire les cris de ces oiseaux nocturnes, il faut aussi le faire à propos, fortement ou foiblement,

selon que les oiseaux sont éloignés ou proches du pipeur; car on les rebute si le cri est trop fort lorsqu'ils sont proches, et s'il est trop foible lorsqu'ils sont éloignés, ils ne l'entendent pas. On doit d'ailleurs frouer avec une feuille de lierre, ou avec la lame d'un couteau, pour animer les oiseaux qui se sont approchés à ce cri, afin de les entretenir dans l'envie de combattre, et les faire changer de place par ce moyen, jusqu'à ce qu'ils se soient posés, soit sur l'arbre préparé et tendu de gluaux, ou sur les perches qui en sont aussi garnies, et qui servent à les arrêter.

On dira dans la suite ce que c'est que frouer, et ce que c'est que gluaux.

Comme la pipée ne se fait point sans glu qui en est le principal mobile, voici la manière de la faire.

Manière de faire la glu, et de la préparer.

Il y a de la glu de deux espèces; l'une d'écorce de houx, qui est la meilleure, et l'autre d'écorce de gui, qui vient par gros bouquets verts sur les arbres.

Pour faire la première espèce de glu, on prend l'écorce de houx dans le temps de la séve; celle du plus gros est la meilleure. Lorsque le temps de la séve est passé, comme il est très-difficile d'avoir l'écorce seule dont on a besoin, on coupe le pied du houx par morceaux, longs de la largeur ou profondeur d'un grand chaudron qu'on en remplit, et qu'on fait bouillir quelques bouillons dans de l'eau, et alors l'écorce est aussi facile à tirer d'après le bois, que s'il étoit en séve. On commence par ôter, enlever et jeter la première écorce qui est une petite pellicule brune très-nuisible; et on prend le surplus de l'écorce jusqu'au bois, qu'un met dans un pot de terre ou dans un autre vaisseau dans la cave, ou qu'on enterre dans un lieu humide pendant dix ou douze jours pour la faire pourrir; quand elle est dans cet état on la pile jusqu'à la réduire en bouillie, soit dans un mortier, soit sous une meule de pierre; plus elle est pilée, plus elle produit de glu.

Quand on ne prend pas la précaution d'ôter cette petite pellicule brune, la glu est toujours moins bonne que celle qu'on fait soi-même, par la quantité d'ordures qui y restent faute de la laver suffisamment; car cette pellicule brune se détache difficilement de la glu, lorsqu'on ne l'a pas séparée de l'écorce avant de la piler.

Après que l'écorce de houx est dans cet état, on prend de l'eau claire (la plus froide qu'on peut trouver est la meilleure; à son défaut, on se sert d'eau de puits, mais l'eau courante vaut mieux, parce qu'elle entraîne les ordures à mesure qu'elles se détachent); on met cette écorce pilée dans une sébille ou dans un autre vaisseau de même construction, comme par exemple une petite terrine, et avec un bâton en forme de spatule, on remue cette écorce pilée qu'on a réduite en pelote, en y mettant de temps à autre un peu d'eau, jusqu'à ce que la glu se prenne au bâton dont on se sert pour la remuer; alors on l'étend souvent dans l'eau pour y faire tomber ce qui reste d'écorce mal pilée; la glu se façonne comme du beurre, et plus elle est nette, plus elle est âpre et forte pour arrêter les oiseaux les plus vigoureux. Il faut prendre garde en lavant la glu qu'elle ne se convertisse en huile, c'est ce qui arrive d'abord que l'eau dont on se sert n'est pas assez fraîche.

La glu de gui est plutôt faite, puisqu'on peut en avoir du matin au soir; il s'agit d'avoir des cotons de gui, car la feuille ni la graine ne sont pas bonnes; on les froisse et on les écrase avec un marteau pour séparer le bois d'avec l'écorce; d'abord qu'on a suffisamment de cette écorce, on la pile et on la lave comme celle

de houx. Elle est plus difficile à rassembler dans la sébille, à cause d'une grande quantité de filandres blanches comme des soies de porc, lesquelles sont fort minces et très-déliées, et qui tiennent fortement à la glu ; mais on les fait partir à force de les tirer et de les séparer de la glu en la lavant dans l'eau fraîche. Celle-ci est plutôt faite à la vérité que celle de houx, mais elle n'est pas si tenace, quoiqu'elle soit fort bonne quand elle est bien lavée.

Il faut remarquer que le gui de certains arbres est meilleur: celui de tremble, de peuplier, de saule, de tilleul, de pommier, de poirier, de prunier, d'épines blanches sert ; mais les premiers nommés sont préférables aux derniers. On fait aussi de la glu avec d'autres écorces d'arbres, du bouleau, de la coudre mancienne, et c.

Dans les pays où l'on trouve de la glu, on s'évite beaucoup de peine en l'achetant ; mais aussi elle est le plus souvent si sale et si mal lavée, que ce n'est que de l'écorce broyée, incapable de servir sans la relaver et sans en perdre une bonne partie à cause de sa mauvaise préparation.

Préparation de la glu pour s'en servir avec succès.

La glu doit être bien lavée, celle de couleur jaune est la meilleure ; car elle est de houx ; celle de gui est plus verte que l'autre ; et celle qui est brune ou entichée de noir, est usée et trop vieille. On ne laissera point d'eau dans le pot où on l'aura mise, et on y mettra de l'huile d'olive environ une demi-once par livre ; ensuite on la mêlera à force de la broyer avec une spatule de bois pour l'incorporer.

Au défaut d'huile d'olive, celle de chenevis, de lin ou de noix peut servir ; car il faut qu'elle soit douce et onctueuse. La quantité d'huile qu'on y doit mettre dépend des saisons et des temps où on se sert de la glu ; car l'huile la rend molle et liquide quand elle est trop dure, et qu'elle s'attache trop difficilement aux plumes des oiseaux. On peut l'essayer sur une poule avec un gluau, si elle est trop liquide elle n'a pas la force d'y rester attachée, et les oiseaux s'en débarrassent très-facilement.

On ne risque pas tant d'en mettre moins d'abord que plus ; car on en peut remettre, mais il est très-difficile d'en ôter : ainsi pour ne se point tromper on met de l'huile à diverses fois, et d'abord qu'on la trouve au point désiré on cesse d'en mettre.

L'huile servant à amollir la glu, on doit observer que si on s'en sert dans un temps chaud, il faut moins d'huile, puisque la chaleur rend la glu liquide, et qu'au contraire le froid la durcit, ainsi que la pluie, l'humidité, les brouillards et la rosée qui lui ôtent son âpreté ; et alors on y met un peu plus d'huile. On humecte les gluaux quand ils deviennent secs et qu'ils ont été exposés à la pluie ou à la rosée, qui surprennent quelquefois et qu'on fait tomber de dessus en les secouant par paquets ou poignées

S'il arrivoit qu'on eût mis trop d'huile dans la glu, on pourroit la relaver et la remanier dans de l'eau bien fraîche qui dissiperoit l'huile, ce qui pourroit réparer la faute et raccommoder la glu ; mais elle ne vaut jamais la nouvelle. Il est bon aussi d'observer de ne jamais manier la glu avec les mains, qu'elles ne soient bien mouillées ou huilées ; et s'il arrivoit qu'elle s'y fût attachée, il faut se les laver avec de l'huile qui l'enlèvera totalement.

Gluaux.

Ce qu'on appelle gluaux, sont des petits osiers ou saussais sans feuilles, de la longueur de quinze à dix-huit pouces, sans noeuds, et même sans boutons s'il est possible : les plus déliés, les plus minces et les plus droits sont les meilleurs par plusieurs raisons. 1°. Ils sont moins visibles. 2°. Ils sont plus flexibles, ce qui est très-nécessaire; car quand ils sont trop roides, ils cassent plus facilement, ne s'attachent pas si bien aux plumes, et s'en détachent plus aisément que les flexibles, qui entortillent les oiseaux de façon qu'ils ne peuvent s'en débarrasser. 3°. Ils consomment moins de glu et font un paquet moins gros; tout déliés qu'ils sont, ils durent pendant plus de trois mois, à moins qu'on ne les perde ou qu'on ne les jette d'abord qu'ils sont remplis de plumes; mais on peut les faire resservir en les passant sur un feu clair, qui rend la glu si liquide, qu'en les passant entre deux doigts, toute la plume s'en détache, et ils peuvent ressarvir en les engluant de nouveau. *Engluer*, signifie enduire de glu.

Les osiers dont se servent les tonneliers ne sont pas bons, tant à cause de leur couleur jaune qui se voit de loin, qu'à cause qu'ils sont trop moelleux, et que leur moelle empêche qu'on ne puisse les tailler comme il faut : quelque précaution qu'on prenne, ils sont si tendres par le gros bout qui s'émousse et s'épointe toujours, qu'il n'est pas possible de les tendre une seconde ou une troisième fois.

La saison de cueillir les gluaux, est lorsque les saussais sont murs; c'est ordinairement dans le mois de septembre (fructidor) que les pointes ou cimes sont dures, et qu'elles ne se cassent point en les effeuillant. Quand ils sont cueillis avant ce temps, la cime ou les petits bouts en sont tendres, ils cassent lorsqu'on les englue, et ils sont moins bons lorsque ces pointes fines et minces sont cassées, ce qui arrive toujours quand les gluaux sont cueillis avant leur maturité.

On peut se servir de brins de bouleau pour gluaux; mais ils ne durent que huit ou dix jours au plus, après lesquels on ne peut les engluer une seconde fois sans les casser en morceaux, tant ils se dessèchent en très-peu de temps. Les gluaux de ramilles d'orme sont les meilleurs, parce que l'écorce de l'orme prend mieux la glu, et que ce bois casse moins.

Après avoir cueilli dans la saison convenable les saussais les plus droits et les plus déliés qu'on peut trouver, au nombre de trois, quatre ou cinq cents, selon l'étendue de la pipée qu'on veut faire, il faut les laisser au soleil pendant quelques heures pour en amortir les feuilles et l'écorce; on ôte les feuilles ensuite en commençant de la cime au gros bout.

On doit éviter soigneusement d'en casser la pointe, comme on l'a déjà dit; car plus elle est mince, meilleure elle est Quand les feuilles en sont ôtées, on rassemble les gluaux en paquets, en les rendant égaux par la cime, et on les coupe ensuite par le gros bout de la longueur qu'on veut les avoir. Les plus longs se placent sur l'arbre, et les plus courts sur les perches.

Lorsqu'ils sont coupés de la longueur convenable, on les taille par le gros bout avec un canif en forme de petits coins, pour qu'ils entrent et tiennent facilement dans les entailles qu'on fait aux branches sur lesquelles on les place en tendant, et sur lesquelles on les fait tenir légérement; car les oiseaux y laisseroient seulement leurs plumes et s'échapperoient sans se prendre, si les gluaux tenoient trop aux branches, et s'ils ne les faisoient tomber avec eux.

Quand

Quand tous les gluaux sont taillés des deux côtés en forme de petits coins, on les égalise par le gros bout en les laissant poser sur une table unie, et alors pour les laisser durcir par le bout on les fait poser sur un peu de braise allumée, ou dans des cendres chaudes, sans cependant les brûler trop, de crainte de les rendre plus émoussés qu'il ne faut, et de les mettre hors d'état d'entrer facilement dans les entailles des branches où on les pose. Ces entailles sont des coups légers de serpe donnés obliquement pour qu'on puisse y introduire et faire tenir les gluaux penchés sur les branches, soit de l'arbre préparé, soit des perches pliées dans les avenues ou routes. On parlera de l'un et de l'autre. Plusieurs personnes ne taillent les gluaux que d'un seul côté : cela réussit de même.

Les gluaux mis dans cet état, il s'agit de les engluer, ce qui se fait ainsi. Après avoir préparé la glu avec l'huile, comme il a été dit, on prend de la glu avec la cime des gluaux ou avec une spatule de bois. Quand il y en a dessus suffisamment pour les engluer, on les tient par le gros bout dans les deux mains, séparés par moitié, autant dans l'une que dans l'autre; on les tortille, et on les frotte ensemble jusqu'à ce que la glu se soit répandue et attachée également par tout, à l'exception du gros bout que l'on tient empoigné, qu'on n'englue point de la longueur de trois ou quatre pouces, afin de pouvoir les manier sans se poisser les doigts.

Les gluaux en cet état, on les enveloppe dans une toile cirée qui les excède un peu et qu'on frotte d'huile, ou, dans une peau, dans un parchemin; on ficele fort le paquet de gluaux ainsi enveloppés, pour les tenir plus serrés ensemble, afin qu'ils ne glissent point et ne s'échappent point de leur enveloppe qui sert à les conserver, à empêcher qu'aucune odeur ne s'y attache, à les porter par tout commodément, et à les tenir plus fraîchement. Il faut avoir soin de les mettre à l'ombre dans un lieu frais et humide, pour que les saussais se dessèchent moins; car ils se cassent facilement s'ils sont secs, lorsqu'il s'agit de les séparer pour les asseoir sur les branches, ou d'y remettre de la glu pour les rafraîchir lorsqu'ils sont desséchés et qu'ils commencent à ne plus prendre; car en les tortillant ensemble pour les enduire de glu, ils casseroient; mais ils se conservent bien au frais tant pour la glu que les saussais ou gluaux.

Lieu propre et convenable pour y faire une Pipée.

Il faut avoir préparé la pipée avant que de s'y pouvoir servir des gluaux, et ce n'est point assez de savoir piper, si on ne sait choisir les endroits convenables, les arbres dont on se sert, et la situation des lieux où ils doivent être placés.

Les lieux élevés ne conviennent point à y placer une pipée par plusieurs raisons; car les oiseaux habitent et se couchent ordinairement dans les fonds pour être à l'abri du vent pendant la nuit, qui, agitant les arbres et les branches sur lesquels ils sont gîtés, ne leur laisseroit souvent aucun temps de repos : d'ailleurs comme le vent se fait sentir sur les hauteurs plus que dans les fonds, pour peu qu'il en fasse, l'arbre est agité de façon qu'il n'est pas possible de faire tenir les gluaux qui tombent à mesure qu'on les place : et si on est forcé de tendre trop roide à cause du vent, les oiseaux ne pouvant entraîner les gluaux avec eux, y laissent leurs plumes et s'échappent sans y revenir.

Ce sont donc les lieux bas auxquels il faut donner la préférence pour y placer

les pipés, afin d'éviter l'incommodité qu'ils font sentir aux pipeurs, puisqu'ils font manquer la pipée qui se trouve détendue par la première bouffée de vent, et souvent dans le moment favorable de réussir.

Ce n'est point dans le milieu d'une forêt qu'il faut faire une pipée; car les oiseaux, tant grands que petits, ne s'y vont point coucher, pour être à portée d'en sortir plus promptement et de pouvoir se jouer sur le bord de la forêt, quand ils s'y sont retirés. Ils s'enfoncent donc très-peu dans les forêts et se tiennent à l'entrée, parce qu'ils y trouvent toujours quelque chose à manger, soit senelle, soit genièvre pour les grives, ou du raisin, dont la plupart des oiseaux sont fort friands; ils y trouvent aussi des vers de terre, des mouches, des sauterelles : ainsi une pipée à peu de distance du bord d'une foret, d'un vignoble, ou terrain rempli de genevriers, est toujours très-bonne, parce qu'il ne manque jamais de s'y trouver des oiseaux en grande quantité; ils sont si animés au moindre coup d'appeau entendu, qu'ils accourent en foule, et se font prendre pour ainsi dire à l'envie l'un de l'autre.

Il est cependant nécessaire que la pipée se fasse dans un lieu tranquille, éloigné du bruit des habitations et des chemins trop fréquentés, parce que le bruit et la curiosité, sont très-incommodes et très nuisibles aux pipées; elles doivent surtout être ignorées des enfans qui viennent roder autour de soi.

C'est un très-bon endroit que celui où se trouvent une fontaine, un ruisseau, ou quelque eau dormante qui sert d'abreuvoir aux oiseaux, que l'eau y attire en plus grande quantité que par tout ailleurs; car les oiseaux échauffés et altérés, se baignent et se désaltèrent le soir avant que de se gîter.

Les lieux où il y a des mérisiers pour les pipées de primeur, et ceux où il y a beaucoup de ronces chargées de leurs fruits, ou d'épines blanches chargées de senelles pour l'arrière-saison, sont très-bons à y faire la pipée, parce qu'ils attirent beaucoup de grives et de merles, ainsi que les endroits abondans en genièvre, où les oiseaux étant bien nourris, sont parfaitement bons, fort gras, et de bon goût.

Comme une seule pipée ne suffit pas à pouvoir y aller tous les jours, ou du moins fort souvent, il est bon et même nécessaire d'en avoir plusieurs en différens endroits; et si on en changeoit toutes les fois qu'on fait cette chasse, elle en vaudroit beaucoup mieux, puisque les oiseaux se rebutent.

Choix de l'arbre de la Pipée, et de sa préparation.

Un lieu choisi, comme on vient de le désigner, un arbre bien à l'abri des vents, le plus séparé et éloigné des autres qu'il est possible, est le meilleur : plus il est isolé, mieux il vaut, parce que les oiseaux trouvant où se poser fort près du pipeur, sans user de l'arbre de sa pipée, se moquent de ses ruses; il a beau bien piper, ils se contentent souvent de voir de loin; et se rebutant d'entendre piper, ils s'en vont en faisant des cris qui servent aux autres de signal de ne point approcher; ce qui doit mettre le pipeur de très-mauvaise humeur, puisqu'il perd son temps et que ses peines deviennent inutiles et infructueuses.

Il faut que cet arbre ne soit point trop haut; car plus il est haut, plus il est exposé au vent et aux injures de l'air; il est bon aussi qu'il soit couvert de taillis qui l'environne de fort près, passé le tiers et même la moitié de sa hauteur; si le taillis est plus haut, l'arbre ni la pipée n'en vaut pas mieux, parce qu'il est trop

caché ; et s'il est trop découvert, les oiseaux, qui sont défians naturellement, s'en approchent difficilement ; d'ailleurs apercevant les gluaux de loin, ils ont beaucoup de difficulté de s'y poser, il faut piper très-bien sans faux ton pour les y engager, ou s'ils s'y posent, c'est assez ordinairement sur le bout des branches sans gluaux, ou au sommet de l'arbre qu'on ne tend pas, parce qu'on doit laisser du couvert par le haut, tant pour préserver les gluaux de l'ardeur du soleil, que pour les rendre le moins visible qu'il est possible. Quand ils sont trop en évidence, les oiseaux s'en défient et les évitent, d'abord qu'ils s'en sont une fois aperçus ; car quoiqu'ils ayent beaucoup mangé de raisins ou autres choses qui les enivrent, ils ne sont pas toujours si ivres qu'ils ne voient le piége qui leur est tendu, et qu'ils ne le fuient avec beaucoup de finesse.

Pour qu'un arbre soit parfaitement bon, il ne faut pas le prendre écrasé ; les chênes ont toujours la préférence, parce que les branches, quoique petites, soutiennent mieux le pipeur, particulièrement au moment qu'il est obligé de tendre cet arbre avec les gluaux ; et il pourroit s'en laisser tomber, si une branche venoit à lui manquer sous le pied, ayant les mains embarrassées des gluaux qu'il tient, et le corps penché et étendu sur la branche qu'il est à tendre.

Pour qu'un arbre soit très-convenable, il faut qu'il ait des branches courtes, grosses au plus comme le bras, bien disposées et arrangées autour du tronc de l'arbre ; il ne vaudroit guère s'il n'avoit des branches que d'un côté, ou si elles étoient mal distribuées. Tout arbre n'en est que meilleur lorsqu'il est garni de telles branches depuis le sommet jusqu'à cinq ou six pieds de terre, c'est-à-dire jusque sur la loge ; car alors on peut choisir celles qui conviennent, qu'on conserve soigneusement, et qu'on prépare en élaguant les petites branches feuillées qui sont autour de la branche principale, à distance au plus de trois ou quatre pieds du tronc ; car plus elles sont courtes, moins elles sont difficiles à tendre, et moins on y emploie de gluaux ; les plus droites sont toujours préférables, parce qu'elles sont moins difficiles à tendre que celles qui sont courbes et tortuées.

On doit avoir soin d'étêter au sommet de l'arbre une ou deux branches en différentes places, c'est-à-dire en retrancher le bout garni de feuilles ; car c'est ordinairement sur ces sortes de branches que les buses se posent, et très-rarement sur d'autres ; quand elles y sont placées, il est inutile de s'attendre qu'elles en changent ; et si elles se trouvent dégarnies des gluaux par la prise de quelqu'autre oiseau, il ne faut pas compter qu'elles se placeront ailleurs ; elles ne se posent que cette première fois, et elles y demeurent tant que le pipeur reste en place, jusqu'à ce que forcé de sortir de la loge pour amasser quelques oiseaux pris, il les fasse partir. Il est nécessaire aussi d'en étêter quelques-unes dans le milieu ou dans le bas de l'arbre ; c'est sur ces sortes de branches que se prennent communément les pivers et autres oiseaux qui grimpent, quoiqu'ils se prennent encore sur d'autres branches.

Il faut retrancher auprès du tronc les branches qui ne pouvant servir, pourroient nuire par leur situation ; par exemple, si elles étoient posées perpendiculairement l'une sur l'autre ; un oiseau pris sur une branche supérieure, tombe alors sur l'inférieure directement dessous ; ainsi de branche en branche un seul oiseau détendroit tout un côté, si l'habile pipeur ne prévoyoit ce défaut en préparant son arbre.

Il doit donc éviter soigneusement que les branches en soient confuses, qu'elles soient à côté l'une de l'autre et de même niveau, qu'elles soient mal dispersées et distribuées, pour éviter que son arbre ne soit détendu infructueusement ; car s'il

est obligé de remonter sur son arbre pour le retendre, il effarouche les oiseaux et perd le temps le plus précieux de sa chasse.

Si cependant les branches qu'on est obligé de retrancher, peuvent servir à poser le pied du pipeur, lorsqu'il tend l'arbre, il ne doit les couper qu'à un demi-pied de distance du tronc, afin qu'elles lui servent tant à monter plus commodément qu'à s'y tenir appuyé lorsqu'il tend une branche au-dessus; elles lui servent aussi à descendre plus facilement, soit en tendant, soit en détendant.

Quoiqu'on ne parle que d'un arbre qui doive servir à faire la pipée, on est contraint quelquefois de se servir de deux, même jusqu'à trois petits arbres, selon l'étendue que l'on veut donner à la pipée, ou lorsqu'on n'en trouve pas un convenable et suffisant qui soit seul. Si l'on est obligé de se servir de plusieurs petits arbres à la place d'un gros bien garni de branches, alors on fait la loge entre ces arbres plutôt que sous un particulier, pour ne pas tomber dans l'inconvénient de se trouver hors de portée de ramasser les oiseaux pris d'abord qu'ils sont tombés, surtout lorsqu'ils valent la peine qu'on ne les laisse pas échapper.

Si l'on trouve un gros arbre à peu de distance d'un petit, on peut s'en servir, et même les tendre tous les deux; quoiqu'une pipée ne soit pas excellente sans arbres, on en fait quelquefois dans les lieux où l'on en trouve, ou de trop petits, dont on ne laisse pas de préparer et tendre quelques branches; et s'il n'y en avoit pas du tout, à cause de la bonté de l'endroit fort peuplé d'oiseaux, on se contente de faire des routes en étoile en plus grand nombre qu'à une pipée ordinaire; elles réussissent quelquefois très-bien; il est vrai qu'on n'y prend pas de buses ni de corbeaux, mais les oiseaux d'autres espèces s'y prennent bien.

Pour achever de mettre l'arbre ou les arbres de la pipée, en l'état requis à pouvoir être tendu et s'en servir comme il convient, s'ils se trouvent difficiles à monter, on coupe un arbre bien branchu de côté et d'autre de distance en distance, on en coupe les branches à demi-pied du tronc pour s'en servir comme d'échelle; et après l'avoir coupé de la longueur nécessaire, on a soin de le lier par le haut et de le bien serrer avec une barre contre l'arbre de la pipée, à la hauteur des premières branches, afin d'y pouvoir monter sans peine; car on ne peut s'aider que d'une main, l'autre étant embarrassée de la poignée de gluaux, qui doivent servir à tendre cet arbre.

Monter avec la serpe jusqu'à la hauteur qu'on veut préparer, on examine les branches qu'il convient de laisser, et celles qu'il faut couper; on commence la coupe par le haut de l'arbre, parce que les branches qui sont au-dessous sont plus en état de soutenir celles qui tombent, dont le poids feroit casser celles qu'il est nécessaire de conserver.

Ayant coupé et fait tomber à mesure les branches nuisibles, et ayant élagué celles qu'on réserve, on les taille sans en oublier aucune, en faisant des entailles ou hoches, en donnant de biais de petits coups de serpe sur le dessus des branches en droite ligne, à deux pouces de distance l'un de l'autre jusqu'au tronc de l'arbre. Ces entailles ou hoches, sans enlever le morceau, doivent être profondes de deux ou trois lignes, selon la grosseur de la branche, afin de pouvoir introduire et faire tenir les gluaux penchés sor ces branches par le gros bout taillé à cette effet, ayant soin en descendant de faire tomber tout le branchage coupé sans en laisser en l'air, de crainte qu'il n'épouvante les oiseaux.

Il faut prendre garde de donner à ces entailles trop de profondeur, particulièrement où l'on est obligé de poser les pieds, parce que les branches ainsi entaillées,

casseroient sous celui qui tendroit l'arbre, ou bien le moindre vent les romproit. On doit donc user en cela de la prévoyance nécessaire, tant pour prévenir tous accidens que pour faire cette chasse avec agrément et la rendre peu pénible pour le pipeur.

On a dit précédemment qu'une seule pipée ne suffit pas pour tout le temps que la saison permet cette chasse, et que plus on a de différentes pipées pour en changer souvent, et plus on réussit, parce que les oiseaux se rebutent moins d'entendre piper dans différens endroits.

Loge pour cacher le Pipeur.

Comme les oiseaux qui verroient les pipeurs n'en approcheroient pas, il est nécessaire de pourvoir à cet inconvénient; on fait donc une loge ou cabane, et même quelquefois plusieurs, si le nombre des pipeurs est trop grand pour pouvoir être commodément et bien cachés dans une seule loge.

C'est avec les branches qu'on a retranchées de l'arbre qu'on vient de préparer, et celles qui se trouvent fortuitement autour du pied de l'arbre, qu'on forme le corps de la loge sans couper ces dernières, qui lui donnent toujours par cette précaution un air de verdure, et non pas un air fané, comme il arrive infailliblement lorsque la loge n'est formée et composée que de branches coupées, et celle-ci vaut beaucoup moins.

On couvre la loge avec beaucoup de branches bien garnies de feuilles, de manière que les oiseaux ne puissent appercevoir ceux qui sont dedans, car ils ne viennent et ne s'approchent qu'avec défiance, particulièrement quand la pipée a servi plusieurs fois: d'abord qu'ils apperçoivent le pipeur, où ils s'en vont sans s'approcher, ou ils restent à crier autour de la pipée sans changer de place jusqu'à ce qu'ils s'éloignent tout-à-fait : le pipeur s'égosille inutilement à les appeler et à les exciter à se poser sur des branches tendues.

On fait la loge grande à proportion de la quantité de personnes à qui on donne le plaisir de cette chasse: si une seule ne suffit pas, comme il arrive fort souvent, on est obligé d'en faire deux et trois, éloignées l'une de l'autre, qu'on place dans des endroits d'où l'on puisse avoir le plaisir de la pipée, en voyant les oiseaux se prendre et tomber. Les petites loges sont cependant les meilleures, et les oiseaux en sont moins effarouchés que des grandes.

On a donc soin de bien couvrir ces loges, surtout par le haut, et de laisser à chacune trois ou quatre entrées, afin d'en pouvoir sortir facilement sans ébranler l'édifice, ce qui effrayeroit les oiseaux prêts à se prendre, et afin de donner une vue suffisante pour voir l'endroit où ils tombent, quoiqu'il ne soit pas absolument nécessaire de voir leur chûte, puisqu'on juge assez de quel côté ils sont tombés par les cris qu'ils font en tombant.

On donne à ces loges quatre, cinq et six pieds de hauteur, pour qu'on y puisse tenir sans être trop gêné, d'ailleurs il est bon d'y rester tranquille pendant le temps que le pipeur appelle, et de ne point toucher ni s'appuyer aux branches dont la loge est construite, parce que pour peu qu'on remue, cela fait trembler et remuer tout le corps de la loge; ce qui épouvante les oiseaux et les rend très-défians.

Avenues ou routes qui font partie de la Pipée.

L'arbre de la pipée préparé, il faut, avant de construire la loge, faire les

avenues en assez grande quantité pour y placer les perches ; ce sont des gaulis gros comme le bras et plus petits, selon qu'ils se trouvent, qu'on plie de distance en distance au nombre de trois ou quatre et plus, si on veut, dans chacune de ces avenues. Ces avenues sont des routes larges de deux ou trois pieds et plus, qu'on nettoie bien du bas, afin que celui qui court chercher les oiseaux ne se laisse pas tomber en se heurtant le pied à quelques branches, ou en s'embarrassant les jambes dans les broussailles : d'ailleurs cet inconvénient occasionneroit l'évasion des oiseaux pris, qui, lorsqu'ils sont tombés embarrassés de quelques gluaux, ne restent point tranquilles : pour peu qu'ils ayent de force, ils l'emploient à se procurer la liberté en voltigeant, ou courant souvent avec une telle vitesse, qu'il est impossible de les attraper.

Ces avenues ou routes se font ordinairement en forme d'étoile depuis la loge et vis-à-vis les ouvertures, jusqu'à la longueur et distance qui conviennent au pipeur ; elles doivent être assez longues pour pouvoir y placer les perches éloignées de quelques pas l'une de l'autre, soit branches d'arbrisseaux voisins, soit gaulis de grosseur convenable qu'on plie en demi-cercle, ou qu'on laisse horizontalement baissés à hauteur de cinq ou six pieds de terre plus ou moins, car elles servent toutes, si ce n'est pour les gros oiseaux, c'est pour les petits qui se prennent indistinctement sur l'arbre ou sur les perches : cependant c'est plus ordinairement sur l'arbre que les gros se prennent, à l'exception des grives et des merles, qui se posent également sur tous les deux.

Après avoir ainsi préparé les avenues ou routes au nombre de dix ou douze en forme d'étoile, dont l'arbre de la pipée est le centre ; après avoir observé de les faire dans les endroits moins garnis de taillis, afin de le ménager et de n'en point couper mal à propos, de quoi on se dispense prudemment en serrant les branches nuisibles les unes contre les autres avec une hare ou une gaule assez forte pour les maintenir et former le vide des routes nécessaires, on a soin de donner légérement sur les perches pliées quelques coups de serpe obliquement pour faire les entailles, comme on fait aux branches de l'arbre, afin d'y pouvoir faire tenir les gluaux qu'on pose dessus de distance en distance, plus couchés que sur l'arbre, et qu'on y fait tenir par le moyen de ces entailles. Il faut bien prendre garde de donner le coup de serpe trop fort sur ces perches pliées qui cassent à l'instant si l'entaille est un peu profonde.

Lorsque les avenues ou routes sont disposées, on a grand soin d'en bien nettoyer les bas, pour les raisons dites, sans y laisser sur terre ni en l'air aucun branchage coupé ; on s'en sert utilement pour couvrir la loge, sans être obligé d'en couper d'autre pour cet usage : on ménage par ce moyen le taillis où l'on fait la pipée, de façon qu'à peine se trouve-t-il de quoi la couvrir suffisamment de tout le branchage abattu tant de l'arbre que des routes, ce qui très-souvent ne va pas à la valeur de deux fagots. D'ailleurs lorsque le branchage manque au lieu de couper du taillis, on achève de bien couvrir la loge avec du feuillage, de la fougère, ou ramassis de bois mort, qui nuit plus au taillis qu'il ne lui est profitable.

Avec ces précautions, les pipées ne sont point préjudiciables au taillis où on les place, puisqu'on coupe si peu de bois en les faisant. Après la saison de la pipée, on peut encore redresser les branches pilées des routes, et couper les hares qui tiennent ces branches. A l'égard des entailles faites aux branches et aux perches, elles sont recouvertes par la séve au bout de deux ans, et souvent plutôt, et l'arbre de la pipée n'en ressent jamais aucune incommodité lorsque ces entailles

sont faites avec ménagement; les branches coupées à l'arbre, loin de lui préjudicier, contribuent à faire grossir le tronc : comme on émonde les arbres pour les faire profiter, l'abattis de ses branches ne lui est pas plus nuisible. Ainsi, les pipées faites dans les taillis leur nuisent peu ou point du tout, pour peu que le pipeur soit prudent.

Voilà toutes les précautions à prendre et les attentions nécessaires pour rendre la pipée parfaite. Quelques pipeurs font une petite haie comme une enceinte autour de la pipée, particulièrement au fond des routes, pour arrêter les oiseaux qui s'enfuient; mais cette précaution est inutile, cette peine sert plus à faire échapper les oiseaux qu'à les en empêcher, puisque cette enceinte fait tomber ordinairement ceux qui courent après les oiseaux, qui se sauvent terre à terre, et qu'elle n'est pas suffisante pour arrêter ceux qui s'échappent en voltigeant.

Manière de tendre la Pipée.

On appelle tendre la pipée, la manière de placer les gluaux et de les distribuer tant sur les branches de l'arbre que sur les perches des routes.

On commence le soir à tendre par les perches des routes, et on finit par l'arbre: le matin c'est le contraire, on commence par l'arbre, et on finit par les perches; lorsqu'on commence le soir à les placer d'abord sur l'arbre, le soleil est plus chaud en commençant de tendre que quand on a fini de tendre, à quoi on emploie quelquefois plus d'une heure, et cette heure de différence diminue considérablement le soir la grande ardeur du soleil, qui fait fondre et sécher la glu; quoique cette différence ne soit pas grande, cependant elle est sensible et nuit souvent plus qu'on ne voudroit, surtout lorsque l'arbre est bien à découvert et que le soleil donne à plomb dessus.

On monte donc sur l'arbre avec une poignée de gluaux suffisante pour le tendre, que l'on tient d'une main, car il en faut une libre pour se soutenir et les placer sur toutes les branches préparées et entaillées; c'est alors qu'on se sert de l'échelle faite, comme on l'a dit, d'un arbrisseau garni de branches, coupé à demi-pied du tronc. On commence à poser les gluaux sur les branches supérieures en descendant à mesure; car autrement le pipeur emporteroit avec soi les gluaux à mesure qu'il les placeroit, puisqu'ils s'attachent à tout, et qu'on a bien de la peine à s'en garantir.

On pose les gluaux dans les entailles faites aux branches, à distance l'un de l'autre d'un demi-pied et plus, s'ils sont longs; s'ils sont courts, on les pose à quelque distance moindre, couchés et penchés sur les branches l'un sur l'autre, à hauteur d'environ quatre doigts sur l'arbre, et d'environ trois doigts sur les perches, à peu près de la largeur du corps des oiseaux, observant de les placer en droite ligne le long de la branche, afin qu'aucun oiseau qui s'y pose ne puisse éviter de s'y prendre, soit par le gluau supérieur, soit par l'inférieur, et souvent par tous les deux, quoiqu'un seul suffise pour arrêter un oiseau gros et fort, et pour le faire tomber, n'ayant plus alors la liberté de ses ailes, qui ne peuvent le servir à son gré, parce que s'étant posé entre deux gluaux, il ne peut partir sans étendre les ailes, que l'un ou l'autre des gluaux saisit et englue : l'oiseau s'y est posé en fermant les ailes; mais il ne peut partir qu'en les ouvrant et les étendant; et lorsqu'il se voit embarrassé et qu'il veut éviter le piége, qu'il n'aperçoit souvent que quand il est placé sur la branche garnie de gluaux, il se hausse

ou se baisse pour les éviter; mais quoi qu'il fasse, il est saisi par l'un de ces gluaux, qui ne s'attache pas moins aux plumes du dos que du ventre, et même aux ailes d'abord qu'il veut s'en servir pour s'envoler : plus il croit se débarrasser, plus il s'embarrasse, et le moindre mouvement qu'il se donne le fait tomber et quitter la branche, d'où il est précipité comme un peloton : plus il est lourd, plus sa chute est rapide, et cet oiseau tombe à terre avec telle roideur, qu'il est étourdi pendant quelque temps avant de reprendre ses sens et de songer à s'échapper.

L'arbre tendu et garni de gluaux du haut en bas, on tend ensuite les perches des avenues ou routes, en mettant les gluaux à moindre distance que sur l'arbre, sans qu'ils penchent d'un côté ni d'autre, parce que s'ils sont de travers sur la branche, l'oiseau s'en apercevant au moment qu'il s'y pose, les évite en se tenant penché du côté opposé à la branche d'où les gluaux penchent : cela n'arrive pas quand ils sont placés en droite ligne; alors de quelque côté que l'oiseau y arrive, il est toujours pris si la glu est friande et bonne. Il faut aussi que les gluaux soient plus couchés le long des perches que sur les branches de l'arbre, parce que les gros oiseaux sont supposés s'y prendre ordinairement, et les petits sur les perches, quoiqu'il s'en prenne des uns et des autres, et sur l'arbre et sur les perches.

Le tout ainsi bien préparé et bien tendu, tout le monde se place dans la loge ou dans les loges, et se range de façon qu'en remuant, personne ne touche aux branches dont la loge est construite, parce que cela l'agite et la fait remuer toute entière. Le pipeur y entre le dernier, pour avoir la liberté d'une sortie; et après être resté tranquille pour remettre le calme dans un lieu où tant de mouvement ne s'est pu faire sans quelque bruit (car il est très-nécessaire d'y garder le silence et de n'y parler que très-bas, les oiseaux ayant l'ouie très-fine, ne s'approchent très-souvent qu'en écoutant de loin), on commence à frouer après quelques momens de silence, pour mettre les oiseaux en mouvement et les exciter à approcher avec curiosité et animosité.

Heure favorable pour commencer à piper.

La pipée se fait ordinairement deux fois le jour, le soir et le matin. Il est bon d'avoir fini de tendre le soir entre quatre et cinq heures, si elle se fait dans l'arrière-saison, à-cause de la briéveté des jours; mais si on la fait dès le mois d'août (thermidor), il suffit d'avoir tendu à cinq heures et demie, et même plus tard, par plusieurs raisons. Ce n'est pas que les oiseaux ne viennent de meilleure heure; mais ce n'est point le bon moment, car les oiseaux sont dispersés dans la campagne pour y chercher leur vie, et ils ne reviennent aux bois que pour s'y coucher : ainsi ce seroit se tourmenter en vain que d'appeler de trop bonne heure, et cela rebuteroit les oiseaux, qui ayant entendu piper long-temps de loin, se soucient peu d'approcher, s'étant accoutumés insensiblement à la voix de l'appeau; par conséquent ils sont moins actifs à approcher, et même ils ne s'approchent qu'avec défiance; et pour peu que le pipeur donne un faux ton, il ne tient plus rien, car l'oiseau instruit du piége qui lui est tendu, se retire en faisant un cri, qui sert de signal aux autres, de ne plus approcher, et le pipeur ne voit et n'entend plus d'oiseaux autour de lui pour avoir pipé de trop bonne heure.

D'ailleurs, plus le soleil est haut, plus il est chaud, et plus il fait fondre la glu,

glu, qui devenue trop liquide à l'ardeur du soleil, ne prend et n'arrête plus les oiseaux; quoiqu'ils se posent sur les gluaux, ils les font tomber, et ils détendant la pipée sans se prendre.

On peut piper jusqu'à ce que la nuit soit close, parce que les oiseaux de jour donnent et se tiennent aux environs de la pipée, tant qu'ils voient clair, et les oiseaux de nuit approchent ensuite; car si le pipeur sait piper, il a bientôt fait venir les hiboux et les chouettes, s'il y en a aux environs de la pipée.

On pipe le matin depuis la pointe du jour jusqu'à huit, neuf, et même dix heures, selon la saison et le temps qu'il fait, car s'il est sombre, couvert, sans soleil, sans pluie et sans vent, on peut prendre alors des oiseaux toute la journée; mais c'est gâter la pipée pour plus de huit jours, parce que les oiseaux accoutumés et rebattus des cris de la chouette et du hibou, ne sont plus si ardens à venir à la pipée, ils se contentent de crier de loin, et ne s'approchent point; ainsi le mieux est de ne point passer les huit heures et demie ou neuf heures dans la saison avancée; car ce seroit piper trop tard au mois d'août (thermidor), temps auquel le soleil est très-chaud avant huit heures.

Il faut avoir tendu le pipée le matin avant de piper, et cela emporte assez de temps, quoiqu'on s'y soit pris avant le jour, à moins que dans une saison sereine et tranquille, sans avoir à craindre pluie, vent, brouillard, ni rosée pour le lendemain, on ne laisse la pipée tendue du soir au matin; pour lors on n'a qu'à retendre les endroits détendus de la veille, et cela avance beaucoup pour pouvoir piper le lendemain matin de très-bonne heure.

Il est nécessaire de piper incontinent après l'aurore, parce qu'en attendant plus tard, les oiseaux quittent le bois pour aller aux champs, et n'y reviennent qu'après s'être rassasiés, pour s'y mettre au frais quand le soleil les chasse des lieux sans ombrage : le pipeur se trouve contraint par l'ardeur du soleil de détendre promptement.

On s'épargne, à la vérité, beaucoup de peine en laissant la pipée tendue du soir au matin; mais il n'est bon d'en user ainsi que quand la saison est peu avancée, car il arrive des gelées blanches dans l'arrière-saison qui se convertissent en brouillards fort épais qui se tournent en pluie; et cette gelée blanche met les gluaux hors d'état de s'attacher et de prendre.

Les momens précieux pour la pipée, sont le matin au lever du soleil, et le soir à son coucher; mais c'est le matin communément avant que les oiseaux soient sortis du bois, comme on vient de le dire, ou lorsqu'ils y rentrent le soir pour trouver gîte, qu'ils se prennent plus fréquemment; c'est au moins dans ce temps-là qu'ils sont plus en mouvement et plus disposés à se prendre; d'abord qu'on commence à piper, ils s'approchent assez volontiers, pour peu qu'il s'en trouve aux environs de la pipée.

Manière de piper et d'appeler les Oiseaux.

On commence par frouer pour attirer les oiseaux et exciter leur curiosité : cela se fait en soufflant dans une feuille de lierre, à laquelle on fait un trou rond avec les dents, l'ongle ou un couteau, en levant la principale côte du milieu à un tiers de distance de la queue, de la largeur de ce trou qui est rond à y passer un grain de chenevis. En soufflant dans cette feuille pliée en deux dans sa longueur, on contrefait un petit oiseau qui appelle les autres à son secours, ce qu'il ne fait que lorsqu'il a rencontré l'ennemi commun, soit hibou, soit chouette ou autre; d'abord que ce petit oiseau buissonnier fait ce cri, tous les autres s'animent et accourent en foule.

On froue aussi avec la lame d'un couteau dont on applique le tranchant en long

sur les deux lèvres, et pour lors on contrefait un moineau, qui fait ce cri d'abord qu'il aperçoit l'ennemi ou quelque bête qui lui fait la guerre : si un moineau aperçoit un chat en embuscade et qui le guette, il fait ce cri qu'on peut imiter et qui attire les autres oiseaux à la pipée, tant petits que gros; cela les réveille de leur peu de vivacité à s'approcher, et les rend plus curieux.

Plusieurs personnes font un petit sifflet avec un peu de cire et une plume de corbeau, de pigeon ou de volaille, et s'en servent à frouer, ce qui ne fait pas mal; d'autres se servent de ce petit sifflet où ils font un trou par-dessus ou au bout, qui diversifie le ton en posant le doigt dessus, et le relevant alternativement: de façon qu'ils contrefont le cri d'une mésange en colère, et qui aperçoit quelque chose de préjudiciable dont elle veut que les autres oiseaux se garantissent par l'avertissement qu'elle leur donne par cette espèce de cri.

Après avoir froué quelque temps, pendant lequel on prend souvent beaucoup d'oiseaux, et surtout des rouges-gorges, on en garde quelques-uns que l'on fait crier de temps en temps, et on donne quelque coup de pipeau en contrefaisant la chouette et le hibou. Il faut faire en sorte de les imiter si bien, qu'ils y soient trompés eux-mêmes, puisqu'ils viennent se poser sur l'arbre incontinent après le soleil couché, si le pipeur sait bien piper. S'ils ne font qu'approcher sans se poser sur l'arbre, ils s'y poseront bientôt, si le pipeur contrefait la souris avec sa bouche, en faisant aussi remuer quelques feuilles sèches, soit de la loge, soit de celles qui y sont à terre, car si on sortoit de la loge, ils n'approcheroient pas.

On donne les premiers coups de pipeaux un peu fort, pour que les oiseaux entendent de loin, mais il faut en diminuer le ton à mesure qu'ils approchent, sinon ils seroient rebutés dans l'instant; ils resteroient tranquilles en place sans voltiger de côté et d'autre pour en faire la découverte à force de changer de branches. Lorsqu'ils ne paroissent point assez animés, on fait crier de temps à autre quelques oiseaux déjà pris, en faisant attention à ne point les laisser crier faux, de quoi le pipeur habile s'aperçoit lorsque les oiseaux s'éloignent au lieu de s'approcher.

Quant aux pipeaux ou appeaux, termes synonymes, on en fait de plusieurs sortes. Les uns en font avec une écorce de merisier bien ratissée, polie et aplanie avec le couteau ou le ganif, et ils la mettent entre deux morceaux de plomb propre à mettre dans la bouche, de la largeur d'un quart de pouce, et de la longueur d'un pouce et demi. D'autres en font avec un morceau de coudrier qu'ils fendent et qu'ils rejoignent après avoir aplani les deux parties séparées, et y avoir levé un petit morceau très-mince, qu'on appelle *languette*, de la longueur de sept ou huit lignes. Après l'avoir rétréci avec la pointe du canif, et avoir fait une ouverture suffisante à ces deux parties pour faire passer l'air entre deux, ils les rejoignent, et les lient par les bouts avec une ficelle, puis ils s'en servent à piper; on augmente l'ouverture pour grossir le ton. D'autres aussi font des pipeaux avec un morceau de coudrier dont ils lèvent un morceau dans le milieu; ils aplanissent le morceau par-dessus et la hoche dont il est tiré; alors ils posent ou dans une feuille d'herbe d'une espèce de chiendent large, ou une écorce de merisier ou de cerisier, ou un bout de petit ruban de soie, puis ayant appliqué et rejoint le morceau élevé qu'on remet en sa place, ils laissent dans l'entre-deux un espace à faire passer l'air, qu'on diminue ou augmente jusqu'à ce qu'il soit au point désiré, et ils s'en servent à piper après l'avoir ajusté à leur gré. D'autres encore se servent de différentes herbes, ou de chiendent doux et sans poil, car celui qui a du poil fait saigner les lèvres ordinairement; c'est une espèce de chiendent large de deux ou trois lignes, qui croît dans les lieux humides, à l'ombre

dans les bois; ils tiennent cette feuille d'herbe entre les doigts, avec quoi ils contrefont la chouette et le hibou de temps à autre, car si l'on pipe trop fréquemment, les oiseaux ne font aucun mouvement, et n'ont d'autre application que de se garder du piége dont ils se défient de plus en plus.

Chaque oiseau qu'on fait crier, attire ordinairement ceux de son espèce; cependant le rouge-gorge attire presque tous les autres, et il fait peu de bruit; le pinson attire les grosses, petites grives, les merles, les geais, les pies; les plus petits attirent ordinairement les plus gros; les geais attirent les corbeaux et les pies; ils font souvent tant de bruit, qu'ils étourdissent et rebutent les autres. Ils attirent aussi leurs pareils, mais ils sont difficiles à tenir, parce qu'ils pincent avec leur bec à emporter la pièce; pour prévenir leur malin vouloir, on leur abat la partie inférieure du bec qu'on leur casse, et pour lors ils ne peuvent plus pincer; il faut s'en défier aussi-bien que des pies qui sont traîtresses. On prend tous les oiseaux qui grimpent aux arbres, comme les piverts qui sont comme des perroquets, excepté par le bec; on prend aussi tous les autres qui se tiennent aux arbres, et qui y font des trous avec leur bec. Pour les faire venir, on frappe de son couteau ou d'un petit bâton contre le talon ou la semelle du soulier, ou même contre l'arbre à leur imitation; d'abord qu'ils entendent frapper ainsi, ils viennent sur l'arbre, et descendent souvent par curiosité jusque sur la loge; puis ils remontent, et vont le long d'une branche qu'on a faite exprès pour eux en préparant l'arbre de la pipée.

A mesure qu'on a pris des oiseaux, ou on les tue, ou on les renferme dans un sac maillé, afin de les conserver en vie pour en avoir de propres à crier lorsqu'il est nécessaire, en faisant attention à ceux qui crient convenablement; car il faut tuer ceux qui ont le cri aigre et peu naturel, qui font sauver les autres, au lieu de les faire approcher, sinon on piperoit infructueusement.

On les tient par les deux ailes qu'on joint sur le dos de l'oiseau, qui dans cette situation ne peut nuire ni blesser, et ne fait point de bruit par le mouvement de ses ailes, ce qui arriveroit si on ne le tenoit que par les pattes.

Saison convenable à faire la Pipée.

La pipée ne se fait pas en toute saison indistinctement; ce n'est pas qu'on ne puisse attirer quelques oiseaux en tout temps, mais il en vient bien moins lorsque les arbres sont dépouillés de leurs feuilles, et qu'il est comme impossible de se couvrir dans la loge où l'on se cache pour n'en être point vu; la fougère, il est vrai, peut suppléer au défaut des feuilles. Il y a donc des temps et des saisons plus convenables les unes que les autres; la saison la plus avantageuse pour faire la pipée avec grand succès, c'est pendant tout le mois de septembre jusqu'au 15 d'octobre (de la mi-fructidor à la fin de vendémiaire), communément avant et après les vendanges; ce n'est pas qu'on ne puisse la commencer plutôt, et la finir beaucoup plus tard.

On ne peut faire la pipée avant le mois d'août (thermidor), parce que les oiseaux sont encore occupés à nourrir leurs petits des dernières pontes, et que ces petits ne sont point encore susceptibles d'antipathie contre les chouettes et les hiboux qu'ils ne connoissent point.

D'ailleurs, si on fait la pipée dans ce temps-là, c'est-à-dire, avant le mois d'août (thermidor), c'est détruire l'espèce sans pouvoir profiter des oiseaux que l'on prendroit, parce que les pères et mères venant à se prendre alors à la pipée, ils laissent trop tôt leurs petits qui n'étant point encore assez forts, périssent dans le nid; et s'ils ont quelque force pour le quitter, ils n'en périssent pas moins, car étant tombés

par terre, ils y meurent de langueur, ou deviennent la proie des renards et des oiseaux carnassiers.

D'ailleurs les oiseaux qui à peine quittent de couver et d'élever leurs petits, sont si maigres et même si peu en chair, qu'il n'est pas possible de les manger, à quelque sauce qu'on puisse les mettre; c'est donc détruire l'espèce sans aucune utilité, et même sans aucun plaisir; en outre on n'attire pas les oiseaux facilement à la voix du hibou et de la chouette, car attentifs à nourrir leurs petits et à se nourrir eux-mêmes, tout autre soin les occupe peu, ou point du tout.

La pipée se peut faire plus tôt et plus tard, mais cela dépend de plusieurs circonstances; la douceur du temps dans une saison avancée y engage souvent, et le loisir de celui qui aime cette chasse, lui en fait faire la tentative au risque de ne rien prendre; il la fait alors plutôt pour s'amuser et passer son temps, que pour le profit qu'il en prétend.

Des pipeurs ont porté et attaché sur leurs arbres de pipée, des hiboux et des chouettes, ou à leur défaut, de leurs ailes sur la loge; mais ce stratagème, loin d'attirer les oiseaux, les fait fuir ou rester en place, quand ils apperçoivent la chouette ou le hibou qu'ils n'approchent pas de trop près : en conservant du soir pour le matin, un oiseau vivant, comme merle, grive, ou geai, pour les faire crier en commençant à piper le matin, cette précaution réussit quelquefois assez heureusement, et l'on s'en trouva mieux que de poser sur la loge une chouette ou un hibou.

Temps propre à pouvoir faire la Pipée avec succès.

Pour pouvoir faire la pipée agréablement et avec succès, il faut choisir un temps tranquille, sans trop de chaleur et sans un froid trop cuisant, car s'il fait trop chaud, la glu devient si fluide, qu'elle tombe des gluaux, et qu'elle a dans cet état trop peu de force pour prendre et pour arrêter les oiseaux qui s'échappent très-facilement en arrachant sans peine avec le bec le gluau qui les retient. S'il fait trop froid, la glu devient si dure, qu'elle ne s'attache point du tout, et que les oiseaux se posent partout indistinctement sans danger d'être pris, puisqu'aucuns gluaux ne s'attachent à leurs plumes.

S'il fait un temps pluvieux ou un brouillard épais et humide, la glu ne réussit pas. S'il fait aussi beaucoup de rosée le matin, avant qu'elle soit dissipée, le pipeur perd son temps; avec l'incommodité de la pluie pour lui, il a le chagrin de voir que les oiseaux ne viennent pas, et au cas qu'il en paroisse quelques-uns auprès de la pipée, ils se tiennent tranquilles sans voltiger de côté et d'autre, restant à la même place. On a beau bien piper et se donner toute la peine possible, c'est inutilement; on ne fait que rebuter et rebattre les oiseaux sans en prendre; en outre la pluie tombant sur les feuilles, les inquiète par le bruit qu'elle y fait. C'est pourquoi il vaut beaucoup mieux se tenir en repos; car les oiseaux craignent de se mouiller, et s'ils le sont, quand la glu prendroit à merveille, elle ne s'attacheroit pas aux plumes mouillées. Ainsi le pipeur a le désagrément de tendre et de détendre sa pipée, et de la quitter sans avoir rien pris qui le puisse dédommager de sa peine.

Il n'en est pas de même, si après une pluie douce le temps devient calme, quoique sombre, pourvu que les arbres soient essuyés, les oiseaux occupent tellement le pipeur, qu'il n'a pas le temps de rester oisif dans sa loge; ils donnent si opiniâtrement à la pipée, qu'il suffit qu'ils ayent entendu quelques coups de pipeaux, pour

ne plus abandonner l'endroit, où ils font un tel carillon, que le pipeur en est tout étourdi, et qu'il ne sait souvent auquel courir, car ils ne se rebutent pas pour le voir sortir de la loge. Il en est presque de même le matin pendant un brouillard sec; soit disposition alors à entrer en colère, soit qu'ils voient moins, ils sont très-animés, et font de leur propre mouvement honneur au pipeur, sans qu'il soit obligé de les exciter beaucoup.

S'il fait du vent, pour peu qu'il soit fort, il n'est pas possible de tendre l'arbre, quoiqu'il soit à l'abri; car à mesure qu'on tend une branche, les gluaux tombent à terre ou sur le pipeur qui a bien de la peine à s'en débarrasser, et la glu fait des taches qu'il n'est pas possible d'ôter. Dans cette circonstance, le pipeur est obligé de tendre roide, et alors les oiseaux qui se prennent laissent seulement leurs plumes aux gluaux qu'ils ne peuvent détacher de la branche où ils sont posés, qu'en tirant bien fort; et à moins qu'ils n'emportent le gluau avec eux, ils s'échappent au grand déplaisir du pipeur.

Il est vrai qu'on peut tendre quelquefois les routes, parce qu'elles sont plus à l'abri que l'arbre qu'on en tend pas alors; mais on n'est pas fort avancé, car, soit que les oiseaux entendent difficilement le pipeur, à cause du vent qui ne porte pas la voix de tous côtés, ou que les arbres et les feuilles agités fassent tant de bruit, que les oiseaux inquiets n'osent s'approcher, quand même ils entendroient, ils restent en place sans se soucier de satisfaire leur curiosité, ni l'avidité du chasseur qui perd son temps et ses peines.

Le meilleur moment pour la pipée est donc un temps calme et tranquille, quelques instans après la pluie légère et chaude; alors les oiseaux sont si animés et si disposés à se prendre et à donner de bon coeur, que la capture est souvent plus grande qu'on ne voudroit; car le moindre coup d'appeau les fait accourir avec précipitation, ce sont toutes sortes d'oiseaux qui viennent indistinctement. La raison de ce grand concours d'oiseaux est qu'ils sont retournés des champs aux bois pour s'y mettre à couvert; car ils pressentent les mauvais temps, et qu'étant assemblés en grande quantité, ils s'excitent et s'animent les uns les autres, c'est pour ainsi dire à qui se prendra le premier; ils se jettent jusque sur la loge; ils ne se font point attendre, et un seul pris suffit pour que les autres accourent à son secours, pour peu qu'il crie, sans que le pipeur soit obligé de prendre la peine d'appeler.

Un temps de brouillard sec le matin est fort bon, comme on l'a dit, pourvu que le temps soit calme, qu'il ne soit point trop épais ni trop humide, et qu'il ne se convertisse point en pluie, parce que l'humidité et la pluie nuisent à la glu; que les oiseaux ne volent point, ou peu lorsque les arbres sont mouillés, et que le pipeur se gâte et se morfond inutilement. Ce temps sombre et disposé à la pluie, retient apparemment les oiseaux au bois, et ils s'aperçoivent peu des gluaux qu'ils évitent moins qu'en tout autre temps.

C'est donc un temps calme, sans pluie, sans vent, tant le matin que le soir, qu'il faut pour réussir à cette chasse, et y avoir tout le plaisir qu'on en peut attendre, car il est disgracieux et dangereux de monter sur l'arbre pour le tendre et le détendre lorsqu'il est mouillé; il est encore plus disgracieux de s'asseoir par terre quand elle est mouillée, car rester trois ou quatre heures à l'humidité sans mouvement, peut incommoder. Une petite gelée blanche dans l'arrière-saison, attire beaucoup de pinsons qui viennent rarement à la pipée sans y amener de grosses grives qui vont ordinairement en grande bande, et peu s'en retournent comme elles sont venues.

Oiseaux qui se prennent ordinairement à la Pipée.

Il n'est pas possible de nommer tous les oiseaux qui se prennent à la pipée, parce qu'ils ne portent pas le même nom dans tous les pays, et qu'il en est beaucoup dont le vrai nom est inconnu ; ce n'est pas faute d'en avoir pris de toutes les espèces qu'on peut prendre à cette chasse ; et l'on auroit bien plutôt fait de dire ceux qui ne s'y prennent pas.

On y prend à la brune les biboux, les chouettes et autres oiseaux nocturnes, leurs diminutifs, surtout en contrefaisant la souris ; c'est ce qui les fait approcher à l'instant. Au lever du soleil, ou lorsqu'il va se coucher, on prend de grosses buses, des éperviers, des tiercelets, émouchets, émérillons, tous oiseaux très-voraces et très-carnassiers ; à l'égard des buses, on contrefait leurs cris et leurs voix ; ces sortes d'oiseaux avides et gourmans approchent et se posent sur l'arbre de la pipée, où l'on a fait des branches exprès pour les y attirer, comme on l'a dit, et d'où ils tâchent de découvrir les lieux où sont les oiseaux qui crient, afin de pouvoir fondre sur eux. Quoique ces gros oiseaux soient très-forts des ailes et du corps, leurs plumes chargées et garnies d'un duvet fort doux, sont très-susceptibles de s'attacher à la glu, qui ne les quitte point, et plus ils se remuent pour se débarrasser des gluaux, plus ils en sont saisis et entortillés étroitement ; dès qu'ils quittent la branche où ils s'étoient posés, ils tombent de roideur sur la terre ; et cette chute les étourdit tellement qu'à peine peuvent-ils se remuer dans cet état ; mais on doit bien se donner de garde de leurs serres en les ramassant, car ils ne quittent pas facilement ce qu'ils accrochent, quelque chose qu'on fasse ; il faut donc avoir la précaution de se servir d'un gant bien épais pour les prendre à la main, après leur avoir mis le pied sur le corps, et prendre garde qu'ils n'attrapent les jambes qu'on n'en débarrasse qu'avec beaucoup de peine ; on peut les assommer d'un coup de bâton ou du dos de la serpette. Les émouchets et autres de ce petit volume ne sont pas si dangereux que les buses.

Les corbeaux s'y laissent prendre aussi très-souvent ; mais ils ont la précaution de se poser tout au haut de l'arbre sur les branches les plus élevées, et même tout au bout ; on les prépare et on les tend exprès pour eux, lorsqu'on a dessein d'en prendre ; ils sont plus forts à proportion que les buses, et même plus alertes.

Les pies sont si animées à la pipée, qu'elles détendent un arbre du haut en bas ; elles s'y prennent avec tant d'opiniâtreté, qu'il est assez difficile de s'en débarrasser ; et quand elles sont tombées, elles courent avec tant de rapidité qu'on a bien de la peine à les attraper. On se trouve quelquefois si obsédé de pies et de corbeaux, qu'il est impossible de s'entendre ; et l'on se voit contraint pour s'en débarrasser et les dissiper, de sortir de la loge et de leur jeter des bâtons en l'air pour les chasser ; quoiqu'effarouchés de la sorte, ils reviennent encore avec ardeur d'abord qu'ils entendent piper.

Les geais ne sont pas des derniers à se rendre à la pipée ; ils se joignent toujours aux pies ; les merles se joignent aussi aux précédens ; et comme ils sont grands clabaudeurs, ils font ensemble un train étourdissant ; les becs des geais et des pies sont à éviter ; les pies, les geais et les merles sont de tous les oiseaux qui se prennent à la pipée les plus difficiles à attraper, à cause de la vitesse de leurs courses ; car ils se sauvent en courant au moment qu'ils tombent sans être étourdis de leurs

chutes; à moins de les prendre aussitôt qu'ils sont tombés, ils s'échappent, s'ils ne sont soutenus de plusieurs gluaux, et s'ils ne sont des jeunes de l'année.

Si les grosses grives joignent leurs voix rauques à celles des autres, le pipeur est dérangé; car elles redoublent et augmentent tellement le cri des autres, qu'il est impossible de s'entendre, et elles lui donnent tant d'occupation, et aux assistans, qu'ils ne cessent d'amasser. On a vu être occupé à courir ramasser de tous côtés, sans que ces oiseaux animés cessassent de se jeter en foule et de tomber comme grêle, quoiqu'ils s'aperçussent du mouvement des chasseurs, et comme les cris des oiseaux redoublent à mesure qu'on les ramasse, les autres n'en sont que plus animés et plus acharnés à se jeter partout tant sur l'arbre que sur les perches; alors on ne peut arrêter cette confusion qu'en tuant au plus vîte tous ces oiseaux pour supprimer leurs cris, et en cessant de piper pendant quelque temps, souvent encore cela n'est pas suffisant.

Les pinsons se mettent de la partie, ils s'attroupent en très-grande quantité; et si les grosses grives ne sont point arrivées, ils ne tardent guère à les attirer, pour peu qu'ils s'en trouvent dans le canton; ils se jettent aussi partout indistinctement, et ils donnent par conséquent beaucoup d'occupation à ramasser; les gros becs et les pinsons d'Ardennes viennent se mêler aux autres.

Ces gros pivers qui sont comme des perroquets, et qui ont le talent de percer avec leur bec tous les arbres, tant durs qu'ils soient, viennent aussi; la seule curiosité les y attire dans le moment; car ils se prennent plus volontiers en frappant avec quelque chose contre l'arbre.

Au lever du soleil, à son coucher, et les instans d'après, sont les momens favorables pour prendre de petites grives et des merles en quantité, c'est là la véritable heure du pipeur pour en avoir; ce n'est pas qu'ils n'en prennent en d'autres momens; mais ceux qu'on vient de dire sont communément plus profitables et plus agréables, parce que la chasse est plus tranquille; aussi ne faut il faire du bruit que le moins possible, parce que les oiseaux, s'ils ne sont animés et excités par le grand nombre, y regardent de fort près, et sont faciles à dissiper et à écarter plus promptement que le pipeur ne le désire.

Les rouges-gorges, quoique moins exquises aux environs de Paris, à cause de la terre sèche et sablonneuse que dans d'autres pays, où elles sont aussi délicates que les ortolans, ne sont pas des dernières à s'approcher et à mettre les autres en train; car la curiosité seule les fait prendre sur une perche, tandis qu'on en tend une autre, et même très-souvent sans piper, ce qui est d'un très-bon augure, parce qu'elles attirent d'ordinaire les autres oiseaux par leur petit cri toujours bon pour les exciter et les faire approcher.

Les rossignols, les mésanges de toutes espèces, les roitelets, les verdiers, les moineaux, les fauvettes et autres de différentes espèces, qu'il seroit trop long de rapporter, se prennent à la pipée et augmentent le produit de cette chasse; tous ces petits oiseaux sont bons rôtis, fricassés, et meilleurs encore frits.

Ceux que l'on n'a jamais pris à la pipée, sont les ramiers, les tourterelles, les sansonnets, les linottes, les chardonnerets et quelques autres, à moins que le hasard ne les fasse poser sur l'arbre; mais ils ne viennent point au pipeau. Tous oiseaux qui ne perchent point et qui n'ont point d'antipathie pour le hibou, et la chouette, n'approchent jamais de la pipée.

CHAPITRE V.

Des qualités nécessaires pour la chasse des Oiseaux.

LA première est la plus essentielle de toutes est le goût ; il n'est jamais sans adresse ni sans industrie, et ce sont ces deux qualités qui conduisent nécessairement à la réussite ; il faut encore être fin, vif, actif et prévoyant, et que l'imagination soit toujours prête à venir au secours.

La vivacité n'est pas une des qualités les moins essentielles; elle renferme l'agilité, la souplesse, et il y a des chasses, comme la pipée, la chasse au brai, qui seroient presque toujours infructueuses, si le chasseur n'étoit doué d'une grande vivacité.

Il faut encore de la prévoyance ; par exemple, si en tendant un hallier, on baude trop les baumées, il arrivera que le gibier trouvant de la résistance, reculera pour chercher un passage ailleurs, ou sautera par dessus, et le chasseur manquera sa proie ; il faut donc qu'après avoir combiné la marche, les forces, les ruses et l'adresse du gibier qu'on veut prendre, avec la manière d'arranger les piéges qu'on lui tend, on prévoie que rien ne doive s'opposer à la réussite.

Si on n'a pas l'esprit de ressource et d'invention, on perdra souvent des occasions pour lesquelles on ne peut prescrire de règles ; on suppose dans un étang une nichée d'halbrans ou de morillons qu'on ne puisse approcher pour les tuer à coups de fusil, et que le seul moyen soit de leur tendre un hallier, en entourant le canton de joncs où ils font leur retraite ; les piquets de l'hallier ont ordinairement un pied et demi de longueur, il faut qu'ils soient solidement fichés en terre, de manière cependant que le bas des baumées soit à fleur d'eau ; mais s'il y a trois ou quatre pieds d'eau, et qu'on ne sache pas suppléer au défaut de la longueur de ses piquets, on sera donc obligé d'abandonner son projet.

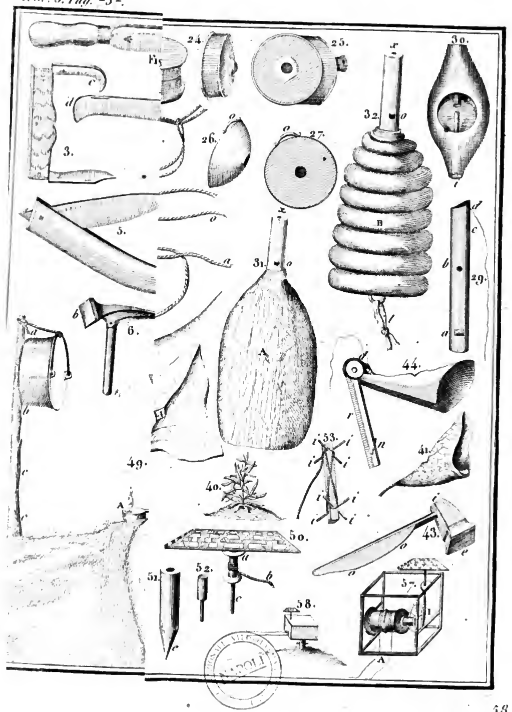
On remedie facilement à cet inconvénient, en ajoutant à chaque piquet une baguette de longueur à égaler la profondeur de l'étang ; on tendra après cela son hallier, selon l'art ; et tournant ensuite le gibier, soit qu'on le batte au corbeau, soit qu'on le traque, on l'amènera au piége ; il y a une infinité d'occasion de cette espèce, où l'on doit mettre à profit l'invention, et faire jouer jusqu'au dernier ressort de l'industrie et de l'imagination.

Explication détaillée des figures représentant les différentes sortes d'Appeaux, Piéges, etc. nécessaires à la Pipée et à la chasse des oiseaux, etc. avec les instructions nécessaires pour les fabriquer.

ARTICLE PREMIER.

La figure représente les outils que doit avoir celui qui chasse aux oiseaux, les différens noeuds, appeaux, la vache artificielle, la hutte, le réverbère pour les canards, et les miroirs à alouettes.

Fig. 1. *Serpe*, un des outils les plus essentiels ; elle sert à la construction de presque


24.
25.
30.
3.
26.
27.
32.
5.
31.
29.
6.
44.
53.
41.
49.
40.
50.
43.
51.
52.
58.
57.

presque toutes les autres machines; dans les pipées on l'emploie à abattre les grosses branches, à préparer l'arbre, etc.; son extrémité *a* conserve beaucoup de son épaisseur, et fait très-peu le crochet.

Fig. 2. *Serpette*, elle sert à couper les petites branches dans la construction d'une pipée, il faut toujours que l'endroit *b* soit très-tranchant, afin de pouvoir commodément en aiguiser les bouts des raquettes, rejets, volans, etc. qu'on appuie sur le genou garni d'une genouillère, *fig.* 12.

Fig 3. *Canif.* Ce canif a deux lames, il sert à aiguiser les gluaux, les marchettes des rejets, raquettes, etc. la lame courbée c est celle dont on se sert préférablement à l'autre.

Fig. 4. *Couteau camard.* Ce couteau est très-commode et très-expéditif; sa lame est arrondie à son extrémité *d*, afin qu'elle ne blesse point en la fermant; le manche se fait tout en fer, où l'on en garnit solidement les creux *a*, *b*, se nomment *arrêts*, lorsqu'on veut couper un petit morceau de bois de la grosseur du petit doigt; par exemple, on le met dans un arrêt, puis fermant la lame et la pressant avec force, on le coupe uniment, observant de le tourner dans l'arrêt, pour que la lame avance toujours de la circonférence au centre. Il est très-commode pour les tendues des raquettes et des rejets, et n'est pas plus couteux qu'un autre.

Fig. 5. *Couteau de saint-Claude*, ou *Eustache-Dubois*. Ce couteau qu'on peut se procurer avec facilité est préférable à tout autre dans les tendues des collets à piquets; l'étoffe en est tendre; on peut, mais sans beaucoup de précaution, les affiler sur le tranchant d'une serpe; et ils cassent plus rarement que des couteaux de prix.

Fig. 6. *Masse à pic.* On ne peut sans secours tendre les filets à alouettes, la ridée, et en général tous les piéges dont un certain nombre de piquets doivent être solidement fichés en terre; sa partie supérieure, en forme de masse *b*, sert à planter les piquets, et l'inférieure *a* se terminant en pointe, à creuser la terre dans la chasse du filet à alouettes; l'endroit où se met le chasseur est une fosse creusée en terre, qu'on nomme *forme*; il faut un pic pour le faire.

Fig. 7. *Broche*, cette figure représente une broche *m*, avec laquelle on perçoit autrefois les roquettes ou sauterelles; le manche se nomme *matrice*, il est construit de façon qu'il y a une vis *a*, qui sert à maintenir les différentes broches qu'on y met après être rougies au feu. L'avantage qu'on en tire, c'est qu'on ne se brûle point, et qu'on est dispensé d'attendre, puisque pendant qu'on se sert d'une broche les autres sont au feu.

De ces broches, les unes sont rondes, les autres carrées; mais les extrémités *oo*; *fig.* 8, qui doivent entrer dans la matrice, doivent toujours être égales entre elles.

Fig. 9. *Perçoire.* Cet instrument propre à percer les raquettes, a bien des avantages sur les précédens, on va beaucoup plus vite; on se sert d'une vrille que l'on casse au-dessus de sa vis; on en affile l'extrémité *n*, en forme de petite gouge, il faut que ses côtés soient tranchans. Cet instrument perce aisément le bois sans le faire éclater, et le trou est net et rond; cet outil devient inutile à ceux qui font leurs sauterelles ou raquettes à trous carrés.

Fig. 10. Le *ciseau plat*, son extrémité *p* est aiguisée, et les deux côtés sont tranchans; il sert à faire les trous carrés des raquettes.

Fig. 11. Le *quarelet*, c'est un instrument de nouvelle invention, qui sert à tailler la feuille à frouer; l'extrémité *q* est creuse, carrée et coupante; le trou qu'elle fait est net et n'expose point le froueur à donner de faux tons; les pipeurs sont

dans l'usage de faire ce trou avec leurs dents ou des ciseaux, après avoir plié la feuille en quatre; mais il arrive presque toujours qu'elle se casse, et ne conservant plus l'élasticité qui lui est nécessaire, on s'expose à donner de faux coups, inconvénient que prévient l'usage du quarelet.

Fig. 12 *Genouillère*, calotte de chapeau, à laquelle on attache deux forts rubans de fil, le côté, *a*, de la figure première, se trouve devant la rotula qu'il garantit des coups de serpette que la mal-adresse pourroit laisser échapper; l'échancrure aux angles de laquelle sont attachés les rubans, *bb*, embrasse le bas de la cuisse. On lie cette machine assez fort pour qu'elle ne tourne pas; ceux qui n'ont pas l'habitude d'aiguiser sur leurs genoux, sont exempts de se servir de genouillère.

Fig. 13. *Carton.* Les pipeurs s'en servent pour envelopper leurs gluaux, d'un large morceau de cuir ou de toile cirée, ou d'écorce de cerisier, qu'ils nomment carton; à un des côtés, *d*, ils attachent une bandelette de cuir, ou seulement un fort ruban de fil, faisant attention de rouler toujours sur les gluaux, *oo*, le côté opposé à celui où est attaché le ruban. Les cartons de cuir sont préférables à cause de leur durée, et parce qu'ils sont plus propres.

Fig. 14. *Boîte* de fer blanc ou de cuivre, qui sert à renfermer les instrumens à piper et à frouer.

Fig 15. *Nœud-coulant* simple. C'est le premier et le plus usité des noeuds; il est simple, parce qu'il n'a qu'un chef, *a*, et une bouche, *b*, c'est le noeud de toutes les espèces de collets.

Fig 16. *Noeud coulant* double, parce qu'il est à deux chefs.

Fig. 17. *Noeud-chaînette*, ainsi appelé, parce qu'il représente assez bien les anneaux d'une chaîne. C'est cette espèce de noeud qui se pratique ordinairement dans les cordes de raquettes. On les fait aussi à noeud fixe, mais cela est bien moins commode, et la détente en est plus dure, car le principal avantage qu'on retire de ce noeud, est qu'il adoucit la détente, et qu'on l'avance, qu'on le recule à volonté, depuis *m*, jusqu'à *o*; le noeud coulant double qui retient l'arrêt se fait à son extrémité, *H*.

Fig. 18. *Noeud*, proprement dit. Il est toujours à deux chefs entièrement opposés, *aa*. C'est ce noeud qui est d'usage dans les lacets; un des chefs est solidement attaché, tandis que l'autre est libre, pour être tiré par le chasseur, quand l'occasion se présente.

Fig 19. *Noued fixe.* Il diffère du dernier en ce que les deux chefs sont unis intimement, et lorsqu'on a mis le cordeau en double, on fait un noeud, proprement dit, *voyez* K, *fig.* 19. On ne fait pas d'autre noeud aux cordes à sauterelles ou raquettes, à l'extrémité opposée à celle où se trouve l'arrêt.

Des Appeaux naturels.

On appelle naturels les appeaux qui se font sans le secours d'aucune machine artificielle, les hommes ne naissent pas avec l'art d'appeler toutes sortes d'oiseaux, mais seulement avec des dispositions que l'exercice développe, et que l'expérience perfectionne. On voit tous les jours qu'avec la bouche et les doigts on peut mieux même qu'avec les machines les plus artistement construites, appeler les alouettes, bec figues, pinsons, moineaux, chardonnerets, linottes, verdiers, gorges-rouges, gros-becs, mésanges, grives, merles, étourneaux, cailles, perdrix, canards, tour-

terelles, coucous, et c. C'est pour un oiseleur un talent heureux qu'il doit toujours cultiver avec soin.

Fig. 20. *Appeau d'alouette*, avec un noyau de pêche. Il n'y a point d'appeau dont l'espèce ait acquis tant de variétés que celle des appeaux d'alouettes. Un des plus anciens fut celui qu'on fit avec un noyau de pêche usé sur une meule à aiguiser les outils, percé des deux côtés, d'un trou égal en grandeur et vidé ensuite. Sa bonté consiste dans un ton clair et nourri, imitant le cri que les alouettes font en s'appelant; il est fort en usage.

Fig. 21. Espèce d'appeaux, en forme de bouton, plat d'un côté et convexe de l'autre; on y soude une petite attache, *a*, dans laquelle on passe un fil qui sert à le pendre à l'habit; on se sert de cet appeau avec d'autant plus d'avantage, qu'on peut en appeler, et les alouettes, et les bec-figues, linottes, et c. On ne fait que serrer un peu les lèvres, en les avançant d'un demi-travers de doigt, ce qui rend les tons doux et imitatifs.

Fig. 22. *Appeau*, d'une autre espèce, qui ne diffère du précédent qu'en ce que ses deux côtés sont unis, ce qui l'approprie moins à la forme de la bouche, et par conséquent le rend moins incommode, du reste les usages en sont les mêmes. Toutes ces espèces d'appeaux se mettent entre les dents et les lèvres; le sifflement est causé par l'air extérieur qu'on retire à soi, et que la langue module.

Fig. 23. *Appeaux d'allouette*, d'une structure toute différente, sa partie supérieure *l r*, 23, se met entre les lèvres, et l'air conduit par le petit canal *l*, sur l'ouverture de la boule *d*, contrefait très-bien le cri de l'allouette; on y soude une petite attache *n*, qui sert à le pendre à l'habit au moyen d'un fil.

Fig. 24. *Appeau de perdrix grises.* Quoique les appeaux de perdrix ne diffèrent des appeaux d'allouette que par la grandeur, la conformation étant presque la même, cependant la manière de les mettre en usage est bien différente. La fig. 24 est celle d'un appeau de perdrix grise, vu de côté; il est plat des deux côtés, excepté que du centre il s'élève un petit bouton, qui ressemble assez bien à un mamelon, ce bouton doit se trouver par devant, quand l'appeau est entre les dents et les lèvres; le cri de la perdrix est d'autant plus difficile à imiter, qu'il y a un roulement que doit faire la langue sur le passage de l'air de l'extérieur à l'intérieur. Ce n'est qu'après bien de l'étude qu'on contrefait parfaitement la perdrix grise, elle vient facilement au appeau.

Fig. 25. *Appeau* dont on vient de parler, est ici de la grandeur ordinaire et vu de face. On doit observer de faire les deux tables parfaitement égales en tout; la convexité du bouton qui se trouve à chaque table, doit être la même, il faut que son épaisseur soit bien moindre que celle du reste de la table.

Fig. 26. *Appeau de perdrix grise*, en forme de bouton. De tous les appeaux de perdrix grises, il n'y a en pas de préférable à celui-ci et en suivant. Plat d'un côté et convexe de l'autre, il s'accommode fort bien à la forme interne des lèvres, et à tous les avantages qu'on peut retirer des autres. La calotte ou table convexe doit être de moitié moins épaisse que la table de dessous; on retire également à soi l'air extérieur pour former le cri des perdrix. On y soude une attache o qui sert à y passer un fil.

Fig. 27. Même appeau vu de face, il ne diffère du précédent que parce que celui-ci représente un appeau vu de côté, et l'autre le même appeau vu de sa face convexe.

Fig. 28. *Appeau de coucou*, *appeau de tourterelle*, cet appeau se fait on de corne ou d'os ou d'ivoire, et même de bois, il y a à son extrémité *t*, un trou qui

étant bouché avec le doigt, doit laisser le son de deux tons pleins, et par conséquent l'élever étant débouché. Qu'on se rappelle ici le cri du coucou; il ne chante que par tierce majeure, ses tons sont ceux d'un *fa* dièze et d'un *re* de la seconde octave d'une flûte d'amour ordinaire, tels doivent être par conséquent les sons du appeau dont on donne la figure. La tourterelle n'a qu'un roucoulement monotone, qui est sur le ton du *fa*, son que rend le trou *e*, débouché. Cet instrument n'est pas encore connu, mais est très-bon.

Fig. 29. *Appeau de pluviers.* L'appeau de pluviers se fait de l'os de la cuisse d'un mouton, il a pour l'ordinaire trois pouces et demi de long. A son extrémité *a*, se trouve l'embouchure qu'on accomode en sifflet avec de la cire: on fait dans sa longueur deux autres trous, dont un *a*, est aussi fermé de cire; si le son est trop obscur, on se réserve d'y faire une petite ouverture avec une épingle; l'autre trou *b*, s'ouvre et se ferme avec le doigt dans l'occasion. A son extrémité *d*, s'attache un fil qui sert à le pendre à la boutonnière, au défaut de cet appeau, on se sert d'un morceau de bois fendu, long de trois pouces et demi; on met dans la fente, préparée pour cela, une feuille de lierre ou de laurier; cette espèce d'appeau, rend parfaitement le cri du vanneau, les pluviers viennent à l'appeau de vanneau.

Fig. 30. *Appeau des perdrix rouges*: il se fait d'un morceau de bois, creusé comme la figure le démontre; à une de ses extrémités *i*, se met une plume ou un tuyau de cuivre ou de fer blanc, dont l'autre extrémité aboutit à un tuyau de rencontre plus gros, qui se fait également de fer blanc, de cuivre, ou de l'os de la cuisse d'un lièvre. Il y en a de plusieurs espèces, dont la forme paroît avoir été toujours arbitraire.

Fig. 31. *Courcaillet* ou *appeau de caille* à bourse platte. Le sifflet de cet appeau se fait d'un os de la cuisse de mouton, que l'on fait tourner et unir, intérieurement surtout, on lui laisse deux pouces et demi de longueur à un bon travers de doigt de l'extrémité o, on perce un trou rond, et on fait en sorte que le bord du trou, opposé à l'embouchure, soit coupant et en coulisse, pour que les sons deviennent doux. On accommode avec de la cire l'extrémité de l'os en forme de sifflet, l'autre extrémité *x*, se bouche entièrement de cire, et si pour rendre le son de la caille femelle, qui approche assez du cri d'un grillon, à ceci près qu'il est plus obscur, il falloit faire une ouverture à cette extrémité bouchée, on se serviroit d'une épingle pour agrandir le trou par degrés, jusqu'à ce que l'on soit parvenu au ton que l'on cherche. Bien des chasseurs préfèrent l'os de la cuisse d'un lièvre ou chat, et encore mieux celui de l'aile d'un héron ou d'un oie; il est vrai qu'ils sont exempts de les faire tourner, mais aussi n'en sont-ils jamais si propres, et l'on doute qu'ils soient aussi bons. La bourse *A* se fait de peau que l'on coud à petits points serrés, pour que l'air ne s'échappe pas facilement par les ouvertures que laisseroit une couture lâche. On emplit de crins bouillis cette petite bourse, et on attache à sa pointe le sifflet avec un fil fort et ciré.

Pour bien jouer de cette espèce d'appeau, on en étend la bourse sur la paume de la main gauche, quelques-uns la maintiennent avec le doigt indice de la même main; on frappe ensuite mollement sur ce doigt avec le derrière du pouce de la main droite, et quand on ne tient pas la bourse avec un des doigts de la main gauche étendu sur elle, on la frappe également avec le derrière du pouce de la main droite, ou avec les doigts indices et du milieu, pourvu qu'ils soient assez mols pour rendre le cri du grillon.

Fig. 32. *Appeau de Cailles* en spiral. La bourse de cet appeau est à spirale, ceux qui n'ont pas assez d'adresse pour jouer de celui dont on vient de parler, préfèrent cette espèce-ci, attendu qu'il ne faut que pousser la bourse par son cordon *l*, pour tirer des sons qui, encore qu'ils imitent celui du grillon, ne sont jamais si doux ni si parfaits que ceux du premier. Sa construction relativement au sifflet est la même. Quoiqu'il y en ait cependant beaucoup dont les sifflets sont de bois, la bourse est montée sur un fil de fer tourné en spiral, et qui se termine par un anneau, où l'on passe une attache *l*. On tient d'une main l'appeau par son sifflet, et de l'autre l'attache *l*, observant de mouvoir à petits coups la bourse *B*, qui fait le même effet que le battement des doigts sur celle de l'appeau précédent.

Fig. 32 et 33. *Pipeaux des anciens*. La figure 32 est celle d'un appeau de la plus ancienne date; un petit morceau de bois, entaillé et uni dans son entaille, servoit de base à une languette faite d'un petit ruban de soie, qui étoit recouverte par une petite pièce de bois que la figure 32 représente, il y restoit un intervalle où on auroit à peine passé la pointe d'un couteau.

Une autre espèce d'appeau, qu'on nomme vulgairement *pratique*, guère moins ancienne que la précédente, est faite d'une lame de fer blanc ou de plomb recourbée à ses deux extrémités *bb*, fig. 34 sur une autre moins longue; un petit ruban fait l'office de languette.

Fig. 35. Feuille de chiendent, qui sert aux pipeurs modernes. C'est le fatal appeau qui conduit à leur fin presque tous les oiseaux, dont la haine pour la chouette, ou moyen duc est irréconciliable: on n'a pas trouvé tout de suite le vrai moyen d'employer avec fruit cette feuille; ce n'est qu'après s'en être long-temps servi dans les appeaux ci-dessus, à défaut de ruban et notamment dans celui que la figure 37 représente, qu'on s'est familiarisé avec l'avantageuse manière de s'en servir entre les lèvres

Voici les moyens de bien connoître l'herbe à piper.

Il y a bien des espèces de chiendent qui croissent dans les bois; mais il n'en est qu'une sur laquelle le pipeur jette son choix, la feuille en est fort mince, couverte d'un duvet presqu'insensible à la vue, n'ayant qu'une très légere côte dans son milieu, et ne faisant point le carrelet. La figure 40 en donne le port, les moyennes feuilles sont celles que l'on choisit par préférence, de crainte que se servant des feuilles radicales, la résistance qu'offriroit à l'air leur épaisseur, ne donne que des sons durs et criards; et les prenant trop près de la cime, elles n'exposent à donner de faux tons, venant à casser ou se déchirer par leur trop de fragilité; il faut qu'elles soient vertes, mais elles n'en valent pas moins quoique fannées.

Il y a une autre espèce de chiendent qui ne se trouve pas dans tous les bois; mais il y en a une autre espèce, qui peut, en l'apprêtant, suppléer à son défaut: elle a à peu près le même port, et ne diffère de la précédente que parce qu'elle est fort velue, et que ses soies sont grandes et roides. On en cueille une demi-douzaine de feuilles trois heures au moins avant de s'en servir, on les met pendant quelque temps entre trois ou quatre doubles de papier gris imbibés de vinaigre et d'eau, ce qui les rend souples et amorties, leurs poils ne deviennent plus un obstacle au contact de l'air, et on peut en tirer des sons aussi doux que du chiendent à piper; il faut observer de ne les tirer de la boîte qu'au moment de s'en servir; car elles s'endurciroient, et en séchant ne deviendroient bonnes à rien.

Les moyens de bien piper sont le doigt indice et le pouce de chaque main, et

qui doivent tenir l'herbe entre les lèvres. Il ne faut pas qu'elles soient intimément jointes à la feuille, ni que l'herbe touche les dents, la langue en se baissant et se voûtant par intervalle contre le palais, augmente et diminue par mesure la capacité de la bouche, et l'air qui doit frapper la feuille en reçoit des modifications qui imitent les cris lents et plaintifs de la chouette : quand aux tremblemens que le pipeur fait de moment à autre, ils sont monotones, et viennent du gosier seulement.

Comme il est très-difficile de bien piper avec l'herbe, et qu'il y a peu de personnes qui y réussissent parfaitement, on n'a point encore abandonné totalement les pipeaux de bois, de fer blanc, et c.

Fig. 36, 37, 38. *Pipeaux*, dont on se sert encore. La fig. 36 est celle d'un des pipeaux les plus usités; il se fait de coudre ou de chêne vert que l'on entaille, comme la figure le représente très-bien; on en unit bien l'endroit taillé, puis on leve adroitement une languette *a*, que l'on rend la plus mince qu'on peut, en la ratissant avec un morceau de verre ou un canif. La figure 39 représente la pièce de bois qui doit remplir le vide de l'entaille; elle doit être un peu creusée, pour que la languette ait la liberté de frémir, afin de pouvoir donner du son.

Fig 37. Autre espèce de pipeaux encore assez usitée maintenant; il y en a à languettes, mais la plupart n'y sont pas. On y met une feuille de chiendent, ou une pièce d'épiderme de cerisier; c'est-à-dire, une petite peau transparente, qui recouvre toute la superficie de l'écorce proprement dite.

Fig. 38, *pipeau* de l'espèce précédente; il est à languette *a*. On le fait ou de saule, ou de chêne, ou de coudre, et même de sarment; l'écorce de ce dernier sert de languette. On en lie les deux pièces avec un fil aux deux bouts, comme on le voit dans la figure 6.

Le petit morceau de bois qui doit remplir le vide de l'entaille de la fig. 36, doit être de même largeur que le pipeau, il doit couvrir la languette, et être un peu creusé par-dessous, comme on le voit dans la fig 39.

Fig. 40. L'herbe à piper croît par toute la France, mais plus abondamment dans les bois médiocrement sombres et humides : on ne la trouve que rarement dans les endroits secs et pierreux.

Fig. 41. Appeaux à frouer, il n'y en a pas de plus usités, et de plus commodes que la feuille de lierre : on la dispose comme dans la fig. 35. Elle est tournée de façon qu'elle représente assez bien un cône, dont la pointe seroit en bas : on la tient avec les trois premiers doigts d'une main, observant que la pointe de ce cône remplisse l'intervalle que laissent les extrémités des trois doigts unis entre eux.

Quoiqu'il ne soit pas si difficile de frouer que de piper, il faut encore de l'expérience pour y réussir : on ne peut se flatter de bien frouer, si on n'imite les différens cris des geais, merles, drennes, et c. On se propose en frouant de peindre la crainte des oiseaux, l'envie de se venger, de crier l'alarme; en un mot, de demander secours comme dans un moment pressant.

Fig. 42. *Feuille de lierre*, dans le milieu de laquelle on fait un trou *A* avec l'instrument représenté par la fig. 11. Puisque tout dépend presque de bien frouer, on ne doit donc rien négliger de tout ce qui peut y concourir; c'est pourquoi si on ne se munit pas, avant de commencer sa pipée, d'une douzaine de feuilles de lierre toutes percées, et d'autant de feuilles de chiendent, on s'expose à la manquer.

Fig. 48. Nouvel instrument à frouer, il est en acier, sa lame *oo* n'est pas tranchante, mais assez mince cependant pour qu'en l'approchant des lèvres, l'issue de

l'air hors de la bouche, produise un *frouement* et un *chauchement* très-imitatif: cette lame sert de manche à un petit marteau aussi d'acier *ie*, avec lequel on appelle les pics. On est presque sûr, quand on entend un pic aux environs d'une pipée, de le prendre bientôt: ces oiseaux frappent sur les arbres avec grand bruit, et s'appellent ainsi mutuellement; de façon que quand on est prévenu qu'on a des pics pour voisins, on saisit le moment où ils frappent pour frapper plus fort qu'eux, faisant attention de cesser presqu'aussitôt qu'eux.

Fig. 44. Nouvelle machine à frouer, elle est d'argent et d'ivoire.

Lorsque la lame d'ivoire est fermée, elle remplit imparfaitement le vide que laissent les côtés de la machine d'argent, faite à l'imitation d'une feuille de lierre pliée à laquelle on a fait un trou: elle est mince du côté *r* et épaisse du côté *n* où se trouve attaché le tenon, de façon qu'on peut s'en servir d'abord comme une feuille de lierre, et encore comme de la machine que l'on a décrit précédemment. On y a tache un fil *d*, qui sert à la pendre au cou du *pipeur*.

Fig. 45. Pièce de monnoie propre à *frouer*: toute incommode que soit la méthode de frouer avec une pièce de monnoie pliée, il y a encore bien des pipeurs qui s'en servent avec fruit.

Fig. 46. Corps d'une vache artificielle dont l'ingénieuse composition est nouvellement venue; elle se porte sur les épaules avec des bretelles *aa*, comme une hotte. Elle ne doit pas peser plus de dix huit ou vingt livres. Voici les moyens de la construire.

On commence par faire une cage ou châssis de bois léger de la longueur d'une vache, en la mesurant depuis les épaules jusqu'à la queue; au derrière de la cage et en dedans doivent être attachés deux morceaux de bois de la longueur de la tournure des jambes d'une *vache*. Les quatre membres principaux de la cage ont deux pouces d'écarissage, et les traverses sont proportionnées: tout doit être à tenons solidement emmanchés et colés, afin qu'en la portant, on n'entende pas le moindre criaillement. On attache sur le châssis quatre cercles, dont le diamètre est égal à la grosseur d'une vache; le premier doit être fort, et on le garnit de bourre pour que le porteur n'en soit point incommodé: on couvre, après cela, d'une toile légère tout le corps de la vache, et on la coud après chaque cercle, ou bien on la colle seulement; les cuisses et les jambes se garnissent de mousse ou de paille, et la queue se fait d'une corde effilée par un bout. Toute la machine doit être peinte à l'huile; car si elle l'étoit à la colle, les brouillards, rosées, etc. auxquels on est souvent obligé de l'exposer en enlèveroient la couleur.

Le chasseur doit avoir une grande culotte, ou pantalon fait de toile de même couleur, sur la ceinture duquel doivent tomber les barbes *d* du domino, *fig.* 47.

La fig. 2 de la même planche, représente la tête de la vache qui doit se porter comme un domino; elle se fait de carton, exepté les côtés qui doivent etre souples et flexibles pour que le chasseur puisse ajuster son gibier sans trouver d'obstacle. Il faut, lorsqu'on est vêtu du domino, pouvoir découvrir, du premier coup-d'oeil, le canon de son fusil, horizontalement d'un bout à l'autre. Toute la tête se recouvre d'une toile qu'on peint comme on a fait de la vache. Le col *b*, également de toile, doit être assez long pour pouvoir s'étendre de quelques pouces sur le dos; et les barbes *d*, sous lesquelles les bras du chasseur sont cachés, doivent passer la ceinture du pantalon. On peut y attacher des cornes naturelles, sans prendre la peine d'en faire d'artificielles.

Quoique la vache soit assez bien imitée pour faire illusion même aux hommes,

on n'en approcheroit point encore le gibier, si on alloit à grands pas et en direction de son côté; il faut l'approcher en tournant et souvent baisser la tête pour imiter une vache qui paît: on va d'autant plus doucement que l'on en est plus proche, surtout si c'est aux oies sauvages que l'on fait la chasse. On a soin de tourner l côté au gibier, plus souvent que la tête, parce que les grands yeux *c*, qu'on est obligé de laisser, pourroient lui faire soupçonner quelque mystère. Lorsqu'on est arrivé à portée du coup, on sort du corps de la vache, le fusil, qu'on conseille d'avoir double, et tout en se retournant, sans marquer trop d'empressement et de précipitation, on peut tirer à coup sûr, ou au vol ou à terre.

Figure 48. Hutte ambulante; on la nomme *ambulante*, parce que le chasseur peut la transporter où bon lui semble. Elle doit être de six pieds et demi d'hauteur; on y laisse un jour *a*, par lequel on puisse découvrir son gibier et le tirer commodément.

Rien n'est si commode que cette espèce de hutte pour tuer beaucoup de grives, surtout en automne. La grive, quand elle n'est pas absolument éloignée des bois, couche rarement dans les vignes, et se retire sur la brune; mais ce n'est jamais sans faire une ou deux poses sur les plus hauts arbres; c'est-à-dire, les mieux exposés. Trois ou quatre chasseurs peuvent tuer des grives en quantité, pour peu qu'ils entendent la chasse; chacun a sa hutte campée près de l'arbre qui lui semble le plus avantageux; et la chasse est d'autant plus fructueuse et récréative, qu'on approche plus de la maturité des raisins; car les grives et les merles se reposent alors plus souvent.

C'est aussi à l'usage de cette hutte, qu'on doit le succès de la chasse au brai. Il y a encore mille occasions où la hutte ambulante est du plus grand secours.

Figure 49. *Porte-réverbère*. C'est un chaudron nouvellement écuré, qui sert de réverbère. Si on va chasser sur la rivière, une personne se pend le chaudron au cou, et tenant, d'une main un vase *A*, dans lequel il y a de l'huile et quatre ou cinq mèches allumées, elle fait en sorte que la réflexion de la lumière donne sur l'eau à une portée de fusil ordinaire. Si on rencontre des canards, ils s'annoncent de loin, par quelques cris pour un objet nouveau; ce qui doit avertir le porte-réverbère et les chasseurs cachés derrière lui, qu'il faut aller très doucement, et marcher le plus légérement possible.

Quand on fait cette chasse sur un étang, une personne suffit; elle attache le chaudron à un piquet *c c*, avec une corde *a* et deux chevilles *b*; elle met le vase *A* à une distance du chaudron qu'on ne peut fixer, étant relative à la forme du réverbère et à l'éloignement qu'on veut donner à la réflexion de la lumière sur l'eau; lorsqu'elle a dressé et apprêté son réverbère, elle allume les mèches et se retire derrière le chaudron, où il suffit qu'elle soit pour n'être point aperçue. Les canards s'assemblent bientôt pour venir rendre visite à ce qui leur paroît extraordinaire, et le chasseur attend qu'ils soient à portée pour les tirer commodément.

Après l'explosion de son coup de fusil, le chasseur perdroit son temps de rester au même endroit; mais il peut aller camper ailleurs, en recommençant le même procédé, observant toujours que tout soit préparé avant que d'allumer les mèches.

C'est au commencement de l'automne que cette chasse se fait avec le plus de fruit; on y tue des canards, poules-d'eau, plongeons, morelles, et c.

Figure 50. Miroir à alouettes dont la forme est la plus avantage, aussi estelle

elle la plus usitée. La base est d'un bois pesant, de la largeur d'un pouce et demi par-dessous, et taillé en biseau de tous côtés, de façon que cela forme supérieurement et latéralement des arrêtes divergentes. On fait de petites entailles un peu creuses, dans lesquelles on incruste des petites glaces ou morceaux de miroir que l'on mastique proprement. Le mastic doit être dur et fin; voici les moyens de le faire.

Faire fondre dans un vase trois onces de poix noire, et y mêler quatre onces de ciment rouge tamisé : on ne peut l'employer que quand il est chaud; pour être bon, il faut qu'il ne soit ni trop cassant, ni trop ductile.

Après avoir mastiqué les glaces, on peint tout le miroir d'une couleur de brun-rouge, à la colle seulement, observant de conserver le brillant des glaces. On perce le miroir par-dessous, et dans le milieu de la profondeur, d'un pouce; on fiche dans ce trou une broche de fer *c*, de la grosseur d'une plume à écrire, elle est emmanchée auparavant dans une bobine *a*, sur laquelle doit rouler la ficelle *b*; c'est au moyen de c... ficelle que l'oiseleur ou son tourneur, nom que l'on donne à celui qui fait jou... le miroir, fait mouvoir cette machine comme les enfans jouent du moulinet dans une coque de noix, observant que les itus et reditus soient égaux et doux.

Figure 51. Le *piquet du miroir*. Cette figure représente un piquet fait de bois dur, garni à sa pointe d'un douille de fer *e*, ce qui donne la facilité de le planter où l'on veut; il est percé d'un trou dont la profondeur égale à la longueur de la broche du miroir, depuis son extrémité *c* jusqu'à la bobine *a*. Pour que ses mouvemens soient doux, il est bon de couler quelques gouttes d'huile d'olive dans le trou du piquet.

Comme on ne conserveroit pas long-temps un piquet sur lequel on toucheroit avec une pierre pour le planter, et que d'ailleurs on s'exposeroit à laisser tomber, dans le trou, du gravier qui empêcheroit la broche de jouer librement, on se sert d'une machine qu'on nomme *poussoir* (*figure* 52); elle est faite d'un bois dur, dans lequel est emmanchée une petite broche de fer de la longueur du petit doigt, et de la grosseur de celle du miroir. On introduit la broche de cette machine dans le trou du piquet, et on frappe dessus avec une pierre ou un maillet pour l'enfoncer.

Figure 53. Machine sur laquelle on en roule ficelle du miroir : on la nomme *poignée*; elle est traversée, de part en part, de deux chevilles *iiii* à chaque bout.

Lorsque le tourneur est placé à une distance convenable, c'est ordinairement de vingt ou vingt-cinq pas pour le filet, et de vingt-cinq ou trente pour le fusil; il prend d'une main la poignée qu'il doit tirer le plus près de terre qu'il est possible, et doit observer d'éviter les grands mouvemens du bras.

La ficelle, quoique petite, doit être très-forte, et de grosseur à égaler celle avec laquelle on lie le tabac.

Quand on chasse au filet ou nappes, la même personne peut tirer le filet et faire jouer le miroir; mais si c'est à coup de fusil, il faut que le chasseur ait un tourneur, ne pouvant tirer les allouettes et faire jouer le miroir ensemble.

Fig. 56. *Miroir anglois*, avec lequel un chasseur peut tirer les allouettes et faire jouer son miroir seul. Une machine de bois en forme de plateau, garnie intérieurement d'une pelote sur laquelle sont attachés des boutons d'acier, ou à leur défaut quelques morceaux de miroirs, et soutenue diamétralement par

deux tenons *b b*, sur un demi-cercle de fer, conserve un équilibre qui n'exige point, à beaucoup près, l'assiduité et l'attention d'un tourneur. Le demi-cercle qui soutient le miroir, est en acier, et susceptible d'un peu d'élasticité; à son extrémité *o* est emmaché un piquet *r* qui sert à soutenir le miroir. Le plateau *a* doit être horizontal, afin de recevoir verticalement les rayons du soleil; c'est au moyen d'une ficelle *ddd*, passée par un petit piquet *m*, qu'on communique à cette machine un mouvement qu'elle conserve d'autant plus long-temps, qu'elle est dans un plus juste équilibre. Ce mouvement quoique borné, devient régulier, au moyen d'un petit ressort très-flexible attaché au plateau, et dont les deux extrémités touchent, par intervalle et dessus et dessous, le demi-cercle; on sent bien qu'entre les deux extrémités du ressort, il doit y avoir une distance de trois doigts ou environ, afin que le plateau puisse être balancé, en décrivant une portion de cercle.

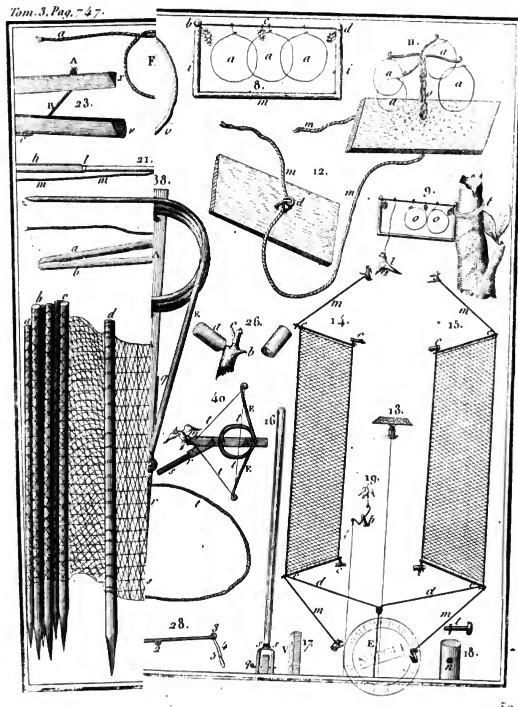
Cette espèce de miroir est moins propre pour les napistes, que pour les chasses qu'on fait aux alouettes à coups de fusil; car son mouvement, n'étant pas assez rapide, les alouettes peuvent se satisfaire d'assez loin, pour ne pas être prises aux nappes; mais d'assez près cependant, pour qu'on en tue considérablement à coups de fusil.

On fait aujourd'hui des miroirs à ressort, dont le méchanisme est le même que celui d'un tournebroche; mais si l'incommodité de les remonter doit les réformer, on donnera la préférence à celui que l'on va décrire.

Au lieu d'un ressort, ce sont deux cordes à boyaux envidées, d'un sens contraire, sur la même bobine, comme on peut le voir dans la figure 57; à chacune de ces cordes *4* est attachée une ficelle de longueur à égaler la distance qui se trouve entre la forme ou l'endroit où est placé le chasseur et le miroir; tandis qu'il tire une ficelle, l'autre s'envide; ce qui fait que le miroir ne s'arrête jamais.

L'avantage que procure cette espèce de miroir, est qu'il suffit de tirer, deux ou trois fois par quart-d'heure, une de ces ficelles, pour que le miroir tourne rapidement et sans cesse, étant à cette machine, ce qu'un volant est à un tournebroche, car au moyen de la vis sans fin *I*, un seul cran de la roue de rencontre fait faire un nombre considérable de tours au miroir. L'expérience prouve que mieux le miroir, par son mouvement, peint un globe lumineux, et plus les alouettes en approchent, d'où on peut conclure que cette espèce-ci est préférable à toutes les autres. Quoique dans la figure 57, toute la machine soit à découvert, on doit bien s'imaginer qu'on ne l'expose pas telle qu'elle est ici représentée; elle doit, comme on le voit par la figure 58, être entourée de toute part d'une boite, ou de fer ou de bois, crainte que quelques corps étrangers, venant à s'embarrasser dans l'engrenage, n'en rendent les mouvemens durs et irréguliers. Quelques oiseleurs préferent creuser un trou en terre, pour y mettre la cage du miroir; d'autres planter un piquet au-dessus duquel ils assujettissent cette machine, au moyen d'une clavette, etc. Dans le premier cas, les cordes à boyaux doivent avoir leurs issues de côté; dans le second, elles sortent par-dessous.

Un amateur s'est fait nouvellement un miroir, tel qu'il est représenté par la figure 50; au lieu de morceaux de glace, il l'a fait recouvrir d'une feuille d'argent bien brunie: ce miroir renfermoit non-seulement les avantages de tous les autres, mais il avoit encore de plus qu'eux, que, quoiqu'il ne fit pas de soleil, il répandoit assez d'éclat pour que les alouettes vinssent s'y mirer.


23.
A
B
F
21.
38.
8.
11.
12.
9.
26.
14.
15.
40
16
13.
19.
28.
17
18.
E

Quand on se dispose à faire la chasse aux allouettes, et qu'on a pour cela choisi un endroit convenable, il faut s'y transporter, planter son miroir, et en jouer aussitôt que le soleil paroît, il seroit fort à propos de ne casser que le fouet de l'aile à une alouette, pour l'attacher en guise de moquette auprès du miroir.

Art. II. *Du Lacet, du Collet à piquet, du Collet pendu, de la Glanée, des Nappes à allouettes, du Hallier ou tramail, du Brai, de la Pipée à l'arbre, de la Roquette et du Collet à ressort.*

Fig. 1 *Lacet* ou *lignette aaa*, dont l'extrémité *b* doit être attachée à quelque chose de solide, comme on le voit dans la fig. 2, l'extremité *a*, est liée à une branche, tandis que l'autre *c* est éloignée de vingt ou trente pas; c'est cette dernière que l'oiseleur tire pour serrer le lacet, quand l'occasion se présente.

Fig. 2. *Lacet* tendu sur un nid, son extrémité *a* est attachée à une petite branche, le noeud *b* est arrangé sur les bords du nid, de façon; que l'oiseau une fois entré, soit pour y pondre ou pour couver, et faisant attention de ne point se laisser surprendre, tend, pour l'ordinaire le cou, qui ne manque jamais d'être serré par le lacet qu'on tire.

Quand c'est aux pinçons, chardonnerets, fauvettes, etc. qu'on fait cette chasse; un fil suffit; mais quand c'est aux merles, grives, geais, et en général aux oiseaux forts, le lacet se fait de crin de cheval, ce qui le rend beaucoup plus subtil; l'extrémité qu'on doit tirer est un fil auquel est attaché le lacet de crin.

Fig. 3, partie d'un collet de crin; à son extrémité *a* se trouve la boucle, elle est opposée à l'extrémité qui est retenue dans la fente d'un piquet.

Pour bien faire un collet, on prend quatre crins blancs, d'un pied et demi de long à peu près; on met les extrémités supérieures de deux crins, avec les inférieures de deux autres qu'on noue dans le milieu, d'un noeud simple. Ces crins doivent être tords en manière de corde, de façon que quand le noeud fixe est fait, ils ne se détordent plus.

Le vrai moyen de réussir à les bien tordre, est de prendre, de la main gauche, les quatre crins séparés par un noeud dans le milieu; de sorte que les doigts de la même main fassent la séparation de ces crins, que la main droite tord jusqu'à ce qu'on ait rencontré quelqu'extrémité qu'on arrête d'un noeud fixe : on coupe, après cela, les extrémités des crins qu'on n'a pas mises en oeuvre.

Fig. 4. *Collet à piquet* tendu; il faut qu'il y ait, depuis le bas du collet jusqu'à terre, au moins deux bons doigts d'intervalle; on fiche ces piquets dans des sentiers de quinze en quinze pas de distance, et de petites branches *bbbb* que l'on nomme garniture, servent à former de chaque côté du piquet, une petite haie qui empêche les grives, fameuses piétonnes, de passer à côté du collet; il est bon de semer au bas de chacun quelques baies de genièvre, pour amorcer les grives, et les amener au piège.

Il arrive presque toujours qu'une grive prise, par ses débats, dérange la garniture de chaque côté du piquet et fait prendre un très-mauvais plis au collet; mais on ne doit pas regarder comme perdu un collet, quoique tord, il suffit de le faire tremper pendant quelque temps dans l'eau, pour qu'il reprenne sa disposition à bien faire le cercle.

Fig. 5. Extrémité supérieure d'un piquet, auquel se trouve attaché un collet. On fait à une baguette de coudre, ou autre bois vert, longue environ d'un pied, quelquefois plus, une fente *v*, avec un couteau que la fig 5. planche précédente, représente; on fait passer dans cette fente, tandis que le couteau la tient encore baillante, l'extrémité o d'un collet, le noeud fixe en empêche le retour; l'autre extrémité du piquet est aiguisée en pointe, afin de pouvoir être fichée solidement en terre, jusqu'à ce que le collet tendu n'en soit plus distant que de deux bons travers de doigt.

Fig 6. *Collet double.* Quelquefois le même piquet sert pour deux collets ensemble. Ces espèces de collets doubles se tendent plutôt pour les perdrix et les bécasses, que pour les grives, quoique cependant celles-ci s'y prendroient également : on ne les place que dans les sentiers les plus larges.

Fig. 7 Autre espèce de collet fort commode qu'on pourroit prendre pour un collet pendu, lorsque les fruits, dont les merles font leur nourriture, commencent à devenir rares, c'est sur cette espèce de collet que le chasseur fonde tout son espoir Il se précautionne d'avance pour ce temps de disette, se construit quelquefois jusqu'à deux mille collets de cette espèce, qu'il attache aux cimes des buissons de distance à autre; ce temps une fois venu, il ne s'occupe plus qu'à amorcer ses piéges. comme la fig. 7 le représente, avec les fruits qui servoient de nourriture aux merles.

Fig. 8. *Volant*, nom qu'on donne à une baguette de bois vert pliée, au moyen de deux crins, *ii*, qu'on y fait, et liée à ses deux extrémités, *bd*, par un fil qui sert d'attache à plusieurs collets, *aaa*. Il doit y avoir, depuis le bas des collets jusqu'au volant, *m*, deux travers de doigt d'intervalle; on amorce ce piége, comme la fig., *cbd* le démontre, et on le lie à quelques branches d'arbres. *V* la fig. 9, *t*.

On tâche de trouver quelques buissons isolés et en face des sentiers, pour placer avantageusement ses volans; les oiseaux, en se promenant, aperçoivent les fruits qui servent d'amorce; ils donnent dans le piége comme à l'envi, et une grive pendue à un volant, n'empêche point qu'une autre aille subir le même sort à côté d'elle, surtout si en se débattant elle n'a rien dérangé aux collets voisins

Fig. 10. Autre espèce de collet pendu. On fait dans une branche d'arbre, *d*, deux fentes dans chacune desquelles on fiche l'extrémité d'une baguette, *v*, à laquelle on fait prendre une forme demi-circulaire; cette baguette sert d'attache au collet, *h*, qu'on amorce comme la saison l'exige.

La chasse des oisillons aux collets pendus est très-amusante; quand elle se fait aux petits oiseaux, les collets ne se font que de deux crins, et la distance qui doit se trouver entre les collets et le volant, ne doit pas être moindre d'un demi-pouce; c'est assez communément qu'il arrive de prendre sur le même volant deux oiseaux, mais rarement trois.

Fig. 11. Piége avec lequel on fait la chasse qu'on nomme *glanée*. Il faut avoir des tuiles qu'on perce dans le milieu, d'un trou à y passer quatre fils de fer de moyenne grosseur, et longs d'un pied; on les tord comme la figure le représente, et on en couvre les quatre extrémités àchacune desquelles on attache solidement un collet de six ou huit crins, *aaaa*. On garnit de terre glaise le dessus de la tuile, et on y sème du blé cuit dans de leau commune; on en répand aussi autour du piége quelques grains qui servent d'amorce.

Cette chasse est d'autant plus avantageuse, qu'elle se fait à la sourdine, et qu'un canard peut se prendre auprès de son voisin, sans qu'il s'en aperçoive. La tuile doit

être recouverte au moins de quatre pouces d'eau, les colleta surnagent horizontalement, ou entre deux eaux, et les canards qui plongent jusqu'à ce qu'ils ayent satisfait toute leur avidité, ne manquent jamais de se prendre par le cou à un collet, sans pouvoir se débarrasser, ni souvent même crier, parce qu'il arrive quelquefois qu'ils entraînent la tuile dans un endroit profond qui les fait noyer. Pour empêcher qu'ils n'emportent au loin la tuile, et que par conséquent elle ne soit exposée à être perdue, on en attache plusieurs après le même cordeau, qu'on place de distance à autre.

Fig. 12. Cette figure est celle du derrière de la tuile; il faut que les fils de fer forment un anneau, *d*, dans lequel passe le cordeau, *mmm*, qu'on n'attache que d'un noeud simple, afin de le pouvoir changer à volonté.

Il arrive souvent qu'on prend au même piége des poules-d'eau, morelles, plongeons, et c. et il n'est pas bien rare d'en prendre deux à la fois.

Fig. 13 *Miroir à alouettes* ordinaire, placé environ au tiers de la longueur des nappes, en comptant depuis la tête du filet, c'est-à-dire, depuis les extrémités des nappes qui sont du côté du chasseur; car la queue, c'est l'opposé; par exemple, depuis la queue du filet à la forme, il y a soixante pas, et depuis la tête à la même forme il n'y en a que vingt. On concevra par là que la tête du filet est son extrémité la moins éloignée du chasseur. Le chasseur peut, sans le secours d'un tourneur, faire jouer le miroir et tirer le filet, car quand l'occasion se présente de donner un coup de filet, on quitte le miroir, et on tire à deux mains le cordeau.

Fig. 14 et 15. Ces figures représentent les deux nappes ouvertes et étendues. L'espace qui est entre elles, doit égaler celui qu'elles rempliroient si elles étoient fermées.

Fig. 16. Il n'y a pas long-temps que les *guèdes*, que cette figure représente, sont en usage; elles sont à tous égards bien préférables aux anciennes; leur mouvement est à charnière complette; la serrure, *ss*, est uniforme dans toutes, et elles sont virolées pour leur solidité.

Fig. 17. *Piquet*, propre aux nouvelles guèdes. Quand ce piquet est fiché en terre d'une profondeur convenable, on monte la guede qui s'arrête au moyen d'une broche, *q*, qui passe par les deux trous de la serrure de la guède, et par celui du piquet, *V*.

Fig. 18 *Piquet* qui servoit aux anciennes guèdes. Il y avoit un trou, *n*, qu'un tenon de fer devoit traverser, ainsi qu'un pareil trou fait à la guède, lorsque le tenon avoit passé dans l'un et l'autre trou. On l'arrêtoit avec une languette de fer, *t*; mais leur mouvement étoit toujours dur, et les coups de filet par rapport à cela, étoient souvent infructueux.

Quatre piquets ou crochets, *cccc*, servent à bander fortement le filet qui tourne d'autant plus légérement, que les cordes sont bien tendues.

Les mêmes cordes, *mmmm*, qui servent à bander chaque nappe d'un crochet à l'autre, ne servent point à faire mouvoir le filet. Celle-ci, *ddE*, doit être forte et longue de trente pas; à son extrémité est un noeud coulant double, dans lequel on serre un morceau de bois d'un pied, ce qui facilite les moyens de tirer à deux mains le filet.

Fig. 19. *Moquette*, nom qu'on donne à un oiseau attaché par les pattes à une paumille, *b*. Lorsque les alouettes ne mirent point d'assez bas pour être enveloppées du filet, l'oiseleur les appelle et tire la moquette, ce qui les fait bientôt descendre à son gré.

Il est bon d'avoir une fausse moquette, jusqu'à ce qu'on puisse s'en procurer une vraie. On se sert de deux ailes d'alouette, qu'on attache à une petite baguette fort légère, nommée *verge de moquette* ou de *meute;* on la fait jouer comme on feroit d'une vraie moquette, et la première alouette qu'on prend, s'attache à la paumille.

Les nappes du filet à alouettes ne se font qu'en mailles à losanges. Le fil, quoique fin, doit être fort et retord en deux brins. Si l'on veut que ce filet serve à prendre les oisillons comme les alouettes, au lieu de donner à chaque maille un pouce tout au plus, et comme à ce compte-là les nappes deviendront plus pesantes, on sera obligé de se servir de fil très fin, si l'on veut leur donner la même étendue.

La longueur ordinaire de chaque nappe, fig. 14 et 15, est de huit pieds; la levure est de cent mailles qui doivent être enlarmées de chaque côté. On passe un cordeau câblé dans chaque maille du dernier rang de l'enlarmure, aux extrémités duquel on fait des boucles dans lesquelles doivent passer les guides, on teint le filet d'une couleur brune légère.

Avant de tendre son filet, il faut en faire la place, en unissant les endroits où il doit jouer. C'est cette place qu'on lui destine, que quelques chasseurs nomment *forme*. Mais ce nom paroît mieux convenir à un trou que l'on fait à portée du filet où le chasseur s'assied, et où il crampone ses pieds au moment où il le fait jouer. Le *pic*, que la fig. 6 de la planche précédente représente, est préférable à toute autre machine, tant pour planter les piquets, que pour aplanir la terre, observant de ne pas la remuer sous les nappes, crainte de causer de la défiance aux alouettes qui ne marchent que de fort haut; pour cela on cherche un endroit de chaume, plat et uni; on en écarte les pierres et tout ce qui pourront nuire, après quoi on plante et on prépare son harnois. On cherche après cela un lieu propre à creuser sa forme, faisant attention de ne point laisser de pierres derrière, de peur de se blesser quand on tire le filet, le chasseur devant se jeter en arrière avec force.

Les deux nappes jointes ensemble peuvent servir au défaut d'un traineau de nuit; on ne fait qu'y attacher des perches qui égalent leur largeur. C'est aussi avec les nappes qu'on fait la chasse aux ortolans, au commencement du printemps et sur la fin de l'été.

Fig. 20. *Hallier; a b c d e f g*, sont les piquets. L'espace qui doit y avoir entre chaque piquet, doit être proportionnée à la grandeur du filet; et la force du piége au gibier qu'on veut prendre.

La conduite qu'on doit tenir pour chasser aux cailles vertes, c'est quand on en entend chanter une, soit dans un champ ou un pré, on lui répond d'abord par quelques coups d'appeaux représentés par les figures 31 et 32 de la planche précédente. Si cette caille n'a pas de femelle, elle s'empressera bientôt de répondre, preuve certaine qu'elle ne tardera pas à approcher; c'est alors qu'on déploie à quelques pas d'elle son hallier, dont on forme une barrière en fichant en terre les piquets, *a b . . . g*, jusqu'à ce que les mailles du filet n'en soient plus éloignées que de deux travers de doigts. On recule à la distance de douze à quinze pas du piége, et on s'assied pour jouer de l'appeau sans être aperçu; le moment où la caille réclame, est celui qu'on choisit pour l'appeler, réservant toujours de ne donner après elle que quelques coups légers d'appeaux. Quelquefois l'ardeur qu'elle a d'approcher, lui fait prendre son essor en volant du côté du chasseur; si elle a passé l'hallier, le chasseur se trouve obligé de repasser de l'autre côté du piége et de la rappeler de nouveau, elle ne tarde point à lui prouver le même zele,

et donne dans le piége qu'elle avoit évité. Quoique la caille mâle soit appaisée, elle ne laisse pas de venir au réclame d'une femelle, avec moins d'ardeur il est vrai; mais l'expérience prouve qu'on en prend jusqu'au mois d'août (thermidor), observant de grossir un peu le ton de l'appeau, en rétrécissant le trou d'en-haut.

La manière de prendre les cailles à l'hallier aux mois d'août et de septembre (thermidor et fructidor), est toute différente de celle qui se pratique aux mois de mai et de juin (floréal et prairial).

Cette manière de chasser se nomme *bourée*, parce que l'on bourre le gibier en le contraignant de se jeter dans les halliers qu'on oppose à son passage. Sur la fin des moissons, lorsqu'il ne reste plus que quelques sillons à récolter, c'est le temps de prendre en quantité des cailles et des râles à la bourée, un chasseur est presque sûr de ne pas faire de vaines tentatives, et quand il en feroit quelques-unes, il en seroit bien dédommagé par d'autres coups de réussite, quelqu'en petit nombre qu'ils soient. Il tend ses halliers, dont il barre en travers les sillons; il va ensuite se rendre à leurs extrémités qu'il traque à pas lents, et en jetant du sable ou de la terre à droite et à gauche. Par cette manoeuvre il amène au piége le gibier qui se trouve dans le champ, et le fait infailliblement donner dans le filet. Il arrive quelquefois que le gibier prend son essor au vol; dans ce cas-ci, qu'il remarque la remise, et qu'il aille le chasser comme auparavant. Lorsque les cailles sont grasses, elles ne volent que quand elles ne peuvent absolument s'en dispenser; elles ont une agilité pour courir qu'elles savent mettre à profit en bien des occasions; et le râle ou roi de caille, qui court encore avec plus de vitesse qu'elles, échappe rarement à ces sortes d'embuches.

La fig. 21, *brai* détendu. Ce piége est composé de deux pièces de bois, dont une entre, en forme de coin, dans l'autre, ou bien elles sont toutes deux plates. Une petite ficelle *mm*, passée plusieurs fois de part en part, sert à réunir ces deux pièces, dont les extrémités inférieures *l*, sont reçues dans un manche *h*, que le chasseur a toujours à la main. Lorsqu'un oiseau vient se poser sur cette machine entr'ouverte, l'oiseleur tire la ficelle *mm*, qui venant à serrer les deux pièces de bois, et les unissant intimement, attrape l'oiseau *o* par les pattes.

Lorsque les pinçons y donnent, on en prend abondamment. Les rouges gorges, grimperaux, roitelets, fauvettes, mésanges, verdiers, tout accourt pour satisfaire sa curiosité et secourir ceux que l'oiseleur fait crier de temps à autre. Il est bon d'en attacher quelques-uns par les ailes au pied de la loge; ils servent de moquette, et engagent les autres à descendre sur le brai.

Fig. 22. *Construction du brai* avant qu'il soit emmanché. Le morceau *aaa*, dans lequel se trouve la rainure, doit être de beaucoup plus fort que l'autre *bbb*, qui doit entrer dans le premier uniformément. On voit que la ficelle 1, 2, 3, 4, 5, passe et repasse plusieurs fois dans ces deux pièces, afin qu'elles puissent être également serrées partout.

Fig. 23. Extrémités d'un brai tendu, un demi-pouce d'intervalle entre l'extrémité *x* et l'autre *r*, suffit pour qu'un oiseau, qui s'y posant, ne puisse envelopper avec sa patte les deux pièces; on a soin de frotter de savon la petite ficelle *A B c*, afin qu'elle coule avec promptitude.

Quoiqu'il y ait bien moins d'avantage à se servir d'un brai dont les deux pièces sont plates et unies, c'est cependant la construction la plus commune des piéges de cette espèce.

Ce qui fait qu'on prend beaucoup d'oisillons à cette chasse, c'est que le chasseur

ne se fait point voir des oiseaux; et cette incertitude jointe à leur curiosité, les invite d'en approcher. La manière de frouer à cette chasse, diffère beaucoup de celle de frouer à la pipée; on ne contrefait que le chouchement de la chouette, les cris des oisillons pris, et de ceux qui viennent à leur secours.

Ceux qui ne se servent pas de la hutte ambulante, sont obligés de se construire des loges, éloignées au moins de dix pieds des branches d'arbres voisins; et il en faut un grand nombre de semées dans différens endroits, si l'on veut que cette chasse soit suivie d'un favorable succès.

Fig. 24 *Arbre de pipée*, dont la disposition est très-avantageuse. A sa cime on doit étêter deux branches *a a*, sur lesquelles on prend les corbeaux, pies, chouettes, pics, et c. On doit éviter avec soin de dégarnir de ses branches le haut de l'arbre, parce que les oiseaux, voyant de loin les gluaux, les éviteroient en se posant sur les extrémités des branches.

On doit, avant de rien toucher à son arbre, jeter un coup d'oeil sur ce qu'il a à ménager, à rejeter et à étêter: commencer par en préparer le haut, et ne faire les entaillures que lorsqu'il n'y aît plus rien à couper. C'est une sage précaution d'étêter une ou deux branches *b*, à la portée d'être tendues jusqu'à leurs extrémités: c'est là où l'on prend les drennes et les chouettes dans les temps obscurs.

La figure *C* est la loge, ça toujours été plus ordinairement au pied de l'arbre qu'on l'a faite jusqu'alors qu'en tout autre endroit; mais il y a plus d'avantage de la faire à la distance de deux ou trois toises de l'arbre; de façon que ce ne soit pas l'arbre qui soit au centre de la pipée, mais la cabane. On fait servir, autant qu'on le peut, les branches voisines de l'endroit où l'on veut construire sa loge, afin qu'elle soit verte naturellement, et que par conséquent elle expose moins le pipeur à être découvert par les oiseaux. L'intérieur doit être uni et propre pour qu'on puisse s'y asseoir commodément; et il faut éviter cette forme ronde extérieurement, qui deviendroit suspecte aux oiseaux, et leur causeroit de la défiance. On doit y faire deux entrées opposées, afin qu'on puisse entrer et sortir librement des deux côtés. Ces entrées se couvrent avec deux petites portes, faites de branchages, disposés en forme de claie. On laisse à la cabane trois ou quatre petites ouvertures, d'où l'on puisse voir les oiseaux sans être vu, prenant soin de ne pas s'habiller de quelque chose de bl nc; car vu l'attention que ces oiseaux prennent pour découvrir leurs ennemis cachés, ils s'apercevroient bientôt qu'on cherche à les tromper, et se donneroient mutuellement le signal de ne point approcher.

La figure *d*, est d'une échelle faite d'un arbre ébranché. Il arrive souvent qu'on trouve les plus beaux arbres pour faire des pipées, et que la difficulté d'y monter rebute le pipeur et lui fait quitter ceux-là pour en choisir d'autres plus commodes quoique moins bons. C'est pour remédier à cet inconvénient qu'on se sert d'un arbre ébranché qu'on fiche en terre le plus solidement que l'on peut et qu'on appuie contre l'arbre. Il y a bien plus d'avantage de se munir d'un cordeau à noeud, de la longueur de vingt-quatre ou trente pieds, que de se servir d'un arbre pour échelle. On attache, à un des bouts de la corde, quelque chose de pesant; afin de pouvoir la jeter sur une des branches les plus basses de l'arbre; et lorsque la corde est passée sur la branche, on en lie les deux extrémités, qui trainent jusqu'à terre: c'est au moyen des noeuds de cette corde qu'on monte sur l'arbre, et qu'on en descend facilement.

Fig. 25. *Arbret* tendu. Une branche d'arbre assez rameuse, de la hauteur de six

six pieds, suffit pour cette chasse : on en aiguise le gros bout, qu'on fiche en terre ; toutes les petites branches en sont soustraites de la manière qu'on va l'expliquer, et on supplée à leur défaut en y tendant des gluaux.

Fig. 26. *dés*, dont on se sert pour pouvoir tendre commodément les gluaux sur l'arbret ; on faisoit autrefois des entaillures aux extrémités des branches dans lesquelles on fichoit les gluaux ; mais cette méthode, incommode, est réformée quand on peut se procurer des *dés*.

Les dés se font de bouts de sureau, longs de cinq ou six lignes, dont on n'ôte point la moelle. Quand on élague son arbret, il faut observer de laisser des petits mentons *a b c*, qui servent de tenons aux dés, dans la moelle desquels on pose légérement les gluaux ; il faut qu'ils tiennent si peu, qu'un oiseau, à peine posé, tombe avec le gluaux auquel il se trouve pris.

Fig 27. Nouvelle espèce de poumille ou verge de meute. A l'extrémité *g* du fil de fer, est attaché un fil qui doit faire jouer la moquette.

La longueur du fil de fer, depuis *s* jusqu'à *v*, est d'un pied : c'est à cette extrémité recourbée qu'est attachée une ficelle, avec un nœud coulant, qui doit arrêter par les pattes les moquettes. Lorsque le chasseur voit tournailler des oiseaux qui ne veulent pas descendre sur l'arbret, il fait jouer la moquette *v* de la fig. 25, ce qui les invite à se reposer et à donner dans le piége.

La figure 28 représente le fil de fer qui sert à la paumille de la figure 27. Il y a trois oeillets 1, 2, 3. C'est à l'extrémité 3 que s'attache la ficelle 4, 5, qui retient par les pattes les moquettes, et l'extrémité 1, sert à attacher le fil qui doit la faire jouer.

Les gluaux qui servent à tendre l'arbret, diffèrent beaucoup de ceux qui sont en usage dans la pipée ; ils ne doivent pas avoir plus de six ou de sept pouces de long, ni être si minces, car les oiseaux s'y prennent bien différemment. Il seroit à désirer qu'à la pipée les gluaux fussent invisibles ; au lieu qu'à la tendue de l'arbret, il faut qu'ils semblent assez forts pour que les oiseaux s'y posent sans crainte. L'extrémité *z* de la fig. 29 doit être terminée en pointe. La glue ne doit pas passer l'endroit *x*, afin qu'on puisse commodément les tendre sans s'engluer les doigts. Il faut observer de garnir de beaucoup plus de glue les saussais pour l'arbret que pour la pipée : car les gluaux de la pipée s'attachent tout de suite à la plume les oiseaux posant rarement leur pattes dessus ; au lieu que ceux ci ne s'attachent aux plumes qu'après que les oiseaux ne peuvent en débarasser leurs pattes.

Fig. 30. *Cage* dont on se sert ordinairement pour aller chasser à l'*arbret*. On emporte souvent trois ou quatre cages, dans chacune desquelles est un oiseau de différente espèce qui sert d'appelant : on les place à huit ou dix pas de l'*arbret*.

Cette chasse se fait au printemps et en automne. Il faut avoir préparé son harnois avant le soleil levé, et choisir pour cela des endroits de passage ou de communicatinn comme d'un verger à un autre, ou bien entre des chenevrières, etc.

Fig. 31. *Corde d'une raquette* ; le noeud coulant *d*, sert à tendre la marchette, sur laquelle l'oiseau venant à se poser, fait échapper le noeud et se trouve pris par les pattes. Cette corde se fait de bonne filasse, que l'on recommande bien aux cordiers de ne pas tordre beaucoup ; car lorsqu'on se sert de ficelle ordinaire, il arrive que l'anneau, qui doit être tendu régulièrement sur la marchette, se tortille et fait manquer l'oiseau ; et ce n'est qu'avec bien de la peine qu'on vient à bout de l'étendre. A son extrémité *be*, est attaché une petite cheville qu'on nomme arrêt. C'est elle qui doit borner la détente de la raquette.

Fig. 32. *Raquette tendue.* Ce piège se fait d'un bâton souple, long, de trois pieds ou trois pieds et demi, auquel on donne, en le pliant sur le genou, la coupure convenable. Ses extrémités *dd* se terminent en pointe, crainte que les oiseaux ne s'y posent; et une baguette *du* fichée en terre et passée dans la ficelle, tient la raquette droite. On est obligé de mettre sur la courbure de la raquette une pierre, quand on ne peut ficher en terre de piquets; et si on ne couvroit les pierres de quelques feuilles, les oiseaux s'y poseroient préférablement. C'est sur la marchette *R* qu'est étendu l'anneau de la corde *V*. L'arrêt *t v* doit être posé sur l'extrémité de la marchette qui tient à la corde de la raquette par un fil *m* Bien des gens ne prennent pas la précaution d'attacher avec un fil assez long la marchette de chaque raquette: c'est pourtant une bonne habitude, surtout dans les raquettes à trous carrés.

Fig. 33. *raquette* détendue. Un oiseau *H* se trouve pris par l'anneau de la corde qui étoit disposé en rond sur la marchette *K*, comme dans la figure précédente; l'avantage qu'on tire d'attacher la marchette avec un fil, est que lorsque la raquette se détend, la marchette ne se perd jamais.

On fait des raquettes de deux espèces, les unes sont à trou carré, les autres sont à trou rond avec un cran.

Fig. 34. Extrémité d'une raquette dont le trou *Q* est carré. Quoique cette manière de faire les raquettes so t beaucoup moins commode et moins sure que celle dont on va parler à l'article suivant, cependant elles sont encore fort en usage. Les uns font ce trou avec une branche de fer rouge; d'autres avec un petit ciseau; la marchette qui sert à cette espèce de raquette, est aussi taillée en carré par une de ses extrémités; sa grosseur doit égaler la largeur du trou *Q* de la raquette. Le noeud qui est fait à la corde se trouve serré entre le trou et la marchette, de façon que, pour qu'une raquette soit bien tendue, il faut que la plus légère secousse, donne à la marchette, la fasse tomber, et que le mouvement du ressort ne soit borné qu'au moyen de l'arrêt.

Fig. 35. Extrémité d'une raquette à trou rond. C'est à tous égards, qu'on donne la préférence à cette espèce de raquette; d'abord elle est d'une subtilité sans égale, les marchettes servent indifféremment les unes pour les autres, et elles sont beaucoup plutôt faites. Le trou U doit être rond et sans bavures.

Les marchettes qui servent à ces espèces de raquettes, diffèrent des autres en ce que leur extrémité n'est point carrée, mais aplatie seulement, comme la figure 37 *U g* le représente.

Fig. 36. *Marchette* dont l'extrémité *Q* 2 est carrée, afin de pouvoir entrer dans le trou *Q* de la figure 4. La longueur de ces marchettes est de quatre pouces: on peut les faire un peu plus longues pour les fortes raquettes. Leur grosseur excède un peu celle d'une grosse plume à écrire.

Fig. 37. *Marchette*, dont l'extrémité *U g* est plate des deux côtés; une de ses faces est posée sur le cran *g* de la fig. 5, où se trouve le point d'appui; tandis que l'autre face oppose de la résistance au noeud de la corde, tirée par l'autre extrémité de la raquette. Les marchettes de cette espèce, peuvent se faire plus longues et plus grosses que les précédentrs. On a déjà dit plus haut que les extrémités des raquettes ou repenelles, sont tranchantes et taillées en pointe, afin que les oiseaux ne s'y posent point.

Ce piège se tend avec fruit dans tous les endroits où les oiseaux sont attirés par

quelque cause que ce soit. On prend aux abreuvoirs, des quantités prodigieuses d'oiseaux; et si dans le temps des prunes, groseilles, merises, raisins, on n'en amorce ces piéges, on y prend abondamment des oiseaux de toute espèce.

Fig 38. Collet à ressort tendu. Le ressort *EE*, est un fil de fer tourné en spirale à froid, car si on le faisoit rougir, il perdroit son élasticité. Ses deux extrémités sont terminées par deux oeillets ou petits anneaux dans lesquels passe le collet. Ce ressort s'attache sur un morceau de bois plat *AA*, qu'on nomme sa base, soit avec un fil de laiton, soit avec une ficelle qu'on serre peu afin de lui laisser la liberté de jouer. A l'extrémité de la base, du côté du collet, est solidement fiché un anneau *m* de fil de fer, dans lequel passe le collet que l'on étend sur la marchette: c'est à cet anneau *m* que le gibier pris se trouve arrêté.

La marchette *rs*, ne tient à la base du piége, qu'au moyen d'une petite ficelle passée dans le trou *A* de la planche, et dans celui de l'extrémité *q*. Cette attache est lâche, et ne sert qu'à joindre à demeure chaque marchette à son piége, parce qu'elles peuvent rarement servir indifféremment les unes pour les autres.

Le collet *ttt*, se fait ou de crin ou de soie, ou de ficelle, qu'on a la précaution de savonner. On ne le fait le long qu'autant que le ressort détendu en emploie, comme on peut très-bien le voir dans la figure 40 de la même planche.

La force du collet et la grosseur de la marchette doivent être proportionnées à celles du piége. La marchette, fig. 39, se fait de bois léger et sec: on en aplatit le tiers de sa longueur; et à son extrémité *q*, on fait un petit trou par où l'on puisse passer une ficelle pour l'attacher a la base du piége. Deux petits tenons de fer 22, qu'on nomme *arrêts*, sont fichés avec assez de force dans toute son épaisseur, afin de pouvoir résister aux efforts du ressort quand il est tendu; et si l'oiseau vient à toucher légérement la marchette et la fait baisser, le ressort après avoir vaincu la résistance que lui offroient les arrêtes 22, tire, avec une promptitude inexprimable le collet qui le saisit infailliblement par les pattes.

Fig. 40. *Collet* à ressort détendu. L'oiseau se trouve arrêté à l'anneau de fer *m*. On reconnoîtra par cette figure que le collet doit être beaucoup plus long qu'un collet ordinaire, et par conséquent plus fort. Toutes les lettres qui servent aux détails du collet tendu, représenté par la figure 38, se retrouvent au collet détendu de la figure 40.

Quand on sait un endroit où donnent les canards pendant la nuit, c'est ordinairement dans les lieux marécageux où il y a moins d'eau que de boue, on fiche obliquement dans la boue, pourvu que sa consistance ne soit point un obstacle à la détente du ressort, les piéges jusqu'aux marchettes, de façon qu'on ne voie rien autre chose que les marchettes et les collets, on plante solidement, pour les assujettir, autant de crochets qu'il y a de collets, crainte que le gibier pris les entraîne, et qu'ils soient perdus.

On sème du blé cuit aux environs, afin que le canard friand allant mettre la patte sur la marchette, fasse échapper le ressort, et qu'il se trouve aussitôt pris par le collet. On tend de ces piéges de distance à autre, et il est rare que cette chasse ne soit suivie d'un heureux succès

Quand on veut prendre des corbeaux et des pies, oiseaux carnivores de leur naturel, on attache aux marchettes des petits morceaux de chair, et on retourne les piéges qu'on recouvre ou de neige, ou de terre, ou de sable, ou même de paille, observant toujours d'y mettre des crochets pour les assujettir; ils se font du petit au grand, proportionnant toujours toutes les machines qui entrent dans leur composition.

Art. III.[e] *Du Rejet, de la Pince d'Elvalski, des différens Trébuchets, de l'Assommoir du Mexique, des Pantières, de la Mésangette, et des Tendues d'hiver.*

Fig. 1. *Rejet détendu.* Ce piége porte assez son étymologie, puisque son mobile est une branche élastique, *A*; elle a pour l'ordinaire trois pieds de long; on la fiche en terre par le gros bout, *X*, qu'on aiguise pour cela. A son extrémité supérieure s'attache un fil qui doit avoir assez de force pour résister à l'elasticité du rejet. Quelques oiseleurs préferent se servir d'un collet de crin, surmonté d'un fil qui, en liant la détente, *Vi*, fig. 2, sert aussi à suspendre le collet au pliant. La bécasse, lorsqu'elle suit une raie de champ, ne regarde point comme un obstacle difficile à surmonter une petite marchette, *ddd*, de la grosseur d'une médiocre plume à écrire; il semble même qu'elle se plaît à mettre la patte dessus pour la faire tomber; mais elle est bientôt punie de son peu de défiance, en se trouvant arrêtée par les pattes au crochet, *c*, par le moyen du collet que le rejet a tiré avec force, comme on le voit dans la fig. 1.

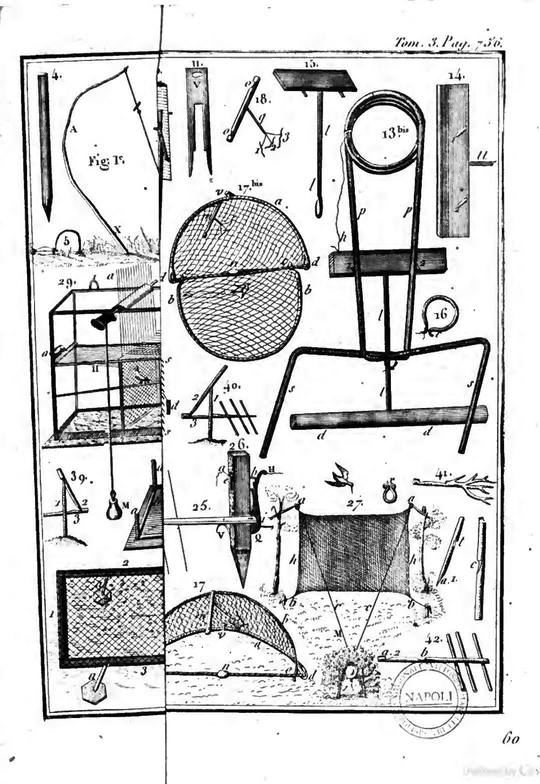
Fig 2. *Détente.* Elle est dessinée de grandeur ordinaire; on la fait d'un petit morceau de bois, au milieu duquel on fait un léger cran, afin de pouvoir y attacher un fil. Son extrémité, *i*, est taillée en forme de coin, afin de pouvoir tenir la marchette suspendue au moyen d'un cran qu'on y fait, ce qu'on peut très-bien voir dans la fig. 6. Son extrémité, *V*, est légérement creusée; pour qu'elle s'arrête dans le pli du crochet, *a*, figure 3. Bien des chasseurs ne font pas ce creux à la détente; ils préferent avoir un peu plus de peine à tendre, le piége n'en est que plus subtile.

Fig. 3. *Crochet* qu'on nomme *repos*, parce que cest à cet endroit que le gibier se trouve arrêté, le noeud coulant occupant le pli, *a*, du crochet. Le petit piquet représenté par la fig. 4, doit être proportionné par sa longueur à la dureté de la terre où il doit être planté, il sert à arrêter la marchette par son crochet. Tout cela peut être facilement observé dans la fig 6.

Fig. 5. *Rejet tendu*, représenté en petit. Tous les petits branchages que l'on met de chaque côté des rejets, se nomment *garniture*; ils empêchent que le gibier évite le piége en passant à côté.

Fig. 6. *Rejet tendu.* *R*, c'est le ressort; *m*, le fil qui tient le collet de crin Ce collet, *bbb*, doit être étendu sur la marchette, et traîner à terre des deux côtés. Le crochet, *c*, est fiché en terre avec assez de solidite, afin de pouvoir résister à l'elasticité du rejet. Le piquet, *e*, doit également être fiché en terre, et la marchette, *dd*, que l'on fait longue de huit à neuf pouces pour l'ordinaire, ne doit pas être élevée plus de deux pouces. Cette marchette est terminée d'un bout par un crochet, et de l'autre par un cran; c'est au moyen de ce cran que la détente la tient élevée de terre; plus celle-ci est perpendiculaire, et mieux le rejet est tendu. Il faut qu'en laissant tomber un liard sur la marchette, la détente échappe aussitôt, ce qui prouve que le rejet étoit tendu selon l'art.

Fig. 7. Rejet portatif tendu. Le ressort *a a* est un fil de fer de moyenne grosseur, auquel on donne dix ou onze pouces de longueur, et même plus si l'on veut. Une des extrémités *b*, est recourbée en anneau, afin de pouvoir jouer en manière de charnière, avec un autre ressort qui se trouve par dessous; et l'autre extrémité *a* est un peu pliée, pour qu'on puisse y attacher deux collets de crin


Fig. 1e.
4.
5.
11.
15.
18.
13.bis
14.
17.bis
29.
16
40.
26.
39.
25.
27.
41.
17
42.

ou de soie *o o*. La marchette *n* tient à une planchette où se trouve attaché le ressort, et une autre pièce de bois *m*, solidement adhérente à la planche qui fait le même effet qu'un chevalet aux cordes d'un violon, ce qui lui fait porter le nom de *chevalet*, sert d'appui au fil de fer, que l'on contraint de s'abaisser, afin de pouvoir tendre le rejet. Au bout de chaque marchette se fiche un bout de laiton, long de trois pouces, qu'on courbe comme il est démontré par la figure 3 *d d*, il sert à tenir un collet suspendu *d*, fig. 1, tandis que l'autre est tendu sur la marchette. A peine un oiseau vient-il toucher la marchette qu'il se trouve pris, ou par le cou, ou par les pattes, parce que les deux collets se serrent ensemble par le moyen des ressorts, qui, en se relevant, les tirent avec la plus grande activité.

Fig. 8. Dessous de la planche qui sert de base aux ressorts. Un fil de fer de même grosseur que celui où sont attachés les collets, fait l'effet d'un second ressort *X*, qui empêche le retour du premier, quand une fois il est détendu par quelque cause que ce soit. On conçoit donc facilement que ces deux ressorts s'entr'aident mutuellement et contribuent également à tirer les collets. La planchette *p p* doit être proportionnée à la force des ressorts et à la grandeur du piége : on ne lui donne guère qu'un pouce et demi de large quand les rejets n'ont qu'un pied de long.

Fig. 9. Marchette qui se fait de huit ou neuf pouces de long. On l'aplatit de la longueur d'un pouce et demi, et on l'assujettit à la planchette entaillée pour cela avec une goupille, qui lui laisse la liberté de mouvoir à la moindre occasion. Le cran *a* sert à la tenir suspendue par le moyen de la détente *K*, attachée à l'extrémité du ressort, *fig.* 13. Le fil de fer ou de laiton *dd*, est fiché dans son épaisseur; il sert à suspendre un collet, tandis que l'autre est tendu sur la marchette.

C'est crainte de laisser quelque chose de louche dans cette description, qu'on a joint à la même planche, la figure 10 de l'extrémité du piége, à laquelle est attachée la marchette et l'arrêt.

Fig. 11. Arrêt. Il se fait d'une petite lame de fer assez forte, haute de deux pouces, à l'extrémité supérieure de laquelle on fait un trou *V*, où l'on passe le collet qui se suspend au grand ressort; l'autre est passé par-dessous.

Fig. 12. Rejet tendu. La marchette, comme on le voit dans cette figure, ne doit porter sur rien, afin d'avoir la liberté de jouer. C'est à l'extrémité du premier ressort *q*, fig. 13, qu'est attachée la détente. Une de ces extrémités est terminée par un coin *a*; et l'autre prend la forme d'un croissant *K*. Les mêmes occasions qui engagent à tendre les rejets décrits dans la section précédente, ne doivent pas moins inviter ceux-ci, puisqu'ils remplissent les mêmes vues.

Fig. 13. Pince tendue. Elle se fait d'un gros fil de fer qu'on tourne en spiral; la longueur des branches *pp* doit être proportionnée à leur grosseur : la détente est un petit morceau de bois dur que l'on aplatit, dans lequel on plante solidement deux pointes de fer 1, 2; qui servent d'arrêts. Ces pointes doivent avoir assez de force pour résister à l'élasticité du piége. Comme il est rare que la même détente puisse servir indifféremment à plusieurs pinces, chacune s'attache à celle qui lui est propre avec un fil *h*. Dans le milieu de la détente, est planté un fil de fer *ll* qui lui sert de levier, et qui sert aussi de verge à la marchette *d d*. Le gibier venant à toucher la marchette, qu'on fait, ou d'un morceau de bois de la grosseur d'une plume à écrire, ou d'un petit rameau, oblige la détente à tourner et

faire échapper de ses arrêts le ressort qui le pince par les pattes ou par le cou, les deux pièces *ss* du piége venant à s'approcher. Un petit anneau *c* de fil de fer plus fin, embrasse les deux branches de la pince : on le nomme *guide*, parce qu'il borne leur extension.

Fig. 14. Détente à part. Ses arrêts 1, 2, sont plantés sur son bord antérieur, afin que quand l'oiseau touche la marchette, le bord postérieur fasse un point d'appui qui oblige les branches de la pince à échapper de leurs arrêts, le fil de fer *ll* doit donc être assez fort pour contraindre la détente à tourner.

Fig. 15. Détente d'une autre espèce. L'oiseau, pour faire partir ce piége, ne doit pas, comme dans l'article précédent, se poser sur la marchette ni la faire baisser; c'est le contraire, on attache à un crochet, fait au fil de fer *ll*, une amorce, qui étant prise du gibier, fait tourner la détente en la levant, elle se met par-dessus le piége comme s'il étoit retourné. L'anneau qui sert de guide aux branches de la pince, représenté par la fig. 16, doit être attaché par ces deux extrémités *c* avec un fil qu'on coupe quand on veut détendre les pinces.

Il faut observer en tendant ce piége que la marchette ne touche pas la terre.

La pince en se détendant, prend souvent les oiseaux par le cou, parce qu'elle s'élève; et on doit avoir la précaution de l'assujettir avec un crochet que l'on fiche en terre, après l'avoir passé dans l'anneau de la pince, afin qu'il s'oppose à ce qu'elle s'élève trop, et qu'elle soit entraînée par le gibier en se débattant.

C'est avec le plus grand succès qu'on tend des pinces aux canards sauvages; mais il faut qu'elles soient d'un fil de fer de la grosseur d'une bonne plume à écrire et longues de deux pieds. Pour les oisillons, on ne se sert que du petit fil de fer, observant de ne le point faire rougir, car il perdroit toute son élasticité. On tend aux oisillons dans les abreuvoirs, les passages, pendant l'hiver, et dans une infinité d'autres occasions que doit savoir saisir à propos la sagacité de l'oiseleur.

Fig 17. Tréhuchet détendu. Il se fait de deux demi-cercles de fil de fer, dont *a*, est du double au moins plus fort que l'autre *bb*. Le premier servant de ressort, tandis que l'autre *bb*, ne sert que de battant; et celui-ci s'éloigneroit même de deux tiers de la force de l'autre, qu'il n'en vaudroit que mieux. Une ficelle ou une corde de boyaux, passée en double dans les anneaux *dd* du demi-cercle, *a*, doit être tournée comme celle d'une scie par le demi-cercle battant *bb*, dont les deux extrémités *cc* sont un peu recourbées. Dans le milieu de la même corde se passe un crochet ou un grand clou *n*, que l'on fiche en terre, crainte qu'au moment de la détente du trébuchet, il ne s'élève et permette à l'oiseau de s'échapper. Un autre crochet *v*, sert de même à arrêter contre terre le demi-cercle *a*. Lorsqu'il est détendu, la détente *m*, comme on le voit dans la figure 17 *bis*, et l'oiseau pris, sont couverts de la toile qu'on doit laisser un peu lâche, afin que l'oiseau ne s'y trouve point gêné. Cette toile se fait en soie très-fine : on la teint en vert, et mieux en gris foncé.

Figure 18 de la détente. Sa base est un morceau de bois, de la grosseur du petit doigt; on y fait deux coches *oo*, qui servent d'arrêts aux deux demi-cercles; une autre petite pièce de bois *q*, traversant la première obliquement, sert à attacher des vers au moyen de plusieurs épingles fichées dans son extrémité 1, 2, 3.

On a mis quelquefois en usage le trébuchet dont on parle dans les tendues d'hiver aux oisillons; avec une autre détente beaucoup plus subtile, c'étoit un piquet *v* fig. 19, à l'extrémité supérieure duquel étoit attachée, avec un fil, une petite pièce de

bois qui retenoit le demi-cercle mobile du trébuchet, et étant appuyée dessus à l'endroit *v*, étoit retenue elle-même par une coche faite à une baguette qui tenoit au piquet, comme on peut le voir dans cette figure; ce piquet se fichoit solidement en terre derrière le trébuchet. La petite baguette à laquelle on attache les vers est mobile, quoique retenue au piquet par une goupille: il faut, pour tendre le trébuchet, qu'elle soit passée dans le filet, qui en se fermant se briseroit, si on n'avoit la précaution de l'arranger de façon que le cran ne l'arrête point.

Pour avoir une idée d'un trébuchet tendu, si on a un rossignol à prendre, (cette espèce d'oiseau ne quitte jamais le canton qu'elle se choisit pour y faire son séjour), on attache à de petites baguettes quelques vers de farine, et on plante en terre ces baguettes amorcées de distance à autre; on recommence deux ou trois fois le même procédé, et on place le trébuchet dans l'endroit où le rossignol n'aura pas laissé les vers, on assujettit le demi-cercle *a* avec un crochet solidement fiché en terre; et le cordeau *cc*, avec un grand clou *n*, crainte qu'au moment de la détente du piége, l'effort que fera le battant sur la terre ne fasse lever le demi-cercle *a*, ce qui livreroit passage à l'oiseau pris; on rapproche après cela les deux demi-cercles, par le sens opposé à celui duquel ils sont portés méchaniquement à se fermer, et on les arrête, ou avec la machine représentée par la figure 18 ou bien avec celle qui est indiquée à la figure 19. Le rossignol conduit insensiblement au piége par les vers qu'il trouve dans sa route, venant à toucher la détente, se trouve bientôt enfermé dans le filet lui et la détente; voilà le gourmet pris.

On prend encore à cette espèce de trébuchet, les moineaux, mésanges, chardonnerets, verdiers, pinçons, linottes, etc. Le n°. 17 montre le trébuchet tendu.

Fig. 20. *Trébuchet battant* simple. Ce piége se fait en forme de cage à ceci près que le dessus doit servir de porte, et se fermer élastiquement au moyen d'une corde *oo*, qui est tortillée comme celle d'une scie. La porte *a* se lève; et sa gâchette est retenue dans le cran de la marchette. On nomme gâchette l'extrémité inférieure de la cloison du milieu de la porte, terminée en forme de coin; pour servir à suspendre la marchette en l'encochant dans le cran *a*, qui est fait à son extrémité *i*, figure 21. Aussitôt qu'un oiseau descend dans le trébuchet, il le détend, et la porte venant à échapper, se ferme avec assez de promptitude pour qu'il soit enfermé. La partie supérieure de la porte *a*, doit donner sur partie *b* du battant; on y met pour amorce du chenevis ou du blé, etc.

Fig. 21. De la *marchette*. On fait à une machine de bois, ronde ou plate, de la longueur du trébuchet, six ou sept trous, au travers desquels on passe autant de petits sausssis 1, 2, 3, 4, 5, 6, ou seulement autant de fils de fer. A son extrémité *i* on fait un cran *A*, qui sert à tenir la porte du trébuchet ouverte; sa gâchette y étant encochée, il faut que cette machine soit assez légère pour ne pas détendre le piége de son propre poids.

Fig. 22. *Trébuchet-battant* double; une cage *gg*, se trouve entre les deux trébuchets *ab*, *ab*: l'appellant occupe cette cage, et les oiseaux passans, invités, tant par celui de leur espèce, que par l'appât de quelques grains qu'on met dans les trébuchets, s'y font bientôt enfermer. Cette espèce de trébuchet est plus commode que l'autre pour être accrochée aux fenêtres des maisons voisines de quelques vergers, ou exposées à des passages. Cette chasse se fait toute l'année, mais principalement au printemps et en automne.

Fig. 23. Petit assomoir tendu, à prendre des oiseaux. Sur une planche *aa*, longue de deux pieds et demi, assez légère, s'attachent quatre morceaux de bois,

dont les deux plus longs qu'on nomme *arbres*, doivent être susceptibles d'un peu d'élasticité. Si on attache les deux arbres à la planche, ce ne doit être qu'avec une ficelle, même assez lâche, afin qu'ils puissent librement plier pour faire jouer le batant. Le détraquement *b*, est représenté par la figure 4 de la même planche.

Fig. 24. *Assomoir détendu*, qu'on tend à terre sans avoir besoin de planche. On l'arrête au moyen de trois crochets que l'on fiche fortement en terre ; un qui accroche la pièce de bois 3, et les deux autres qui aussujettissent les deux arbres *II*; les deux pièces 2 et 3, s'attachent solidement aux deux autres *II*, par le moyen d'un fil de fer ou d'une ficelle *oooo*, quand ils sont accrochés les uns dans les autres. Les arbres doivent leur ressort à une corde *hh*, que le menton *m* de la planche de l'assomoir *ss* sert à bander à volonté ; il faut que cette planche puisse passer et repasser dans le châssis, afin qu'on le débande quand on ne s'en sert pas ; le triquet *d* s'attache dans le milieu de la planche.

Fig. 25, *de la marchette*. Elle ressemble assez à celle du tréburhet-battant. C'est à l'industrie de l'oiseleur à s'en fabriquer à son usage, ne pouvant prescrire de régles pour leur composition ; les uns les font avec de petites branches, les autres avec plusieurs petites planchettes en croix ; mais l'on doit donner la préférence à celle dont on joint ici la figure, on a la commodité d'entrelasser sur les fils de fer quelques brins de paille, de laquelle les oiseaux ne se défient point, et une petite machine de fer *V*, sert de point d'appui, afin que l'oiseau abaisse le lévier *t* en s'y opposant, et que le fil *i*, qui répond à la gachette *H* du détraquement, figure 4, fasse échapper le triquet de son écran.

Fig. 26, *du détraquement* de ce piége. Le triquet attaché par un fil *a* au batant de l'assomoir (voyez *d*, figure 2) se fait en fer. Il doit passer dans la mortoise *e* du piquet, et reposer par son extrémité *b* sur un cran de la gachette. On proportionne, au moyen des crans, la dureté de la détente à la force du gibier qu'on veut prendre ; il faut que le gibier tire le fil *H* pour que le piége se détende ; la gâchette *Q* se fait également en fer.

Il faut observer qu'on peut faire jouer l'assomoir de quel côté l'on veut, c'est-à-dire, ou dedans ou dehors le châssis. Dans le premier cas, la marchette se trouve dans le châssis, et le détraquement derrière ; dans le second au contraire, la marchette se trouve en dehors du châssis, et le détraquement entre les deux pièces de bois 2, 3. La figure 1 est celle d'un assomoir tendu ; et la fig. 2 celle d'un assomoir détendu, on voit que ceux qui s'attachent sur des planches, se détendent en chassis ; au lieu que ceux qu'on tend à terre se détendent hors de châssis.

Les mêmes appâts qui servent aux autres piéges peuvent servir à celui-ci. Quand on ne se sert pas de marchette, on attache une amorce à un fil qui ait assez de force pour tirer la gâchette ; observant de passer ce fil dans un petit crochet que l'on fiche en terre près de l'amorce.

Fig. 27 *Pantière simple tendue*. Une nappe *hh*, dont les mailles ont deux poucrs et demi de large, faites d'un fil fort, longue de cent pieds, et haute de trente, est attachée aux quatre coins par quatre forts cordeaux *aa* et *bb*. Les deux marqués par les lettre *aa*, *cc*, sont très-longs, afin que la pantière puisse, après être détraquée, tomber jusqu'à terre ; les deux autres *bb*, sont courts, et tiennent la pantière à deux piquets solidement fichés en terre ; deux fortes perches qu'on attache aux arbres voisins, servent a tendre la pantière au moyen de deux anneaux de fer *aa*, par où l'on passe les cordeaux *cc* ; et ces deux cordeaux sont accrochés dans une espèce de loge *M*, que se construit l'oiseleur dans le milieu du vallon ;

aussitôt

aussitôt qu'une bécasse vient à donner dans le piége, le chasseur le détraque, court se saisir de sa proie et retend bien vite.

Les anneaux qui s'attachent aux deux perches doivent être faits à l'imitation de celui que la fig. *x* représente; c'est une boucle de fer dont on recourbe les extrémités, afin de pouvoir y passer des cordeaux pour l'attacher solidement aux perches. Il faut veiller à ce qu'il ne se rencontre rien qui s'oppose au passage libre des cordeaux de la pantière, et savonner avec soin tout ce qui est exposé au frottement.

La hutte ou loge doit être creusée en terre et couverte de quelques branchages qui ne semblent point avoir été apprêtés, car les bécasses sont fines, et si elles se doutoient de la moindre chose, elles s'éléveroient pour passer par-dessus le filet, ou bien se jetteroient dans le bois pour l'éviter.

Il est très-facile de se dispenser de faire une hutte dans le milieu du vallon, en y suppléant le détraquement que la figure 26 représente. Il faut qu'il soit solidement fiché en terre; on attache un triquet aux cordeaux des pantières, qui sert à les tendre avec le détraquement; une ficelle qui tient à la gâchette, et assez longue pour pouvoir être tirée par le chasseur caché dans le bois à côté du filet, suffit, pour remplir les mêmes vues que la hutte; et aussitôt qu'il voit donner une bécasse, il tire la ficelle qui est attachée à la gâchette, et le triquet des cordeaux de la pantière venant à échapper, le fil tombe avec la plus grande promptitude.

Fig. 28. *D'une pantière contre-maillée tendue.* On la nomme cootre-maillée parce qu'elle est faite de trois nappes; deux se nomment aumées, elles sont à grandes mailles; et l'autre s'appelle simplement nappe ou toile, elle occupe le milieu du filet; ses mailles sont à losanges, et n'ont que deux pouces de large.

Un fort cordeau qui sert à les unir supérieurement, sert aussi à les suspendre, comme on fait d'un rideau de lit, au moyen des bouclettes qui y sont attachées de demi en demi-pied; on passe un autre cordeau cablé daos ces bouclettes *aaa*, sur lequel elles jouent comme un rideau sur sa triogle; ce cordeau *Abb*, sert à tendre la pantière; on la bande assez pour que le bas du filet soit éloigné de quatre pieds de terre. Voici la manière de tendre la pantière à bouclettes.

Une forte ficelle *f*, quand le premier cordeau est bandé, sert à développer et étendre le filet, elle est attachée au coin de la pantière, et doit être libre, afin que le chasseur venant à détraquer le piége, le filet tombe; et que toutes les bouclettes *aaa* sa ramassant, puissent ne pas être retenues par ce petit cordeau. Pour que le filet fasse bien son effet, il doit, en tombant, se plisser et envelopper sa proie.

Le chasseur doit avoir la plus grande attention, afin de ne pas laisser échapper l'occasion favorable de détraquer la pantière; car si on ne la saisit pas, la bécasse venant à y donner, elle recule, se débarrasse et évite le piége.

Le détraquement le plus usité pour cette espèce de filet, est un crampon de fer en forme de croissant *d*, terminé par une vis en bois, que l'on fiche diamétralement dans l'arbre qui répond à la pantière, un petit morceau de bois *c* attaché au cordeau sert de triquet; il s'arrête sous les cornes du crampon *d*; et quand il se présente une occasion de détraquer le piége, on fait échapper le triquet, et la pantière tombe aussitôt.

Le moment favorable pour cette chasse, est trop précieux et trop court pour qu'on ne prenne pas les précautions nécessaires d'éviter tous les obstacles qui pourroient s'opposer à ce qu'on l'emploie avec fruit. Il commence une demi-heure après le soleil couché, et ne dure guère qu'une heure, selon que le temps est plus ou moins

couvert. Le filet doit être tendu au soleil couchant; et lorsqu'on vient à le détendre pour quelque cause que ce soit, on doit le retendre bien vîte.

Fig. 29. *Trébuchet.* C'est une cage partagée en trois; une supérieure qui sert de trébuchet-battant; et deux inférieures, dont une sert de logement à l'appelant, et l'autre aux oiseaux qui se prennent. Invité, tant par la présence d'un de son espèce, que par l'appât qu'il voit dans le trébuchet, le premier oiseau qui y descend est bientôt enfermé et basculé dans la cage inférieure, qui se referme jusqu'en attendant pareille occasion. Le trébuchet se trouve retendu aussitôt, et il est toujours prêt à prendre tous les oiseaux qui s'y présenteront, sans qu'il puisse s'en échapper un seul.

C'est pour éviter de répandre du louche dans le mécanisme de cette machine, qu'on n'a pas représenté les grillages tels qu'ils sont dans une cage ordinaire. Il suffit d'avertir que cette cage soit grillée de toute part, et qu'on n'en a représenté que le mécanisme. La porte du battant, *a*, est double, et ses deux côtés doivent être parfaitement égaux. Une extrémité de son arbre, axe ou rouleau, est terminée par une bobine, sur laquelle on envide la ficelle du poids, *M*; de façon que par le mouvement que le poids doit communiquer au battant décroché, le côté, *a*, recouvre l'endroit, *V*, et tourne jusqu'à ce qu'il soit arrêté par la marchette, *L*. Cette marchette qui est aussi susceptible d'un petit mouvement qu'elle reçoit de son poids, *e*, doit, comme on vient de le dire, retenir la porte ou le battant, *a*, chaque demi-tour; aussitôt qu'un oiseau descend par l'endroit, *V*, sur la marchette, *L*, la porte échappe, le couvre, l'oblige de passer dans la petite cage, *s*, grillée de tous côtés, comme on doit le supposer, où à peine se pose-t-il sur la bascule, *H*, qu'il descend dans la petite cage inférieure à côté de l'appelant, d'où il ne peut sortir. Quand on fit part de ce piége, il étoit construit de façon que la cage inférieure étoit commune de l'appelant avec les oiseaux pris; mais comme il arrivoit souvent qu'un oiseau emprisonné avec l'appelant se vengeoit sur celui-ci du malheur de sa captivité, et qu'il en résultoit un combat presque toujours sanglant, de manière que l'appelant ne pouvoit plus faire son devoir, parce qu'il étoit troublé et de mauvaise humeur, on prit le parti de séparer la cage inférieure en deux parties, afin qu'une ne servît qu'à loger l'appelant, et l'autre à recevoir les étrangers, ou à les faire passer dans une volière, comme on l'a vu ci devant; cela a réussi à merveille; le succès de la chasse n'en est devenu que plus favorable, et on a mis fin à ces querelles qui donnoient de la défiance aux oiseaux qui en étoient témoins.

Fig. 30. De la porte ou battant, dessinée séparément. La petite bobine, *T*, doit être emmanchée à son extrémité; et le fil de fer, *I*, de chaque côté, doit être retenu par l'arrêt, *E*, de la marchette que représente la fig. 3.

Fig. 31. *L*, est celle de la marchette vue séparément. Le mouvement qu'elle reçoit de son poids, *o*, doit être fort borné, et pour que la détente en soit douce, son arrêt, *E*, ne doit pas engager plus de trois lignes de fil de fer, *I*, de la porte, fig. 2, afin que le plus léger oiseau du monde le fasse abaisser.

Fig. 32. *H*, représente la *bascule*. Son poids, *o*, doit être un peu plus fort que celui de la marchette; c'est la traverse de la cage qui en borne les mouvemens. Il faut qu'un oiseau, après avoir été enfermé dans cette petite cage, *s*, soit culbuté par la bascule à côté de celle où est l'appelant, ce qui se fait dans un clin d'oeil.

Les fig. 30, 31 et 32 doivent être égales en largeur. On pourroit peut-être se trouver embarrassé au sujet du grillage fixe, *s*, fig. 1, le croyant un obstacle qui s'oppose à ce que la porte du trébuchet tourne toujours quand la marchette est

abaissée; mais il faut observer que ce grillage, quoique fixe, est absolument semblable, tant pour le nombre des fils de fer, que pour leur arrangement aux deux côtés de la porte, qui doivent y passer sans rencontrer le moindre empêchement. On peut comparer ceci à deux peignes égaux pour la largeur de leurs dents, qu'on feroit passer l'un dans l'autre.

Dessous la marchette est un grillage fixe et transverse, sur lequel on attache une plaque de fer blanc, dont les bords sont relevés; on y met du chenevis pour servir d'appât aux oiseaux.

Fig 33. *Mésangette tendue.* Il ne doit y avoir que quatre ou cinq doigts d'intervalle entre la porte et sa mésangette, car s'il y avoit plus de distance, elle ne tomberoit pas assez précipitamment, et l'oiseau s'échapperoit.

Fig. 34. *Mésangette commencée.* On fait cinq trous à une planche, dans lesquels on fiche cinq petits piquets, dont deux plus longs servent à attacher la porte; celui du milieu, *A*, se nomme *pivot*; il a deux pouces de hauteur, et les deux autres piquets en ont trois. On bâtit une mésangette avec des petits bouts de sureau ou de saule sur la planche, jusqu'à ce qu'on soit venu à la hauteur des piquets, et on doit entre chaque bâton laisser un petit intervalle par où les oiseaux voient en dehors la graine qui y est mise pour servir d'amorce. Une autre planche, à laquelle on fait deux trous qui servent à l'arrêter avec une ficelle, est la porte; elle doit être pesante, et ne laisser, lorsqu'elle est fermée, aucun intervalle par où l'oiseau puisse s'échapper.

Fig. 35. Un des bâtons taillé comme il le doit être pour construire une mésangette. Les deux extrémités, *vv*, doivent être remplies par les piquets, *aaaa*. Ces bâtons se posent par paire, un toujours opposé à l'autre. Les quatre premiers qui se trouvent sur la planche, doivent être plats, pour que le chenevis, appât le plus puissant pour les mésanges, ne s'échappe point; on garnit pour cet effet l'intervalle qui pourroit y avoir avec de la terre glaise.

Fig. 36. *Planchette* fort mince qui avec une pareille, mise en croix, sert de marchette au piége. Un petit morceau de bois, de la longueur du petit doigt, posé sur les planchettes, soutient la porte à demi-ouverte; et le premier oiseau qui vient à toucher les planchettes les fait culbuter, et la porte en se fermant, l'emprisonne.

Des fossettes. On fait la chasse aux oiseaux, en su creusant dans les haies habitées par les merles, les grives, et c. des trous qu'on nomme *fossettes*. On creuse des fossettes de quatre ou cinq pouces de profondeur, sur douze de long et six ou sept de large. Pour porte on se sert d'un gazon, quelquefois d'une tuile ou d'une pierre plate, qu'on tend au moyen d'un quatre-de-chiffre représenté par les fig. 39 et 40. On met dans ces fossettes, pour servir d'amorce, du chenevis, du blé, des vers de terre, des baies de genièvre, et c. et on ne manque jamais de prendre en assez grande quantité des merles, grives, geais, gros-becs, et c.

Fig. 37. D'un filet monté sur un châssis de bois 1, 2, 3, 4, qu'on fait ordinairement de huit ou neuf de long, sur quatre et demi pied de large.

On y attache quatre pieds *aaaa*, qui doivent être mobiles, et se plier aussitôt que le châssis perd son point d'appui. Il y a un cinquième pied postiche *b*, portant d'un bout sur une brique *c*, en retenant légérement de l'autre le châssis, toujours prêt à tomber, qui doit être tiré par le chasseur lorsqu'il le juge à propos. Le principal avantage de ce piége, est qu'il ne cause pas de défiance aux oiseaux, et que lorsqu'il perd son support, il tombe avec égalité et n'échappe rien. Il y a des oiseleurs qui ne mettent que deux pieds aux châssis; mais il

arrive souvent qu'en se détendant il touche terre devant; tandis qu'il en est encore bien éloigné derrière; ce qui permet aux oiseaux de s'échapper librement. Il faut préparer une place avant de tendre cette machine dans laquelle on répand de la paille menue et quelques grains de blé; et on met, sous chaque pied du piége, une brique ou pierre, crainte que, s'enfonçant trop dans la neige ou la terre, il ne tombe pas avec asses de précipitation.

Fig. 38. D'une porte tendue à la manière des gens de campagne, quand ils veulent attraper des oiseaux pendant l'hiver; ils se servent d'une porte plate *mm*, qu'ils tiennent soulevée avec un bâton long d'un pied à l'extrémité *q*, duquel est attachée une ficelle *ca*, qu'ils ont soin de tirer quand l'occasion se présente. Ils la passent sous un crochet *o*, qu'ils fichent en terre, crainte que les oiseaux ne s'aperçoivent du mouvement de la ficelle : et c'est de la même manière qu'ils tendent la claie.

Fig. 39. D'un quatre-de-chiffre ordinaire. Il sert à tendre différens piéges de cette classe. Il est composé de trois pièces : une qu'on nomme *pivot*; l'autre, *support*; et l'autre, *traverse*. Le pivot 1, reste droit; le support 2, est toujours placé obliquement : c'est sur lui que pose immédiatement le piége; et la traverse 3, coupe ceux-ci d'une ligne horizontale; c'est cette pièce-ci qui doit être touchée par le gibier, pour que le piége se détende.

Fig. 40. D'un nouveau quatre-de-chiffre, dont la traverse est une marchette que le plus léger oiseau du monde peut faire tomber, puisqu'on adoucit à volonté la détente, en creusant plus ou moins les crans de la traverse, et en les proportionnant à la pesanteur du piége.

Fig. 41. D'une traverse faite avec une branche pour servir de marchette; elle a quelqu'avantage sur les autres, attendu qu'elle cause moins de défiance.

Fig. 42. La marchette qui peut servir de traverse à un quatre-de-chiffre : elle a deux coches assez profondes; la première *a* 2, reçoit l'extrémité *a* 1 du support; l'autre *b*, reçoit, et est reçue dans celle du pivot *c*, tandis que l'extrémité *t* de celui-ci, est reçue dans la coche *t* du support; ce qui forme parfaitement un quatre-de-chiffre, comme on le voit par les figures 39 et 40.

C'est avec ces quatre-de-chiffre qu'on prend des oiseaux de toute espèce quand ils se rendent à leurs nids; il faut pour cela que les nids soient construits sur la terre; on se sert d'une pierre plate qu'on pose sur un quatre-de-chiffres; et si un oiseau vient à le détendre, il se trouve bientôt enfermé, et souvent écrasé dans son nid.

Fin de la cinquième Partie.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

SIXIÈME PARTIE.

LIVRE PREMIER.

La Distillation et l'Apoticairerie.

CHAPITRE PREMIER.

De la Distillation.

LA distillation en général, est l'art d'extraire les esprits des corps. Extraire les esprits, c'est produire par la chaleur une action qui les enlève des corps dans lesquels ils sont retenus. Si cette chaleur est propre au corps, et fait la séparation sans aucun secours étranger, on l'appelle *fermentation.* Si elle est produite à l'extérieur par le feu ou d'autres matières chaudes dans lesquelles l'alambic est placé, on l'appelle *digestion* ou *distillation* : digestion, si la chaleur ne fait que préparer les matières à la distillation de leurs esprits ; distillation enfin, si l'action est assez puissante pour les enlever et les faire distiller.

C'est cette chaleur qui, mettant en mouvement les parties insensibles d'un corps, quel qu'il soit, les détache, les divise et fait faire passage aux esprits qui y sont renfermés, en les débarrassant du flegme et des parties terrestres qui les enveloppoient.

On compte d'ordinaire trois sortes de distillation. La première s'appelle distillation *per ascensum*, et se fait lorsque le feu ou les matières dans lesquelles l'alambic est placé fait monter les esprits. C'est la plus commune et presque la seule dont on se sert. La seconde s'appelle distillation *per descensum*, et se fait lorsque le feu placé sur le vaisseau dont on se sert, fait précipiter les esprits. Cette seconde n'est usitée que pour l'essence de girofle, muscade et macis.

Il y en a enfin une troisième qu'on appelle *per latus* : elle n'est d'usage que pour les chimistes ; ainsi on n'en parlera pas.

On compte environ treize sortes et plus de manière de distiller, dont les unes suivent de la diverse construction des alambics. Telles sont la distillation à l'alambic ordinaire, au réfrigérant, celle à l'alambic de verre, à celui de terre, à l'alambic au serpentin, à la chaudière, à la cornue, au vaisseau de rencontre. Les autres sont produites par les matières chaudes dans lesquelles on place l'alambic : telles sont, la distillation au bain-marie, au bain de vapeurs, au bain de sable, au bain de fumier ou ventre de cheval, à la chaux, et enfin au marc de raisins.

ARTICLE I. *Des Alambics et de leurs différentes constructions.*

L'alambic est un vaisseau ordinairement d'étain ou de cuivre étamé ou d'autre matière, qui sert et est essentiel à toutes les opérations de la distillation ; on en compte neuf sortes, qui diffèrent tous par la matière ou la forme ; l'alambic ordinaire au réfrigérant ; l'alambic de terre, celui de verre, l'alambic au bain marie, celui au bain de vapeurs, l'alambic au serpentin, la chaudière, la cornue et la vaisseau de rencontre. Comme chacun d'eux est de différente construction, chacun aussi est employé à des usages différens.

L'alambic en général est composé de deux parties principales : l'une inférieure appelée *poire* ou *matras*, l'autre supérieure appelée *chapiteau*. La partie inférieure est composée de deux pièces, la première s'appelle *cucurbite* ou *matras* ; la seconde *couronnement* Le matras ou la partie inférieure de la poire, est une espèce de cuvette plus ou moins grande, selon la forme de l'alambic, où se mettent ordinairement les matières à distiller. Le couronnement ou partie supérieure de la poire, est une autre espèce de cuvette qui se joint au matras et qui ne s'en sépare jamais : il se termine en forme d'entonnoir. Il a à son extrémité un petit col ou tuyau, qui s'adapte à la partie supérieure de l'alambic par un autre col où tuyau. On distingue le matras du couronnement, parce que les matières qu'on veut distiller ne doivent jamais passer la séparation de ces deux pièces.

La partie supérieure de l'alambic est appelée le chapiteau, et elle est composée de six pièces.

1°. Le col, qu'on appelle soupirail ou cheminée, qui est un long canal qui s'adapte par le bas au col du couronnement, et par le haut à la tête de mort. Plus ce col ou soupirail est long, plus l'opération est parfaite, la raison en est, que les phlegmes ayant plus d'efforts à faire pour monter avec les esprits, retombent. Un long soupirail tient à peu près lieu de serpentin. Il est bon quelquefois que le col soit court, pour diligenter et économiser, surtout pour les eaux simples.

Il y a quelques alambics dont ce col s'unit au couronnement par vis, mais cette construction est toujours dangereuse, parce que ces parties ne se déluteat pas aisément au cas qu'on ait oublié quelque chose dans la recette, ou qu'il arrive quelque accident, comme le feu et autres.

2°. La tête de mort, c'est la partie la plus élevée de l'alambic : c'est une chape de cuivre étamé en forme de crâne, composée de deux parties convexes, l'une en dehors, l'autre en dedans. Celle qui est supérieure sert à arrêter les esprits d'où ils retombent dans la partie inférieure, qu'on appelle réservoir, qui, par sa convexité les retient, et d'où ils coulent par le bec ou tuyau dans le récipient qu'on y attache.

3°. Le récipient est un vaisseau ordinairement de verre, dont l'ouverture est étroite,

qu'on lutte avec le bec ou tuyau pour empêcher l'évaporation. Comme il sert à recevoir ce qui distille, on le prend de verre pour connoître si les esprits sont purs ou nébuleux, pour connoître par l'écoulement le degré du feu, si par hasard les matières grossières tomboient dans le récipient, qu'il fût besoin d'y porter remèda, et pour voir distinctement lorsqu'il se remplit, par rapport aux quantités qu'on distille, pour éviter l'embarras.

4°. Le réfrigérant est un bassin au sommet de l'alambic, dans lequel est renfermée la tête de mort; il sert à la rafraîchir, et on l'emplit d'eau à cet effet.

Les grands alambics, tels que la chaudière, se rafraîchissent différemment: on fait passer le tuyau du chapiteau à travers un tonneau plein d'eau appelé serpentin, et l'on rafraîchit la tête de mort avec une serpillière ou linge mouillé; on met au réfrigérant une fontaine pour faire écouler l'eau quand elle est trop chaude, et pour y en substituer de plus fraîche.

L'alambic de terre est un vaisseau de grès en forme de tonneau, dont le sommet se termine en pointe auquel on adapte un chapiteau de verre; on ne s'en sert guère que pour des matières d'odeur forte, et qui laissent des impressions trop adhérentes. L'usage en est dangereux, parce qu'il est très-difficile de le rafraîchir, et d'ailleurs il ne peut guère servir qu'à une seule opération.

L'alambic de verre est assez semblable au précédent pour sa construction; mais on ne peut en faire usage qu'au bain-marie ou au bain de sable. On le place dans une bassine ou cuvette de cuivre sur un fourneau; cette bassine, étant pleine d'eau chaude, échauffe les matières à distiller. De même pour le sable, on met une bassine de fonte ou de creusé remplie de sable sur le fourneau, dans laquelle on place son alambic de verre. Cet alambic et la méthode de distiller au bain-marie est excellente pour les quintessences, les eaux simples, et toutes les choses dont on distille peu à la fois, à cause de sa fragilité, il en est peu qui ait un réfrigérant, alors on le rafraîchit avec des linges mouillés.

L'alambic au bain de vapeurs est l'alambic ordinaire; mais placé sur une cuvette remplie à moitié d'eau qu'on fait toujours bouillir, et dont la vapeur échauffe la cucurbite et les matières. Cette bassine sur laquelle on le place doit avoir des ouvertures pour remettre de l'eau à mesure que l'évaporation la diminue. L'opération en est prompte, on peut distiller beaucoup avec cette méthode: elle est excellente pour les eaux d'odeurs, pour l'eau-de-vie et pour l'esprit-de-vin.

Celui au serpentin est semblable à l'alambic ordinaire, excepté qu'au sommet du chapiteau on ajuste un canal tortueux d'étain soutenu par deux platines; c'est le meilleur de tous pour purifier les esprits. Cet usage tient lieu de la rectification; mais l'opération est longue. Il y a un autre serpentin qu'on appelle *bonnet d'hussard*, mais comme c'est l'équivalent de celui-ci, on n'en parlera pas. Comme d'ordinaire ce serpentin n'a pas de réfrigérant, on le rafraîchit avec une serpillière mouillée

La chaudière est un grand alambic à l'ordinaire, toujours placé dans un fourneau à cause de sa grandeur. Comme il ne peut avoir de réfrigérant, parce qu'il seroit d'un trop grand volume, on le fait rafraîchir en faisant passer le bec de son chapiteau à travers un tonneau rempli d'eau.

La cornue est un alambic de construction arbitraire, ordinairement de fer battu ou de grès pour résister à l'action du feu: on ne s'en sert que pour les distillations les plus violentes.

Le vaisseau de rencontre est un composé de deux matras appliqués à leur orifice et lutés exactement. L'usage de cette espèce d'alambic est pour l'extrême rectification des liqueurs qu'on veut dépouiller de tous phlegmes.

Art. II. *Des Fourneaux et de leur construction.*

La construction des fourneaux suit de la forme des alambics. En général la meilleure est celle qui leur donne l'assiette la plus solide.

Pour opérer commodément, il faut un lieu vaste, et où il n'y ait rien d'étranger aux opérations. Pour plus de sûreté, un laboratoire ne devroit avoir que les murs, et être même voûté ou bien plafonné. Il faut que l'endroit soit vaste pour n'être point embarrassé, et pour pouvoir placer toutes choses, de sorte qu'elles se trouvent sous la main dès qu'on en a besoin. Autant qu'il est possible, un laboratoire doit être isolé et détaché de tout autre édifice, pour obvier aux incendies qui peuvent arriver, malgré toute l'habileté et les précautions possibles.

Il faut que le laboratoire soit construit en un lieu où l'on puisse avoir de l'eau facilement, c'est-à-dire, au moins un bon puits et une pompe, pour être servi promptement en cas de besoin.

L'alambic doit être posé à plomb sur l'ouverture du fourneau qui lui est propre ; on peut le laisser pencher tant soit peu du côté du bec, pour donner plus d'écoulement aux esprits. Pour un fourneau sur lequel on pourroit poser trois alambics, il faut au moins vingt-cinq pieds de longueur.

Les fourneaux doivent être construits de brique ; les cendriers disposés trois d'un côté, trois de l'autre, et le fourneau aura au moins de largeur le tiers de sa longueur, c'est-à-dire, dix à douze pieds.

Les ouvertures des fourneaux auront entre elles au moins cinq pieds de distance, pour qu'on puisse tourner sans embarras autour des alambics, et afin qu'on puisse mettre entre chacun un trepied pour placer le récipient. Les ouvertures des fourneaux seront de même forme que les alambics, avec la profondeur nécessaire pour les asseoir bien solidement. Le foyer sera proportionné à la grosseur de l'alambic et aux matières dont on se servira pour le feu, soit bois, soit charbon.

Autant que faire se pourra, il sera bon de faire construire aux deux extrémités du fourneau deux degrés, pour monter et descendre sans embarras.

Mais comme il n'est pas possible à tout le monde d'avoir des fourneaux fixes de cette longueur, seulement même pour deux alambics ; que presque toujours on se sert de fourneaux portatifs, il est bon de faire remarquer, que les fourneaux doivent être assis solidement. Le dessus doit être garni de deux barres de fer, pour assurer l'alambic, et le bas, d'une grille pour laisser tomber la cendre, en observant, pour toutes sortes de fourneaux, de placer l'ouverture du côté où il y aura le plus d'air.

Pour les fortes distillations, comme l'eau-de-vie, il faut se servir de bois ; pour les distillations ordinaires, de charbon ; mais jamais de chardon de terre, à cause de son odeur, et parce qu'il ronge les alambics.

Art. III. *Des accidens qui peuvent arriver en distillant.*

Parmi les accidens qui arrivent fréquemment en distillant, le moindre de tous est que l'opération soit inutile. Le feu les occasionne tous comme première cause ; le défaut d'attention les laisse aller trop avant ; la peur les rend irrémédiables. Le premier accident

accident qui puisse arriver par le feu est qu'en le poussant trop ou en tirant trop de liqueur, on fait brûler toute la recette au fond du matras, on perd les matières par le goût d'empyreume, et on détame l'alambic. Le goût d'empyreume est une odeur de tabac brûlé que le feu donne aux liqueurs lorsqu'il est trop violent.

Si le feu est trop vif, l'ébullition extraordinaire des recettes les fait monter avec les esprits jusqu'au sommet du chapiteau; ils tombent brûlans dans le récipient, la chaleur le fait casser, les esprits se répandent et s'enflamment au feu du fourneau.

Si le feu est trop poussé, il fait rougir la cucurbite, enflamme les matières, et porte le feu dans le récipient par une suite nécessaire. C'est en rectifiant la deuxième fois que cet accident arrive.

Quand on se sert de l'alambic de terre à moins d'une extrême attention, le feu brûle les recettes au fond. Le chapiteau qui n'est que de verre, crève; les esprits se répandent et s'enflamment, et il est d'autant plus difficile de remédier à cet accident, que la terre échauffée conserve sa chaleur plus long-temps que l'alambic ordinaire; et qu'il n'est pas facile de la rafraîchir.

Si l'alambic n'est pas assis solidement, il se dérange, tombe et se délute; la liqueur se répand, et la vapeur seule porte le feu aux esprits distillés.

Si l'on n'a pas une grande attention à bien luter tous les passages, les esprits, dans leur premier effort, se font issue par la moindre ouverture, coulent dans le fourneau, et la vapeur porte le feu dans l'alambic. Si le vaisseau n'est pas bien luté dans ses jointures, la même chose arrive.

Dans les distilations où le phlegme monte le premier, son humidité imbibe le lutage, le décole, quand la vapeur spiritueuse monte; et elles sont par là exposées au même accident.

Il arrive souvent, et c'est un des cas les plus ordinaires, que l'eau du réfrigérant coule le long du soupirail, détrempe le lutage; et les esprits qui montent dans cet intervalle s'échappent par les jointures et s'enflamment comme ci-dessus.

Enfin, en délutant le récipient, surtout lorsqu'il est à peu près plein, si l'on ne prend extrêmement garde, on répand la liqueur distillée qui s'enflamme, accident encore des plus ordinaires.

Art. IV. *Moyens de prévenir les accidens; premièrement le degré du feu, et le lutage.*

Pour prévenir les accidens, il faut connoître deux choses surtout: le degré de feu et le lutage.

La connoissance du feu dépend de celle qu'on doit avoir des matières qu'on emploie soit bois, soit charbon.

Les bois les plus durs font ordinairement le feu le plus vif, tels sont le hêtre, le chêne, le charme, l'orme, et c. Les bois blancs, comme le tremble, le peuplier, le saule, le bouleau, le font plus doux. Il en est de même du charbon de ces deux différentes espèces de bois; et conséquemment la nature des bois ou des charbons doit régler le feu; il faut proportionner son action sur l'effet qu'il doit produire, c'est-à-dire, sur la capacité de l'alambic, sur les matières qu'on distille, sur la quantité qu'on en distille.

Il est sensible que plus l'alambic est grand, plus il faut de feu. Il en faut plus pour les matières qui n'ont point été mises en digestion, que pour celles que la digestion a déjà préparées. Il faut plus de feu pour distiller des épices que pour des fleurs, plus pour une distillation d'eaux simples que pour une liqueur spiritueuse, et c.

Le meilleur moyen de s'assurer du degré de feu nécessaire, est de le régler sur le matières plus ou moins promptes à distiller, ce qui se fait de cette manière: on ne quitte point son alambic, on écoute ce qui se passe dedans lorsque le feu commence à l'échauffer. Si l'on s'aperçoit que l'ébullition soit violente, on retire une partie du bois ou du charbon, et on le couvre de cendre ou de sable. Tout étant ainsi réglé par rapport aux différens degrés de feu, on va parler de la façon de luter les alambics.

Luter un alambic, c'est fermer par quelque composition les jointures par lesquelles les esprits pourroient transpirer. Le lut est une composition de cendres communes bien criblées et détrempées avec de l'eau. On se sert encore à cet effet de la terre glaise, ou de colle faite avec de la farine ou de l'empois. Son usage, on l'a dit, est de fermer tout passage à la transpiration. Le lutage est un des moyens les plus sûrs de prévenir les accidens; parce qu'un alambic duquel rien ne transpire n'a plus à craindre qu'un feu trop vif; et on vient de donner le moyen de régler son action.

L'alambic au réfrigérant est celui dont on fait le plus d'usage: le matras et le chapiteau s'unissent ensemble; mais comme, malgré la justesse avec laquelle on auroit pu les faire joindre, il reste toujours assez d'intervalle pour la transpiration, et que la plus légère est d'une conséquence infinie, on colle sur la jointure une large bande de papier fort, dont les deux bouts se joignent l'un sur l'autre; et on a grand soin de ne pas quitter l'alambic que les esprits n'ayent pris leur cours, afin de coller d'autre papier, si l'humidité détrempe le premier lutage. On ne doit s'en rapporter qu'à soi-même sur ce point, et y veiller continuellement, quelques précautions qu'on puisse avoir prises auparavant.

La chaudière à l'eau-de-vie se lute avec la terre glaise, qu'il faut étendre avec beaucoup de soin autour des jointures, en sorte qu'il ne se fasse aucune transpiration. Les conséquences en sont terribles. Rarement on peut porter remède, lorsque le feu se met à un grand tirage; et comme la chaleur fait fendre cette terre à mesure qu'elle sèche, il faut l'humecter de temps en temps, et même en ajouter de nouvelles toutes les fois qu'il en est besoin.

On lute le serpentin comme l'alambic au réfrigérant. La cornue se lute avec la terre glaise; comme on se sert aussi de cornue de verre, on l'enduit de tous côtés d'une forte couche de la même terre, afin que les matières qui y sont contenues ne se perdent pas, au cas que la cornue vint à fendre par la violence du feu. On lute enfin les alambics de terre et de verre avec du papier et de la colle de farine, comme ci-dessus. Pour prévenir la chûte des alambics, qui ne sont jamais parfaitement assurés sur les fourneaux portatifs, il faut faire placer un crochet au réfrigérant pour l'attacher au mur: de cette façon on ne craint point de le renverser en passant auprès.

Art. V. *Des remèdes qu'il faut apporter aux accidens lorsqu'ils arrivent.*

Quelque essentiel qu'il soit de prévenir les accidens qui peuvent arriver en distillant, comme il est impossible de prévoir tous les cas et d'obvier à tous, il n'est pas moins important d'indiquer les remèdes qu'on doit employer pour en arrêter les suites lorsqu'ils arrivent.

Le point le plus essentiel est d'avoir du courage et de la présence d'esprit; la peur rend les accidens de plus en plus irrémédiables.

1°. Si le feu est trop vif, il faut le couvrir, en observant cependant de n'en pas

diminuer totalement l'action, ce qui interrumproit le cours de la distillation, et rendroit l'opération plus difficile et moins parfaite.

2°. Dans le cas où les recettes brûleroient au fond du matras, ce qui s'aperçoit facilement par l'odeur, il faut sur le champ éteindre le feu, parce qu'il faut toujours empêcher qu'elles ne s'enflamment à un point où il n'y auroit plus de remède.

3°. Si le feu prend aux recettes, le premier soin doit être de déluter promptement le récipient, de boucher l'extrémité du bec avec un linge mouillé, ainsi que le gouleau du récipient.

Ensuite il faut éteindre le feu; et si la flamme sortoit à l'endroit du lutage, il faut serrer les jointures de l'alambic avec un linge mouillé qu'il faut toujours avoir, ainsi que de l'eau, dont un laboratoire ne doit jamais manquer.

4°. Si l'alambic est de terre et que les matières brûlent au fond, éteindre d'abord le feu, déplacer l'alambic et jeter de l'eau dessus, jusqu'à ce qu'on soit assuré que le danger est passé; et pour plus de sûreté, le couvrir encore d'un linge mouillé.

5°. Si, malgré les soins à fermer tous les passages à la transpiration, on s'aperçoit de quelque chose pendant que les esprits prennent leur cours, on prend vîte de la terre glaise, ou telle autre composition que ce puisse être, pour boucher l'endroit par où se fait la transpiration, et on porte toujours avec soi un linge mouillé pour étouffer la flamme, si elle avoit déjà commencé.

6°. Si la chaleur décole le lutage, ou si quelque humidité le detrempe, avoir soin d'en remettre promptement un autre. Si la transpiration étoit si violente qu'on ne pût refaire le lutage promptement, entourer la jointure d'un linge mouillé, et serrer fort sans quitter, jusqu'à ce que les esprits ayent pris leurs cours. Si, malgré les efforts, la transpiration continue, et qu'on craigne l'inflammation, abandonner le lutage pour détacher et éloigner le récipient du feu, et retirer ensuite l'alambic le plus promptement qu'il sera possible.

7°. Observer, quand le tirage sera fait, de déluter le récipient avec beaucoup de précautions, pour ne rien répandre sur le fourneau, et de l'éloigner ensuite du feu, en sorte que les vapeurs s'en exhalent et ne puissent s'enflammer.

8°. Observer enfin que, par tout où il sera besoin de porter du remède, il ne faut porter ni feu ni lumière, parce que les vapeurs spiritueuses s'enflamment par la moindre chose, et que le feu se porte par elles aux vaisseaux d'où elles sortent.

Tout ce qu'on vient de dire jusqu'ici, ne regarde que la conduite de l'alambic; mais ce qui reste à dire est encore plus intéressant, et regarde ceux qui le gouvernent, afin qu'en remédiant aux accidens, ils ne se perdent point eux-mêmes.

Si la flamme est dans l'alambic, voici les précautions que l'on prendra pour sa sûreté. Il ne faut approcher de l'alambic qu'avec un linge mouillé sur la bouche et sur le nez, parce qu'il est mortel de respirer la vapeur enflammée. Observer en remédiant aux accidens, de courir du côté où l'air ne pousse pas la flamme; car, sans cette attention on en seroit couvert, et difficilement on pourroit échapper au danger.

Si malgré cette attention, l'air en tourbillonnant reportoit la flamme de son côté, s'éloigner promptement, et revenir lorsqu'elle aura changé de direction, toujours avec le soin d'avoir un linge devant le nez et la bouche, et du côté opposé à la flamme, et celui d'avoir toujours un autre linge mouillé pour étouffer la flamme, ou fermer le passage d'où elle sort.

S'il arrivoit qu'on fût soi-même couvert d'esprits enflammés, avoir toujours pour s'en garantir, à tout événement, un drap mouillé dans lequel on s'envelopperoit.

Quand les accidens sont allés à un point où il n'est plus possible de remédier de près, il faut casser de loin le récipient, et renverser l'alambic, et surtout n'en laisser approcher personne, moins encore des gens qui ne sont point au fait de ces sortes de travaux.

Dans un accident désespéré, comme seroit celui où le feu prendroit à un grand tirage d'eau-de-vie, s'il en est temps encore, il faut couper la communication du bec de l'alambic au récipient, qui d'ordinaire est un tonneau, en bien fermer la bonde, sans porter de lumière nulle part autour du récipient, et abandonner le reste, parce qu'il seroit trop dangereux de s'exposer aux flammes d'un grand tirage.

Art. VI. *Sur la nécessité de rafraîchir souvent l'Alambic ; autre moyen de prévenir les accidens.*

Le réfrigérant est une partie si essentielle à l'alambic, qu'à son défaut on se se sert de tout ce qui peut en tenir lieu pour rafraichir ceux qui, par leur capacité, ou leur fragilité, ou enfin leur construction, n'en peuvent avoir. Ordinairement le réfrigérant se mesure sur la capacité de l'alambic : on peut les faire tous sur cette proportion. Un alambic de huit pintes doit avoir un réfrigérant qui en tienne quatorze, ainsi du reste.

La nécessité de rafraichir l'alambic se démontre d'elle même pour les personnes qui ont quelques notions de la distillation. Cet usage sert à condenser les esprits au sommet du chapiteau, à abattre les flegmes, à rafraichir les esprits qui coulent dans le récipient, et qui le feroient casser s'ils étoient trop chauds, et conséquemment à en prévenir l'inflammation.

Enfin, faute de rafraichir les alambics, toute distillation devient impraticable, parce que les flegmes monteront avec les esprits, et rendront l'opération inutile ou de peu de valeur, et que la fraîcheur seule de la tête de mort peut les abattre.

Les alambics au bain-marie et au bain de vapeurs peuvent et doivent avoir des réfrigérans comme l'alambic ordinaire, à moins qu'ils ne soient de verre.

Ceux de terre et de verre se rafraîchissent, ainsi qu'on à dit, avec une serpillière ou linge mouillé. On emploie les mêmes choses pour rafraichir le serpentin ; mais il est très-facile d'en construire un qui puisse être placé dans un réfrigérant, tel que seroit celui-ci.

A un matras ordinaire, appliquer et luter un serpentin, qui soit un long canal d'étain, formant plusieurs circonvolutions de même circonférence que le matras, pour lui donner peu d'élévation. Placer ce serpentin dans un réfrigérant dont la capacité soit proportionnée à celle de l'alambic : si ce réfrigérant, à cause de sa capacité, pesoit trop sur le col du matras, on peut le faire soutenir par un trépied de même circonférence que le bassin même. L'extrémité du serpentin peut être un long bec pour rendre les esprits dans le récipient. Cette construction facile épargneroit la peine de le rafraichir à chaque minute, et préviendroit d'autant plus sûrement les accidens, que si le serpentin est bien luté, on ne doit rien craindre que de la violence du feu à laquelle il est aisé d'apporter remède.

Cet usage donc est excellent par trois raisons principales. 1°. En rafraîchissant

les esprits, il conserve le récipient et obvie aux accidens qui résultent de la chaleur, ainsi qu'on l'a dit précédemment

2°. Lorsque les esprits n'ont qu'une chaleur modérée, il s'ensuit qu'il y a beaucoup moins de transpiration, et que par conséquent les esprits distillés ont plus de goût, d'odeur et de parfum qu'ils n'en auroient sans cette précaution.

L'expérience démontre que, lorsque les esprits tombent chauds dans le récipient, malgré l'attention à luter l'ouverture au bec de l'alambic, il se fait une évaporation sensible, et que cette évaporation même dans les eaux simples, diminue beaucoup la qualité de la marchandise.

3°. Enfin le rafraîchissement des alambics contribue beaucoup à faire l'opération la plus parfaite, par la raison dite ci-dessus, que la fraîcheur de la tête de mort abat les flegmes; et dans le cas où le feu auroit été trop poussé d'abord, et où l'ébullition deviendroit trop forte, si après avoir retiré du feu, ou après l'avoir couvert elle continuoit, on aura soin de rafraîchir le couronnement, en appliquant des linges mouillés jusqu'à ce que cette effervescence soit calmée.

Art. VII. *De la nécessité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour plusieurs distillations.*

Le premier de ces avantages est de prévenir la perte que feroit le distillateur sans cette précaution, et de prévenir l'altération des matières.

En supposant 1°. qu'un distillateur fasse de l'esprit de vin sans mettre d'eau dans l'alambic, il est sûr que le feu en consumera une partie qui est en pure perte, et qui ne rendra pas par conséquent la quantité d'esprit de vin qu'elle eût rendue, si quelque chose eût modéré l'action du feu, qui s'est toute exercée sur elle.

2°. Si l'on fait des liqueurs dont les recettes soient fortes et surtout en grains, ou fleurs de lavandes et plantes, etc. que la quantité de grains soit suffisante, par supposition, pour se charger de tous les flegmes qui peuvent être dans l'eau-de-vie, il faut nécessairement y laisser beaucoup d'esprits, ou les recettes brûleront, et par conséquent la liqueur prendra infailliblement le goût d'empyreume, goût d'autant plus préjudiciable à la marchandise, que celui du feu se perd, au lieu que celui-ci en vieillissant empire.

3°. Si l'on ne met point d'eau dans l'alambic avec les recettes, l'eau-de-vie étant fortifiée par elles, pour peu que le feu soit poussé, les recettes peuvent se brûler, et les esprits s'enflamment : accident qui arriveroit sans cette précaution.

Elle empêche donc les accidens; cette eau d'ailleurs se mêlant avec les recettes, les empêche de se brûler, et n'affoiblit pas les esprits; car dès que le feu met les recettes en mouvement, les esprits montent d'abord, et la liqueur ne perd rien de sa qualité, pourvu qu'on observe de déluter l'alambic dès qu'on s'aperçoit que le flegme monte.

L'eau empêche les esprits de se consommer, et de cette façon le distillateur ne perd rien de sa marchandise. Sans l'eau, les esprits s'imbibant dans les matières qui composent la recette, occasionneroient une perte réelle. Quant au flegme, il est facile de connoître quand il monte, parce que la première goutte est nébuleuse, et quand il en tombe quelque peu, on s'en aperçoit au fond du récipient, par la blancheur qu'il y forme.

L'eau-de-vie ainsi levée est meilleure pour la délicatesse du goût, par la raison que l'eau purge les esprits, et retient la plus grande partie de leur goût désagréable : on n'y perd rien pour la qualité de la liqueur, qui n'en est point affoiblie, ainsi qu'on l'a dit précédemment, d'où résultent deux avantages, le profit et la perfection de la liqueur.

CHAPITRE II.

Des avantages de chaque distillation en particulier.

Pour distiller, il faut garnir son alambic des recettes qu'on distille, et le mettre sur le feu ou dans des matières propres à produire cet effet.

Comment on distille à l'alambic ordinaire ou réfrigérant.

Cette manière de distiller est la plus usitée et la plus prompte, et une des plus profitables, parce qu'elle coûte moins de préparatifs et emporte moins de temps.

Pour distiller à l'alambic ordinaire, il faut commencer par bien rincer la poire, pour ôter toute odeur au goût que pourroient y avoir laissé les recettes précédentes, et la bien essuyer. Cela fait, garnir la cucurbite de la recette qu'on veut distiller, avec l'attention qu'elle n'excède pas la hauteur de la cucurbite même, c'est-à-dire, la moitié de la poire entière, afin que les recettes ayent assez de jeu dans le bouillonnement, pour ne pas engorger le col ou soupirail de l'alambic. On aura la même attention pour le chapiteau, qu'il faut surtout bien essuyer, tant à cause de quelques gouttes d huile essentielle qui s'attachent le long du col du chapiteau, que parce qu'il arrive souvent que, lorsqu'il reste quelque humidité dans le réservoir, le commencement de la distillation est nébuleux, et si l'on veut le séparer du reste, on perd une partie du parfum, et le plus exquis. Si on change de recette, crainte que l'alambic ne soit chargé d'huile essentielle, qui ne manqueroit pas de communiquer son goût à la nouvelle recette, alors on garnit son alambic avec de l'eau simplement, et on distille; elle entraîne les parties huileuses, et met l'alambic en état de faire telle opération que l'on veut : on appelle cela *purger son alambic.*

Cela fait, on lutte avec beaucoup de soin les deux parties de l'alambic avec de bon papier gris qu'on colle bien, et on le met aussitôt sur le feu, de peur qu'une trop longue infusion ne fasse perdre quelque chose de sa qualité à la liqueur qu'on distille.

Comme cet alambic distille à feu nu, l'opération en est plus prompte que dans tous les autres. Il faut bien faire attention au degré de feu, parce que chaque recette demande une conduite différente. Il faut changer de temps en temps l'eau du réfrigérant qui s'échauffe, et rafraîchir l'alambic en entier, si le cas l'exige, et surtout le bec, pour que la fraîcheur donne de la qualité aux esprits.

La fraîcheur abat les flegmes, et les esprits en sont plus purs; le récipient

est en sûreté, sans craindre l'évaporation des esprits au travers du lutage du bec avec le récipient.

Comment on distille au sable, et dans quel cas il faut s'en servir.

On distille au sable de deux façons; premièrement en couvrant le feu avec du sable, ou des cendres, dans les recettes qui demandent cette précaution. Cette méthode est essentielle pour les digestions, elle est d'un grand usage pour la parfaite rectification des esprits au vaisseau de rencontre. Le sable est absolument nécessaire pour modérer l'action du feu lorsqu'il est trop violent, et qu'on a lieu d'appréhender que les recettes ne brûlent au fond de l'alambic.

La seconde façon de distiller au sable, et qui est nécessaire dans plusieurs circonstances, est de prendre du sable de fontaine, le plus fin qu'on peut trouver; après l'avoir bien lavé, on le met au fond de l'alambic, de la hauteur d'environ trois doigts, on garnit ensuite la cucurbite de la recette qu'on veut distiller. Cette manière dispense de mettre de l'eau dans certains cas, où l'on n'en met point, comme pour distiller des eaux d'odeurs, des fleurs, et c.; le sable qui en tient lieu les empêche de brûler; de même les grains qu'on voudroit distiller à l'eau-de-vie.

Quand l'opération sera faite, il faut bien laver et nettoyer ce sable, de peur que le goût ou l'odeur qu'il auroit contracté ne se communiquât à une autre recette qui n'auroit rien de commun avec la précédente.

Comment on distille au bain-marie : avantage de cette manière de distiller.

L'usage de distiller au bain-marie est une des meilleures façons dans plusieurs cas. L'opération en est la plus parfaite, et n'est sujette à presqu'aucun des accidens qui arrivent si fréquemment lorsqu'on distille à feu nu.

Pour distiller des eaux d'odeurs, des fleurs, des fruits à écorces, des plantes aromatiques, et de plusieurs choses de cette espèce, sans mettre dans l'alambic ni eau, ni eau-de-vie, il est absolument nécessaire de se servir du bain marie, car dans toute autre distillation à feu nu, les recettes brûleroient. Si l'on vouloit les distiller au sable, le feu détameroit l'alambic, et les recettes brûleroient encore.

Pour distiller au bain-marie, on se sert ordinairement d'un alambic de verre qu'on place dans une cuvette d'airain; cette cuvette doit être au moins de la hauteur de la moitié de la poire; au fond de cette cuvette on met d'ordinaire une petite couronne ou trépied sur lequel l'alambic porte, afin qu'il ne touche point au fond de la cuvette, parce que l'eau en bouillant s'écarteroit sur les côtés, et laissant le fond à sec exposeroit les recettes à brûler.

L'usage du bain-marie est excellent pour les choses dont on veut distiller beaucoup avec peu d'eau-de-vie; mais si l'on se sert d'un alambic de cuivre, il sera bon de garnir le fond de sable, afin que la liqueur distillée ne prenne point de mauvais goût. Il est bon aussi pour la rectification des esprits, à cause du danger de cette opération à feu nu.

Si la distillation étoit aussi prompte qu'à feu nu, il faudroit ne se servir que de celle-là, par rapport à l'avantage considérable qu'elle a d'obvier à tous les accidens, et de contribuer à perfectionner la marchandise.

Dans quel cas on doit se servir des alambics de terre et de verre : avantages et inconvéniens de leur usage.

Comme on distille presque toujours à feu nu avec l'alambic de terre, il faut avoir pour cela un fourneau où l'on puisse mettre du feu petit à petit, à cause des inconvéniens auxquels il est si sujet.

L'alambic de verre est d'une conduite d'autant plus aisée, qu'il est toujours dans un bain-marie. L'usage en est pour les eaux de fleurs et les quintessences; il seroit le meilleur de tous si l'opération n'étoit un peu longue. Comme cette sorte d'alambic ne peut avoir de réfrigérant que difficilement, il faut mettre sur le chapiteau un linge mouillé qu'on changera souvent pour le rafraîchir.

Il faut encore observer de ne pas mettre un récipient bien grand à cet alambic, à cause de la fragilité du bec. Si cependant on le courboit tant soit peu, il seroit égal de le mettre plus ou moins grand, parce que de cette sorte le récipient pourroit être assez à plomb sur son trépied; on peut, et il est même d'usage de placer cet alambic sur une cuvette de sable qui tient lieu du bain-marie.

Avantages de la distillation au serpentin.

C'est à peu près la même que celle de l'alambic ordinaire, si ce n'est que celle-ci fait l'opération infiniment plus parfaite; elle tient même lieu de rectification. La construction qu'on en a donnée suffit pour instruire de l'effet qu'elle produit à cet égard; car lorsque cette distillation est bien conduite, et qu'on a soin de rafraîchir le serpentin, la fraîcheur, outre les sinuosités de cette instrument, rend impossible l'ascension des flegmes, et conséquemment les esprits qu'on tire montent extrêmement purs et rectifiés.

Cet alambic n'est guère d'usage que parmi les curieux, à cause de l'excessive longueur de cette opération, et on ne doit s'en servir que pour les liqueurs extrêmement fines, et pour la ractification des esprits.

Avantages de la distillation au bain de vapeurs.

C'est à peu près la même que celle au bain-marie, et on l'emploie à peu près dans les mêmes circonstances; mais elle a sur le bain-marie l'avantage de faire l'opération beaucoup plus promptement. Quoi qu'il en soit, l'usage n'en est pas moins bon que celui du bain-marie; quand on distillera des eaux d'odeurs ou fleurs, il faudra mettre du sable au fond, pour empêcher que la liqueur ne contracte la goût du cuivre.

Dans quel cas on doit se servir de fumier, au marc de raisin et de la chaux.

On ne se sert ordinairement de ces matières que pour mettre les recettes en digestion, encore ne sont-elles pas d'un grand usage, on se sert à cet effet de cendres chaudes, ou d'un feu bien couvert.

Si l'on se sert de fumier, il faut prendre le plus chaud, c'est-à-dire, celui de cheval ou de mouton, et proportionner le tas à la chaleur qu'on veut donner. La

chaux

chaux doit être vive; et si la chaleur doit être plus modérée, on se sert de chaux pulvérisée et exposée à l'air pendant quelque temps, ainsi du marc de raisin; mais ce qu'il faut observer, c'est que de quelque manière qu'on se serve des trois que nous venons de dire, il faut observer que cette digestion se fasse dans un endroit bien clos et bien couvert.

CHAPITRE III.

Sur la filtration des Liqueurs et le passage à la Chausse.

Filtrer, c'est faire passer les liqueurs par quelque chose de poreux, pour les dépouiller des parties qui obscurcissent leur brillant.

Rien n'est si fin que la liqueur qui vient de distiller, lorsqu'on y fait attention; mais le sirop et les couleurs les obscurcissent, et pour les clarifier, on les passe.

Après ce mélange, il est nécessaire pour les débarrasser de ce qui les rend nébuleuses, de les faire passer par le sable ou le papier gris, ou par le drap ou la futaine. Le passage des liqueurs par le sable ou le papier gris, s'appelle *filtration;* celui par le drap ou la futaine s'appelle le *passage à la chausse*.

Malgré l'attention dans les distillations ordinaires, il arrive très-souvent que quelques parties aqueuses s'enlèvent avec les esprits, soit au commencement de l'opération dans les recettes où les flegmes montent les premiers, soit sur la fin de cette même opération dans celles où ils montent les derniers; dans ces deux cas, il est presqu'impossible que cela soit autrement, et même il est quelquefois nécessaire d'en tirer.

Lorsqu'on distille des fleurs ou des plantes aromatiques fraîchement cueillies, les flegmes montent d'abord, et on pourroit ôter du récipient cette première partie sans ôter beaucoup de parfums aux choses qu'on distille.

Lorsqu'on distille des épices, leur parfum plus impliqué dans ces sortes de matières, resteroit, si on n'avoit l'attention de laisser couler une partie des flegmes. Ainsi il est indispensable d'en tirer dans ces deux cas. Quand, au lieu des fleurs ou des épices, on se sert de leur quintessence, on n'est plus dans ce cas, en supposant que l'on n'en mette précisément que la recette qui convient à chaque opération.

Mais comme les flegmes rendent ordinairement les liqueurs un peu nébuleuses, on peut d'abord les dépouiller d'une partie sans filtration, en versant doucement les esprits distillés dans un autre récipient; la partie aqueuse étant plus pesante, reste au fond. Mais pour les dépouiller totalement, on met du coton dans un entonnoir, et on fait passer les esprits à travers ce coton qui se charge des flegmes et mange leur blancheur. Il faut avoir un couvercle pour l'entonnoir, afin d'empêcher l'évaporation.

Le reste des parties flegmatiques qui peuvent demeurer dans la liqueur distillée, se perd par la force des esprits qui emporte la blancheur, quand l'esprit distillé est un peu gardé. Quant aux liqueurs, l'eau, le sucre et les couleurs, ainsi qu'on l'a dit plus haut, obscurcissent entièrement la netteté et le brillant des esprits

distillés, et laisseroient un dépôt désagréable au fond des bouteilles. Comme les liqueurs ont besoin de plaire aux yeux et au goût, il est nécessaire de les débarrasser de tout ce qui peut les obscurcir, et leur donner cet éclat qui peut leur être si avantageux.

Pour filtrer les liqueurs par le sable, il faut avoir une fontaine sablée à cet usage; il faut que le sable en soit extrêmement fin, et quand il est chargé de quelques parties de sucre, la liqueur passe extrêmement claire. Cette méthode ne sert guère que dans le cas où on auroit une grande partie de liqueur de la même espèce: et dans celui où l'on seroit obligé de se servir de la même méthode pour une autre partie de liqueur d'espèce différente, il faut laver le sable avec tout le soin possible, de peur que la différence de goûts ne gâte la seconde liqueur. L'embarras de laver le sable chaque fois qu'on change de liqueur est une des raisons qui empêchent le plus de faire usage de cette méthode, quelque bonne qu'elle soit d'ailleurs.

La filtration par le papier gris est d'un usage plus commode et plus ordinaire: on se sert pour cet effet d'un entonnoir qu'on couvre d'un canevas ou d'une gaze, sur lesquels on met une feuille de papier à filtrer qui n'est pas collé. Plusieurs personnes n'observent pas de mettre une gaze sous le papier, et s'exposent par là à recommencer souvent la même opération, parce que n'étant point collé, et n'ayant d'ailleurs que fort peu de consistance, il est sujet à se déchirer. L'embarras de la première méthode, la longueur de cette seconde, ont fait préférer la méthode de se servir de la chausse dans tous les cas. Cette méthode a l'avantage de remédier à l'un et à l'autre inconvénient; mais elle n'est pas la meilleure pour la parfaite clarification.

Rarement arrive-t-il que les liqueurs soient assez fines, quand elles n'ont passé qu'à la chausse, pour être sans nuages.

Cet usage de la chausse est devenu si commun, qu'on ne se sert d'autre chose pour clarifier les teintures, les infusions, et toutes les liqueurs indistinctement. Cependant, comme l'expérience démontre que les liqueurs qui ne sont clarifiées que de cette façon déposent toujours, on conseille l'usage de la filtration par le papier, comme la seule bonne méthode de dépouiller les liqueurs de tous nuages, et de ne se servir de la chausse que pour les ratafiats et les liqueurs communes.

On se sert, pour faire les chausses, de drap de Lodève, qu'on taille en forme d'entonnoir ou de capuchon. Il faut que le drap soit cousu exactement à l'ouverture. En haut on attache plusieurs cordons pour la suspendre, et on y verse la liqueur qu'on veut clarifier. Comme elle n'est jamais assez nette après la première filtration, on la repasse, et trop souvent on s'en tient à ce second passage, ce qui fait que les liqueurs déposent toujours. Il faut répéter l'opération, jusqu'à ce qu'on soit sûr de la parfaite netteté de la liqueur.

Au lieu de drap de Lodève, on se sert encore de futaine ou d'autre étoffe, qui n'est pas plus serrée.

Il y a une façon de faire des chausses, qui est moins en usage, et qui cependant est la meilleure. Il faut prendre du drap qui soit serré et fin: faire une chausse, dont l'ouverture ait un pied, plus ou moins, de circonférence: fendre le drap en deux parties, qu'on coudra séparément, de sorte qu'elle ait la forme d'une culotte: prendre ensuite une bouteille ordinaire, dont le fond soit percé, et attacher la chausse au cou de la bouteille, en la liant fortement, la bouteille étant renversée, tiendra lieu d'entonnoir à la chausse: on placera ensuite cette bouteille avec sa

chausse dans l'ouverture d'une cruche de grès, et on versera la liqueur dans la bouteille, qui tient lieu d'entonnoir. Cet usage est d'autant meilleur, qu'on obvie à l'évaporation, avec d'autant plus de facilité, qu'on peut boucher exactement le fond de la bouteille.

Quand on voudra clarifier des liqueurs blanches, soit fines, soit communes, on choisira le drap le plus fin possible et le plus serré; sans cela les liqueurs ne seroient jamais bien nettes.

Il est un moyen d'abréger l'opération, et qui clarifie les liqueurs sans avoir besoin de les faire passer plusieurs fois; c'est de coller les chausses: voici la manière de le faire.

On prend de la colle de poisson, qu'on coupe en petits morceaux, on la fait fondre ensuite dans de l'eau un peu chaude; on a soin de la remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue; on la laisse dans cet état environ vingt-quatre heures.

Une observation qu'il est essentiel de faire faire, c'est que dans le cas où l'on colle les chausses, il faut que la liqueur soit un peu plus forte en esprits, parce que la filtration étant longue, l'évaporation est plus considérable.

Pour coller la chausse, on met la colle fondue dans toute la quantité de liqueur qu'on veut clarifier; après l'avoir bien mêlée avec la liqueur, on jette promptement ce mélange dans la chausse; et la colle s'attachant également à toutes les parties de la chausse, empêcha la liqueur de passer si promptement, et la rend aussi nette qu'elle pourroit être après plusieurs filtrations ordinaires.

Si on passe à la chausse des liqueurs fines, on se sert de la méthode indiquée on on emploie des chausses d'un drap serré, et on met pour l'engraisser de la cassonade dans le sirop, une demi-livre pour cinq pintes de liqueur, ainsi relativement aux plus grandes quantités.

Si on emploie la colle de poisson, on en met une demi-once fondue et préparée, ainsi qu'on l'a dit, pour une grande chausse, et pour les petites, environ deux gros; et on aura soin de diminuer sur l'eau du sirop la même quantité qu'on en aura employée pour faire fondre la colle.

CHAPITRE IV.

De la Fermentation et des matières qui peuvent donner de l'eau-de-vie.

LE suc de presque tous les fruits, toutes les substances végétales sucrées, les semences et graines farineuses de toutes espèces, délayées dans suffisante quantité d'eau, sont les matières les plus propres à la fermentation spiritueuse ou vineuse.

Si on expose ces liqueurs à un degré de chaleur modéré, dans un vaisseau qui ne soit pas fermé exactement, au bout de quelque temps, elles commenceront à devenir troubles; il s'excitera insensiblement un petit mouvement dans leurs parties; ce mouvement occasionnera un petit sifflement; et il augmentera peu à peu, au point qu'on verra les parties grossières de la liqueur, comme grains ou pepins, et c. s'agiter et se mouvoir en tout sens, et être jetés à la superficie; quelques bulles d'air se déta-

chent ensuite de temps en temps, et la liqueur acquiert une odeur piquante et pénétrante, occasionnée par les vapeurs qui s'en exhalent.

Ces vapeurs sont mal-faisantes; il faut éviter autant qu'il est possible de les respirer trop long-temps.

Quand la liqueur a fait à peu près tous ses premiers efforts, on ficelle le vaisseau, parce qu'elle passeroit au second degré, et enfin à la putréfaction, si on les laissoit travailler plus long-temps. Ce qui reste des parties grossières se précipite au fond: la liqueur qui avant ce premier degré de fermentation, n'étoit que douce et sucrée, acquiert une saveur agréable et piquante, mais sans acidité.

C'est de cette liqueur, qu'on en tire une seconde vraiment spiritueuse, inflammable, légère, pénétrante, et d'un blanc jaune, agréable à la vue et au goût; cette liqueur est l'eau-de-vie. Quelque spiritueuse que soit cette liqueur, il reste encore beaucoup de parties aqueuses et flegmatiques; on l'en dépouille en la distillant, et on l'appelle esprit de vin. L'esprit de vin restant encore chargé de quelques-unes de ces parties flegmatiques, on le distille une troisième fois, et on l'appelle esprit rectifié; s'il est rectifié autant qu'il le peut être, on l'appelle esprit ardent. Toutes les substances ne sont pas susceptibles des trois degrés de fermentation; quelques-unes n'éprouvent que le second, d'autres que le troisième. Ce que l'on a dit des trois degrés dans un même sujet, suppose qu'il est en état d'éprouver la fermentation dans toute son étendue.

On peut toujours croire que toute substance capable de la seconde ou troisième fermentation, les éprouve toutes; mais qu'elle passe si rapidement par le premier, pour aller au second, ou du premier et second, pour aller au troisième, qu'on ne s'aperçoit que de ce dernier degré, qui est proprement une désunion totale des principes.

Toutes les substances végétales sont propres à la fermentation spiritueuse, en suppléant le principe aqueux dans celles où il n'est pas en portion suffisante. Ainsi les fruits comme le raisin, les pommes et les poires, le blé et autres semences farineuses, le genièvre, le sucre, etc. sont les matières les plus susceptibles de cette fermentation, et conséquemment les plus propres à donner de l'eau-de-vie.

Le raisin est de tous les fruits celui qui en donne en plus grande quantité, et qui donne la meilleure qualité: on en tire d'une infinité de choses; et il est sans doute plusieurs substances sur lesquelles on n'a point encore fait d'essais, qui en donneroient peut-être une bonne quantité.

Eau-de-Vie.

L'eau-de-vie n'est autre chose qu'un esprit de vin ou d'autre liqueur détrempé de flegmes; ce qui la distingue de l'esprit de vin, dont on parlera ci-après.

On fait toutes les eaux-de-vie de la même manière, c'est-à-dire par distillation, qui est la voie la plus usitée.

On en tire de toutes sortes de vins, soit rouges ou blancs; les vins forts et tartreux en fournissent pourtant moins; on y emploie les vins moins forts: souvent même ceux qui commencent à se passer, en donnent beaucoup plus; ainsi on trouve doublement son compte à les distiller, puisqu'ils coûtent moins, et qu'ils fournissent davantage. Les vins d'Orléans et de Blois, ceux du pays d'Aunis, même ceux de Paris, rendent plus d'eau-de-vie que ceux d'autres vignobles plus renommés: mais on

ne peut pas savoir si c'est un tiers ou un quart de vin qui se convertit en eau-de-vie; car dans des années, cinq ou six pintes de vin ne donnent qu'une pinte d'eau-de-vie, et dans d'autres, deux pintes en donnent presqu'une.

Pour en faire la distillation. Remplir de vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre, on la couvre de son chapiteau, ou réfrigérant, et on y adapte un récipient après que le flegme aura été jeté, on lute exactement toutes les jointures avec de la vessie mouillée, afin qu'aucune liqueur ne s'évapore, et on distille à petit feu égal environ la quatrième partie de l'humidité, ou jusqu'à ce que la liqueur qui distille ne s'enflamme plus quand on la présentera au feu; ce qui se trouvera dans le récipient est de l'eau-de-vie. Il ne faut point la faire à feu trop violent, car tout le vin de la cucurbite s'en iroit en vapeurs dans le récipient, et l'on y trouveroit les soufres de vin presque tous mêlés et aussi peu inflammables qu'ils l'étoient dans la cucurbite.

Quand on veut rendre l'eau-de-vie plus forte, on la fait distiller de nouveau, ou dans un matras à long col, auquel on met un chapiteau et un récipient, ou par le serpentin; alors le flegme, qui est la partie la plus grossière et la plus aqueuse de la liqueur, ne pouvant monter aussi haut que l'esprit, retombe au fond, et l'on retire l'esprit autant déflegmé qu'il le peut être. Il faut avoir soin que le serpentin passe au travers d'un tonneau plein d'eau, pour condenser ou fixer l'esprit, car sans cela il retomberoit dans l'alambic. Plus de fois on distille l'eau-de-vie, plus elle est forte et spiritueuse; mais aussi elle coûte plus de peine et de frais. On la distille ordinairement au bain-marie, et quelquefois à un petit feu de flamme, et avec le serpentin.

On connoit que l'eau-de-vie est assez distillée à chacun de ces signes; quand, après avoir été allumée, elle se consomme entièrement sans laisser aucune marque d'humidité au fond du vaisseau; quand un linge trempé dans de l'eau-de-vie, puis allumé, ne se brûle point; quand une goutte de l'eau-de-vie répandue dans la main, s'évapore aussitôt, ou enfin quand le camphre se dissout dans de l'eau-de-vie. On le connoit aussi par le petit essai de verre; car l'esprit ne monte plus lorsqu'on voit les perles grosses comme des têtes d'épingles, il faut qu'elles soient grosses comme un pois, et qu'elles s'évanouissent promptement.

Ceux qui font commerce d'eau-de-vie, appellent eau-de-vie d'épreuve, celle qui, en la jetant dans un verre, forme une petite mousse blanche, laquelle en diminuant fait le cercle qu'on appelle le chapelet, n'y ayant que l'eau-de-vie bien déflegmé, et où il ne reste point trop d'humidité, qui fasse le chapelet entièrement.

On tire aussi de l'eau-de-vie de la lie de bon vin: elle n'est pas si gracieuse au goût; mais elle est souvent aussi bonne, plus chaude et plus sèche que celle tirée du vin même.

Après que l'eau-de-vie est tirée, il est bon de l'exposer au soleil pour la subtiliser davantage. La liqueur tartreuse qui reste dans le fond de l'alambic, peut servir à faire du vinaigre.

L'eau-de-vie est d'un grand débit et d'un gros commerce, surtout pour les ports de mer et pour les pays septentrionaux: il en faut toujours quelque provisions dans une maison de campagne, tant pour les gens sains et malades que pour les bestiaux.

L'eau-de-vie de cidre et d'autres liqueurs se fait de même que celle de vin. L'eau-de-vie de cidre se fait et se consomme dans le pays; celles de sirop de sucre et de mélasse, se font à Orléans et dans les autres endroits où il y a des affinages de sucre; on en fait quelquefois la boisson ordinaire des matelots sur mer. Les eaux-de-vie de vin de

France sont les plus estimées de l'europe, principalement celles de Cognac, de Nantes et de Poitiers, parce qu'elles sont plus fines et plus vigoureuses, et qu'elles conservent plus long-temps l'épreuve du chapelet.

Eau-de-vie de grains. Pour faire de l'eau-de-vie de grains, on met de l'orge et du blé tremper deux ou trois heures dans l'eau tiède ; ensuite on retire le grain, on le met sécher sur des paillassons pour le faire germer, comme font les brasseurs : on en prend les germes que l'on remet dans de l'eau fermenter deux ou trois jours selon la force du ferment, et quand il a bouilli de soi-même, on jette cette eau dans l'alambic, et l'on opère comme ci-dessus.

La bonne eau-de-vie, ainsi que tous les esprits inflammables, doit être choisie claire, légère, d'une odeur forte et agréable, qui s'enflamme aisément, et qui ne soit point trop âcre au goût. La vraie manière de la connoître est par l'*essai*, qui est une petite bouteille longue d'un doigt, dans laquelle on met de l'eau de-vie jusqu'au tiers de sa longueur ; on secoue la bouteille, et plus les grains perlés qui sont dedans sont gros, plus l'eau-de vie a de force et d'esprit. Cet essai se fait aux eaux-de-vie de vin. Les autres sentent souvent l'empyreume, et sont essayées par le feu : moins il reste de liqueur au fond du vaisseau dans lequel on la brûle, plus elle est forte.

Pour faire de l'eau de-vie anisée. Prendre un demi-setier d'essence d'anis distillée, le mettre dans trois pintes de très bonne eau-de-vie avec une pinte d'eau bouillie, et mêler bien le tout ensemble. Si on la veut sucrée, y mettre une chopine de sucre clarifié, et passer le tout à la chausse.

Pour faire de l'eau-de-vie de genièvre. Elle est excellente pour les maux d'estomac, pour les indigestions, pour les coliques, pour les femmes en couche, etc. prendre un pot d'eau-de-vie, un quarteron de graines de genièvres mûres, treize gros de cannelle, douze clous de girofle, douze grains de poivre blanc, le tout entier ; l'infuser pendant huit jours à froid, y ajouter une demi-livre de sucre, et le filtrer.

Pour faire de l'eau-de-vie avec de l'eau. Faire dissoudre une demi-livre de sel de tartre sur une quantité suffisante d'eau-de-vie ; mettre cette matière dans un vaisseau où il y aura quatre ou cinq fois autant d'eau, le laisser fermenter, et elle sera bonne et forte dans peu.

Les Moscovites tirent de l'avoine, par la distillation, une espèce d'eau-de-vie, dont ils se servent au lieu de vin, et qui n'enivre pas moins. Les Tartares Tongouts, sujets de la Moscovie, ont une autre eau-de-vie qu'ils appellent *arak*, qui se fait avec du lait de cavale qu'ils laissent aigrir, et qu'ensuite ils distillent à deux ou trois reprises entre deux pots de terre bien bouchés, d'où la liqueur sort par un petit tuyau de bois. Cette eau-de-vie est très-forte, et enivre plus que celle de vin.

Dans les lieux où se fait le sucre, on retire aussi, par la distillation, beaucoup de liqueur ardente et inflammable des cannes à sucre ou cannamelles. Ils appellent cette liqueur *rum*. Les gens du pays en font un aussi grand usage que nous faisons de l'eau-de-vie : souvent même les équipages de mer n'ont pas d'autre boisson, parce qu'on l'a à bon marché sur les lieux.

Esprit de Vin.

L'esprit de vin est une eau-de-vie déflegmée et rafinée ; ou, pour employer les termes de l'art, c'est la partie huileuse du vin raréfiée par des sels acides.

C'est un grand dissolvant; on en donne une demi-cuillerée aux apoplectiques et aux léthargiques, pour les faire revenir; on leur en frotte aussi les poignets, la poitrine et le visage. C'est un bon remède pour la brûlure, si on en applique aussitôt qu'elle est faite, pour les humeurs froides, pour la paralysie, pour les contusions et pour les autres maladies, quand il est question de résoudre et d'ouvrir les pores.

La manière commune de faire l'esprit de vin, est de distiller l'eau-de-vie dans un alambic tant de fois que l esprit vienne pur. Pour ce faire, on retire par la distillation environ la moitié de ce quon veut d'eau-de-vie, et l'on rejette comme inutile le flegme qui reste au fond de l'alambic. On distille encore la moitié de l'esprit qui avoit été distillé, et l'on rejette le flegme. On continue ces raréfractions, jusqu'à ce que mettant le feu à une cuillerée de l'esprit, tout brûle, et qu'il ne reste aucun flegme. Mais parce que cette opération est fort longue, et qu'à peine, en huit ou neuf mois qu'on a réitéré ces distillations, on peut avoir un esprit de vin exempt de flegme, quelque petit feu qu'on ait fait, les artistes ont inventé une haute machine qu'ils appellent *serpentin*, à cause des circonvolutions qu'elle fait. On l'adapte sur la cucurbite contenant l'eau-de-vie, et le haut fait en entonnoir, reçoit un chapiteau, auquel ayant adapté un récipient et luté exactement les jointures, on met le vaisseau sur un petit feu : cette petite chaleur fait monter les esprits de vin; mais le flegme étant trop pesant, ne peut être esslé si haut : ainsi l'on a un esprit de vin dépouillé de flegme dès la première fois. Comme il est difficile de transporter cette machine à la campagne et en autres lieux où l'on veut faire de l'esprit de vin, et que d'ailleurs elle est sujette à être dessoudée aux jointures par la violence des esprits, voici un moyen plus commode pour faire de l'esprit de vin.

Emplir à moitié d'eau-de-vie un grand matras à long col, et y ayant adapté un chapiteau et un récipient, luter exactement les jointures : poser le matras sur un pot à demi rempli d'eau, et placer le pot sur un feu modéré, pour faire distiller au bain de vapeur l'esprit qui se séparera de son flegme, et qui montera pur : continuer ce degré de feu jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien, on aura un esprit de vin déflegmé à la première distillation. Il sera aussi bon quecelui du serpentin, et l'on n'a point sujet de craindre que l'esprit sort hors du vaisseau par aucun endroit, pourvu qu'on ait bien luté les jointures, comme on l'a dit.

Le matras doit avoir le col bien long, afin qu'il ne monte point de flegme dans le récipient.

Le bain de vapeur est plus propre qu'aucun autre à cette opération, parce qu'il fait une chaleur très-modérée pour faire élever les esprits seuls; or la vapeur de l'eau échauffe insensiblement. On doit continuer le même degré de feu lent jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien.

Du choix et des preuves de l'Eau-de-vie et de l'Esprit-de-vin, tant simple que rectifié.

Parmi les preuves les plus usitées pour juger de l'eau-de-vie, on rapporte celles-ci comme les plus ordinaires et les plus sûres. Il faut d'abord examiner si elle est bien nette et bien brillante; si elle n'est ni trop blanche ni trop nébuleuse. Si elle se trouve à cet égard telle qu'on la souhaite, il faut en vérser dans un

verre, observer si elle pétille, si elle mousse, et si la mousse en s'abattant laisse sur l'eau-de-vie des vésicules, et si ces vésicules y restent long temps. Si les vésicules tiennent, et que l'eau-de-vie ait d'ailleurs les qualités dites, on en peut juger avantageusement.

Une seconde preuve est de prendre du papier qui n'ait point été collé, de le tremper un peu dans l'eau-de-vie : si l'humidité s'étend beaucoup plus loin que l'endroit mouillé, on peut décider que l'eau-de-vie est plus flegmatique qu'elle ne doit l'être; car l'humidité qui s'étend, n'est autre chose que la partie aqueuse.

Une troisième preuve c'est de verser un peu d'eau-de-vie dans le creux de la main et de frotter : si elle se dessèche promptement, l'eau-de-vie est spiritueuse; s'il reste de l'humidité, elle est à coup sûr très-flegmatique.

Le goût est la meilleure façon d'en juger; il décide mieux encore que toutes les preuves ci-dessus. Ceux qui ne veulent pas s'en rapporter tout-à-fait à eux-mêmes, ou qui se défient de leur goût, peuvent se servir des preuves ci-dessus.

La meilleure enfin et la plus sûre est d'en distiller. Lorsqu'on en a employé une grande quantité, on juge pour lors, parce qu'elle rend au tirage. Quantité de personnes se laissent prévenir par la couleur, et décident de la bonté sur l'apparence; mais ils ignorent que cette couleur jaune est souvent l'effet d'une teinture que lui donne le marchand. Ceux qui se connoissent en cette partie ne se laissent pas prendre par cette apparence, et regardent cette preuve comme très-équivoque, comme elle l'est en effet; ils lui préfèrent toujours une eau-de-vie blanche, pourvu qu'elle soit nette et brillante, lorsqu'il est question de distiller, parce que l'eau-de-vie nouvelle rend beaucoup plus que la vieille. Ceux qui la débitent préfèrent l'eau-de-vie vieille et plus ambrée, parce qu'elle a moins de mauvais goût que la nouvelle. Cette dernière rend beaucoup plus à la distillation, quand elle est bien choisie d'ailleurs, ainsi qu'on l'a éprouvé.

Il est très-facile de distinguer l'eau-de-vie nouvelle de celle qui ne l'est pas; l'eau-de-vie de vin, de celles qui sont faites de graine ou avec d'autres boissons, ou avec la lie et le marc de vin. Les eaux-de-vie de grains ou d'autres boissons que le vin, sont âcres et moins spiritueuses; celles de lie et de marc de vin ont d'ordinaire un goût de feu et même d'empyreume.

La preuve des esprits simples consiste seulement à en brûler, et on juge, par ce qui reste, de leur qualité. Les preuves des esprits rectifiés sont de plusieurs sortes : quelques personnes jugent de leur perfection à l'odorat; d'autres s'en frottent les mains qui demeurent très-sèches le moment d'après, si les esprits sont bien rectifiés; d'autres enfin font tremper du coton ou du papier, et l'approchant d'une chandelle, les enflamment : si le feu des esprits brûle le papier ou le coton, on est sûr de leur perfection; s'ils ne brûlent pas, ils sont flegmatiques; car c'est l'humidité qui a pénétré le papier ou le coton, qui les empêche de brûler : la preuve la plus sûre est de mettre le feu à une cuillère où l'on aura mit l'esprit-de-vin, et si tout se consume, qu'il ne reste aucune humidité, pour le sûr l'esprit est de toute qualité. Voilà, sur les différentes preuves par lesquelles on peut juger de la bonté de l'eau-de-vie et de l'esprit de vin, tant simple que rectifié, tout ce qu'on en peut dire, ce qu'on croit de meilleur, et ce qui est le plus en usage.

CHAPITRE V.

CHAPITRE V.

Manière naturelle de tirer le suc des Plantes : utilité de ce suc.

ON tire le suc naturel ou la séve des arbres par térébration, celle des plantes par ponction, celle de la vigne coule par la taille; et tous ces sucs sont différens suivant les qualités du végétal et de la terre qui le nourrit.

1°. Pour avoir beaucoup de suc d'un arbre, il ne suffit pas de l'entamer légérement avec un couteau; il faut percer le tronc du côté du midi, passer au delà de la moelle, et ne s'arrêter qu'à un pouce près de l'écorce qui est du côté du septentrion. On doit conduire la tarrière de telle sorte que le trou monte toujours, afin de donner lieu à l'écoulement de la séve. Le trou doit être fait proche de la terre pour deux raisons; la première, pour ne point gâter le tronc de l'arbre, et la seconde, afin qu'on n'ait pas besoin d'un long tuyau pour conduire la séve dans le vaisseau qu'on met à terre pour la recevoir.

Le temps de percer les arbres pour en tirer le suc, est depuis la fin de janvier jusqu'au milieu du mois de mai (de la mi-pluviôse à la fin de floréal). Le noyer ne se doit percer qu'à la fin de mars (à la mi-germinal). le peuplier et le frêne abondent en séve dès le 15 mars (à la fin de ventôse): le sycomore en donne même en pleine gelée, en sorte que les gouttes se glacent en distillant.

Les arbres ne fournissent aucun suc en automne; ils n'en donnent au printemps qu'environ pendant un mois. Quand cette saison est trop sèche, on en tire peu: si elle est beaucoup humide, il en coule davantage, et toujours à proportion de ce qu'il en monte par les pores du tronc. Plus les arbres approchent de leur perfection, plus il en vient de séve. Une grosse racine coupée par l'extrémité, en fend plus qu'une branche, parce qu'il en monte au-dessus de la racine beaucoup plus qu'au-dessus de la branche.

La *térébration* ou le *percement* des arbres se fait avec plus de succès à midi, dans la chaleur de jour, que dans aucune autre heure, parce que les sucs sont alors dans le fort de leur mouvement; la chaleur fait monter la séve; c'est un alambic naturel.

Les arbres qui fournissent abondamment du suc, sont le peuplier, le frêne, le plane, le sycomore, le saule, le bouleau, le noyer, l'érable, l'ormeau et le chêne. Il y a pourtant des arbres dont on ne tireroit pas beaucoup de suc, et on met ordinairement de ce nombre ceux dont la séve est gommeuse.

2°. On est descendu de la térébration des arbres à la ponction des plantes.

On a trouvé le secret de tirer des têtes de pavot le véritable *opium*. Pour cela on commence par exposer au soleil, durant quelques heures, les plantes de pavot entières; ensuite on en pique les têtes, et en peu de temps on tire plein une tasse d'argent de suc de pavot, qui est le véritable opium qu'on ne sauroit assez estimer, parce que le bon opium ne vient point jusqu'à nous. Les étrangers qui le tirent des têtes de pavot en Grèce et en Égypte, le gardent pour leur usage, et ils n'envoient que le *meconium*, qui n'est qu'un suc tiré par expression, qu'ils font épaissir pour en faciliter le transport, et qui d'ailleurs est mêlé de beau-

coup de parties hétérogènes et impures ; c'est pour cela que les chimistes en font un extrait qu'ils appellent *laudanum*.

Ce qu'on a fait sur les têtes de pavot, se peut aussi pratiquer sur les péones, ou *pivoines* mâles, et sur plusieurs autres plantes singulières dont on célèbre les vertus.

3°. Les sucs ou larmes qui coulent de la vigne après qu'elle a été taillée, servent aussi à quantité de choses.

Utilité de ces sucs.

1°. On a par ce moyen simple tout ce qu'il y a de plus essentiel et de plus actif dans les plantes ; on en tire les gommes, les résines, les teintures, les sels, les odeurs, et c. et on les a naturels et beaucoup plus parfaits que tous les extraits que la chimie en fait par le moyen du feu qui ravage et décompose tout.

Les larmes de la vigne seules fournissent quantité de remèdes et de secours.

Ce suc, pris intérieurement, est puissant contre la pierre des reins et de la vessie. Le suc épaissi qu'on trouve en forme de gomme autour de la vigne, étant dissous dans du vin, et bu à jeun, pousse dehors les petites pierres et les sables. Un verre de ces larmes rappelle les sens et la raison d'un homme ivre. En se lavant de cette liqueur, on se guérit de la gale, de la lèpre, et de toutes les maladies de la peau. Quelques gouttes versées dans l'oreille, guérissent la surdité. Ce suc éclaircit et fortifie considérablement la vue, en s'en mettant quelques gouttes dans les yeux, soir et matin. Ce même suc, mêlé avec de l'huile, est un dépilatoire certain, et il fait tomber jusqu'aux cheveux si on s'en frotte souvent. Enfin en exposant ce suc au soleil pendant un an, il s'épaissit en consistance de miel ; et alors c'est un baume renommé et précieux pour nettoyer et guérir toutes sortes de plaies et d'ulcères.

Le suc de l'orme est spécifique contre les fièvres.

Celui de chêne est estimé souverain pour arrêter les pertes de sang qui viennent par la voie des urines, de quelque cause qu'elles puissent naître.

Le suc de sureau est au-dessus de tous éloges pour prévenir ou pour guérir l'hydropisie.

La gomme de prunier et les feuilles de vigne sont excellentes contre les demangeaisons qui s'opiniâtrent aux bras et aux mains.

Le suc de l'érable est bon à boire, et d'un goût approchant du sucre. Dans le Canada on épaissit ce même suc par l'évaporation, comme on épaissit les sucs tirés des cannes à suc pour en faire la cassonade; et ce suc d'érable épaissi est un vrai sucre. On en apporte en France; mais pour que cette sève d'érable soit sucrée quand on la tire par térébration, il faut qu'il gèle les nuits, qu'il fasse du soleil pendant la journée, et que le pied de l'arbre qu'on perce soit couvert de neige, autrement la sève ne sentiroit que le bois.

L'érable du Canada y fournit une assez grande quantité de sève sans s'altérer; et ordinairement un arbre de deux à trois pieds de tour, en rend jusqu'à quatre-vingts livres, qui donneroient par la coction quatre livres de bon sucre. Le sucre d'érable est encore excellent pour les maladies de la poitrine et du foie.

Le suc de bouleau est très-bon contre la pierre et contre les douleurs de la néphrétique. Il rafraîchit les entrailles, guérit les chaleurs de foie ; il est souverain contre la gravelle, les douleurs de reins et la colique ; il soulage d'abord et guérit ensuite.

On attribue différentes vertus au frêne; les voici. Le bois de frêne, porté sur soi, guérit les cours de ventre, la colique et les hystériques; il faut qu'il touche à la peau. Il arrête les hémorragies et toutes les sortes de pertes de sang, en le tenant dans la main jusqu'à ce qu'il soit échauffé. Il empêche que la gangrène ne se mette dans une plaie, et la guérit promptement, si on rape de ce bois dans de l'eau, et qu'on en lave le mal plusieurs fois par jour. En temps de maladie contagieuse, une cuillerée de suc de frêne bu à jeun, met en état de ne craindre ni fièvre, ni pourpre, ni peste même. En cas de poison, il n'y a qu'à boire du suc de frêne; c'est un antidote contre toutes sortes de venins. Le suc de frêne éclaircit la vue et la fortifie, quand on s'en lave les yeux soir et matin. Ce même suc, bu à jeun, guérit les douleurs de reins, fortifie le coeur, et abat les vapeurs. Mis dans les oreilles, il guérit la dureté et les maux intérieurs d'oreille, et la surdité, quand elle n'est pas invétérée. Bu le matin, il guérit les maux de rate, les pulmoniques, les hydropiques, fièvres malignes, et la petite vérole. Dans les grandes douleurs de tête, il faut se mettre sur le front un linge trempé dans ce suc, après qu'on l'a fait bouillir avec autant de vin. Pour les chancres naissans, il y faut seulement appliquer un linge bien doux trempé dans le suc tiède de frêne; il arrête les progrès du mal, et fond les duretés.

2°. Les sucs peuvent encore fort bien servir de boisson. Le suc d'érable et celui de sycomore sont doux et agréables à boire, et très-bons pour la santé. Le suc de bouleau n'a rien de désagréable, l'usage en seroit excellent pour ceux qui sont sujets à la pierre et à la gravelle. Le suc de noyer est spécifique pour adoucir le sang et les humeurs. Un savant anglois dit qu'avec le suc de sycomore, on fait d'excellente bière, en mettant dans un boisseau d'orge une petite mesure de ce suc doux; elle sera aussi bonne et aussi forte que s'il y avoit quatre boisseaux d'orge, et cette bière sera meilleure que celle de mars. Pour conserver ce suc, il faut l'exposer au soleil dans des bouteilles de verre, et ne l'en pas retirer qu'on n'ait toute la quantité de suc qu'on veut avoir. Quand on en a assez, il faut y mettre un pain de pur froment, qui soit bien mince et bien cuit, sans être pourtant brûlé. Quand on voit que le suc fermente et se gonfle, on ôte le pain, et on met la liqueur dans des bouteilles de verre qu'on bouche avec du liége et de la cire par dessus. Si on met quelques clous de girofle dans chaque bouteille, le suc se conservera un an, et on aura une boisson agréable et tout-à-fait saine.

Ceux qui vivent à la campagne, peuvent donner quelque temps à ce travail.

Fin du Livre premier de la sixième Partie.

SIXIÈME PARTIE.

LIVRE SECOND.

De l'Apothicairerie, ou Pharmacie familière.

Il ne suffit pas de connoître les simples et leurs vertus, pour donner du soulagement aux malades; il faut encore savoir les mélanges et les différentes préparations qu'on en fait.

La pharmacie, *ars medicamentaria*, est la seconde partie de la médecine qui enseigne l'élection, la préparation et la mixtion des médicamens. Il y a une pharmacie galénique pratiquée par les anciens, et une pharmacie chimique qu'on appelle *hermétique* ou *art distilatoire* qui enseigne à résoudre les corps mixtes, à en connoître les parties, à en séparer les mauvaises, à en assembler et exalter les bonnes. L'emploi de l'apothicaire est la pharmacie. On trouvera dans ce traité les préparations les plus en usage et indispensables dans les campagnes où souvent on n'a pas toutes les ressources nécessaires ou assez promptes.

Article Premier.

Des Ustensiles nécessaires dans une Apothicairerie.

Deux seringues d'étain avec leurs étuis, et plusieurs canons de buis ou d'ivoire de différentes grosseurs.

Un ou deux pots d'étain propre à mettre les lavemens, et à les faire chauffer lorsqu'on voudra les donner.

Trois ou quatre blanchets ou étamines blanches longues d'un quart et demi, pour passer les médecines et les décoctions.

Un carré de bois ou carrelet avec un clou à chaque coin pour tenir les blanchets ou étamines que l'on met dessus pour passer les décoctions, et c.

Deux ou trois tamis pour passer la casse, les tamarins, les prunes, les décoctions, les cataplasmes, et c.

Deux autres pour passer les médicamens amers ou autres.

Deux tamis de soie couverts pour passer les poudres.

Un tamis de crin couvert.

Un poids de marc de seize onces avec des grains, et deux ou trois balances de différentes grandeurs.

Deux spatules de fer grande et petite pour monder la casse ou autre chose.

Une spatule de bois.

Trois ou quatre spatules d'ivoire.

Un grand et fort mortier de bronze avec son pilon de fer.

Un moyen mortier de marbre avec son pilon de bois.

Un petit mortier de bronze avec son pilon de même matière.

Un mortier de pierre avec son pilon de bois.

Un mortier de plomb avec son pilon de même matière.

Un mortier de verre avec son pilon de même matière.

Plusieurs coquemars et pots de terre, de différentes grandeurs.

Un gros bistortier et un moyen, pour mélanger les médicamens et pour étendre les tablettes.

Uu rouleau de bois.

Un fourneau de fer.

Un autre fourneau de brique, fabriqué à demeure sous une cheminée, pour y pouvoir contenir un ou deux alambics.

Un grand alambic de cuivre rouge étamé.

Un bain-marie, garni de son alambic d'étain.

Un réfrigératoire de cuivre rouge pour distiller les eaux.

Une grande balance avec ses poids de plomb ou de fer.

Une petite balance avec ses poids de marc, les gros, grains, etc.

Deux bassines de cuivre rouge de différentes grandeurs, l'une pour faire les décoctions, les sirops, et l'autre pour composer les onguents et les emplâtres.

Deux poêlons de cuivre rouge, à longue queue.

Une grande rape de fer-blanc pour raper les coins, les pommes, etc.

Quelques cuillers d'argent.

Deux cuillers de cuivre percées en forme d'écumoire, l'une grande et l'autre petite

Une grande cuiller de fer pour préparer le plomb et autres médicamens.

Deux presses ferrées avec leurs plaques et chevilles de fer, l'une pour presser les fruits, l'autre pour presser les onguents et les décoctions.

Deux ou trois bassines d'étain, de terre vernissée et c., pour faire les infusions.

Une ou deux chausses de molleton ou de futaine.

Plusieurs torchons de toile forte pour passer les sucs, les décoctions, et c.

Plusieurs terrines de grès et de terre vernissée.

Plusieurs entonnoirs, tant de fer-blanc que de verre.

Un porphyre ou une écaille de mer avec sa molette.

Une étuve.

Quelques languettes pour filtrer des liqueurs.

Suffisante quantité de boites, de pots de terre ou de fayance, plusieurs bocaux de verre: le tout pour mettre les médicamens, conserver les sirops, les électuaires, les huiles, les onguents, etc.

Un couteau ou tranchet de cordonnier pour couper les bois et racines.

Un tailloir de bois de l'épaisseur d'un pouce et large d'un pied carré.

Une fontaine pour avoir de l'eau continuellement, s'il est possible.

ART. II. *Des Drogues simples dont on aura provision.*

Aloès succotrin.	Antimoine cru.	Campbre.
Alun de roche.	Aristoloche ronde et longue.	Cannelle.
Amandes douces et amères.	Baies de laurier.	Cantharides.
Anis.	Cachou.	Capillaire de Montpellier.

Casse en bâtons.
Céruse.
Cire neuve.
Coloquinte.
Corail.
Crême de tartre.
Crystal minéral.
Dattes.
Eau-de-vie.
Esprit de vin.
Fleur de camomille et de mélilot.
Galbanum.
Gaïac.
Girofle.
Gomme arabique.
Gomme adragant.
Graine de lin.
Gui de chêne, de poirier et de pommier.
Huile d'olive.
Hypecacuanha.
Jalap.
Iris de Florence.
Jujubes.
Limaille de fer.
Litharge d'or et d'argent.
Macis.
Manne grasse.
Miel commun.
Miel de Narbonne.
Minium ou cinabre.
Muscade.
Myrrhe.
Cliban.
Opium.
Pierre haematite.
Poix.
Polypode.
Pyrethre.
Quinquina.
Raclure de corne de cerf et d'ivoire.
Raisins de Damas et de Corinthe.
Réglisse.
Rose de Provins.
Rhubarbe.
Safran.
Salseparcille.
Salpêtre purifié.
Santaux de trois sortes.
Sassafras.
Sauge, petite sauge de Provence.
Scammonée.
Sébestes.
Semences froides des quatre sortes.
Semen contra.
Séné du Levant.
Soufre.
Squine.
Storax liquide et en larmes.
Sucre.
Suc de réglisse blanc et noir.
Sumac.
Tamarins.
Térébenthine.
Terre sigillée.
Tutie.
Vif-argent.
Vitriol de toutes les espèces.
Vulnéraire de Suisse.

On met chacune de ces drogues à part dans des coffres avec des étiquettes dessus, que l'on arrange par ordre alphabétique, afin de les trouver plus aisément dans le besoin.

ART. III. *Des différens Baumes.*

Baume d'arcaeus. Prendre quatre onces de suif de bouc, trois onces de gome élemi; autant de térébenthine, et deux onces de vieille graisse de pourceau. Mettre fondre ou liquéfier toutes ces drogues ensemble dans une bassine ou terrine sur un feu médiocre; passer la matière fondue par un linge, pour en séparer les ordures qui se trouvent avec la gomme élemi. Si on veut rendre cette composition plus molette qu'elle n'est, ajouter à la colature une once d'huile de millepertuis, laisser refroidir le tout et le garder pour le besoin. On se sert de ce baume très-fréquemment et avec succès, on y met de la graisse de porc au lieu de suif de bouc, parce que celui que l'on a à Paris est très vieux et ne vaut rien; d'autres mettent de la graisse de mouton. *Vertus.* Il est bon aux plaies, aux piqûres aux dislocations, aux contusions, et pour fortifier les nerfs.

Baume de liébaut. Prendre une livre d'huile d'olive, fleurs et sommités de millepertuis, de bétoine, de petite centaurée, et de brunelle, dite *herbe aux charpentiers*, de chaque une poignée; piler ces fleurs, les mettre avec l'huile, dans une bouteille de verre double bien bouchée, l'exposer au soleil d'été pendant plusieurs jours, ensuite exprimer le tout, et conserver la colature dans une bouteille bien

bouchée pour le besoin. *Vertus.* Ce baume est excellent pour les plaies, car il les modifie parfaitement, il les incarne et les consolide; pour les fractures d'os, contusions.

Baume de Saturne. Dissoudre deux onces de sucre de Saturne en poudre avec quatre onces de bonne huile de térébentine dans un matras au feu de sable; étant dissous, et la liqueur étant rouge, y ajouter si on veut, demi-once de camphre en poudre, et conserver ce baume dans une bouteille de verre double bien bouchée. *Vertus.* Ce baume est utile pour guérir toutes plaies, ulcères vieux, loups des jambes, les cancres, la cangrène, les dartres vives et farineuses.

Baume de Sureau. Mettre du jus de feuille de sureau avec égale quantité d'huile d'olive dans un pot de terre bouché de son couvercle, qu'on lutera avec de la terre à potier; le mettre au feu de roue, le faisant bouillir peu à peu pendant trois heures. Il ne faut pas que le pot soit plein; le retirer au bout de ce tems, et l'ayant couvert, couler tout doucement par inclination ce qui restera de liquide, pour le séparer des féces. *Vertus.* Il est admirable pour toutes gouttes, paralysies, ulcères et membres pourris, pour appaiser les douleurs de dents en une demi-heure, pour rappeler la chaleur naturelle à quelque partie disposée à la gangrène et sphacèle.

Baume de Tabac simple. Mettre du jus exprimé des feuilles de tabac mâle, pilées dans un mortier de marbre, avec une pareille quantité d'huile d'olive, dans une bouteile de verre double, qui ne soit point pleine; exposer long-tems cette bouteille bien bouchée de cire gommée et couverte par dessus, de fort parchemin, ou bien mettre cette bouteille dans un chauderon plein d'eau bouillante, jusqu'à ce que le jus soit évaporé; ou bien dans le fumier de cheval, l'y laissant quarante jours, changeant quelquefois le fumier; et au bout de ce temps on trouvera un baume dans la bouteille, nageant au-dessus du flegme, qu'on retirera doucement sans troubler le fond, et qu'on conservera dans une bouteille de verre double bien bouchée. *Vertus.* Ce baume est bon aux plaies, ulcères, écrouelles, gangrène, dartres, *Noli me tangere*, ulcère, galle ouverte, contusion même invétérée, piqûre de vive et autres bêtes venimeuses, brûlures, et autres maux auxquels le tabac est bon.

Baume du Samaritain. Mettre huit onces d'huile d'olive avec autant de bon vin rouge dans un pot de terre vernissé, le couvrir et le mettre sur un feu médiocre, pour faire bouillir la liqueur jusqu'à ce que le vin soit consommé. Si on y fait bouillir deux onces de sucre, il en sera meilleur, plus vulnéraire et plus glutinant. *Vertus.* Il nettoie et consolide les plaies de la bouche, de la langue, de l'oesophage, de la trachée artère, et généralement de toute la poitrine et des autres parties; il est bon aux ulcères, aux dyssenteries opiniâtres, aux relaxations des fibres de l'estomac, aux ulcères de la même partie, et à ceux des intestins et de tout le bas ventre: il est bon aussi pour fortifier les nerfs.

ART. IV. *Cataplasmes pour les différentes maladies.*

Cataplasme *anodin et résolutif.* Quatre onces de mie de pain blanc, douze onces de lait nouveau trait, deux jaunes d'oeufs, une once d'huile rosat, et une drachme de safran en poudre déliée. Emier le pain et le faire cuire dans le lait, remuer incessamment la matière avec une spatule, jusqu'à ce qu'elle soit en consistance de bouillie épaisse ou de cataplasme. La retirer du feu, et quand elle sera à demi refroidie, y mêler les jaunes d'oeufs, l'huile rosat et le safran, pour en

faire un cataplasme. *Vertus.* Il est fort propre pour résoudre, pour appaiser les douleurs, pour dissiper les tumeurs nouvelles, surtout les oedémateuses. On en applique chaudement sur la partie malade; on y ajoute quelquefois une drachme de *laudanum*, pour le rendre plus propre à calmer les douleurs.

Cataplasme *pour les apostumes et tumeurs.* Trois ou quatre poignées d'oseille ronde ou longue, en ôter toutes les queues, puis les envelopper dans une feuille de chou rouge ou de poirée; la faire cuire sous les cendres chaudes, et étant cuite la retirer, la mettre dans une écuelle ou mortier, l'y broyer avec le pilon, et y faire ensuite fondre un morceau de beurre frais ou de sain-doux, et le cataplasme sera fait. En prendre une partie chaude, l'étendre sur du linge et l'appliquer sur la tumeur, soit charbon, apostume pestilentielle ou commune. Il ramollit, supure, résout; et quoiqu'il coûte peu de chose, il est néanmoins très excellent. On le rechangera deux fois le jour, savoir, le soir et le matin. Si aux charbons, bosses et tumeurs malignes on y mêle de bonne thériaque, on l'y rendra très-propre.

ART. V. *Confection contre les Vers.*

Pulvériser ensemble une once de *semen contra*, et demi-once de rhubarbe; d'une autre part, demi-once de sublimé doux: on mêlera les poudres, et on les incorporera dans demi-livre de sirop de pourpier, qu'on aura fait cuire en consistance de miel, pour faire une confection, qu'on gardera pour le besoin, dans un pot de fayence, ou de verre, et non dans un vaisseau de métal, à cause du mercure qui pourroit s'y altérer. Elle est propre pour tuer les vers, et pour les évacuer doucement; elle empêche aussi leur génération. La dose est depuis un scrupule jusqu'à deux drachmes; cette confection doit toujours être donnée au bol, et jamais en portion, de peur que le sublimé, qui est pesant, ne demeure dans les dents, et ne les ébranle.

ART. VI. *Confection d'Hyacinte.*

Prendre pierres d'hyacinthe préparées sur le porphyre, six gros; corail rouge préparé, terre sigillée, santal citrin, de chacun demi-once; raclure de corne de cerf, trois gros; os de coeur de cerf, racines de tormentille et de dictame; feuilles de dictame de crête, safran, myrrhe, roses rouges, semences d'oseille, de citron et de pourpier, de chacun un gros et demi; yeux d'écrevisses préparés, écorce de citron et d'oranges amères sèche, de chacun deux gros: mettre le tout en poudre subtile, et l'incorporer dans demi-once de sirop de kermes, mêlé dans une livre et demie de sirop d'oeillet. *Vertus.* Cette confection est très-estimée dans toutes les maladies malignes, dans la petite vérole, la rougeole, les fièvres putrides, les cours de ventre, la dyssenterie, et dans tous les dérangemens d'estomac: la dose est depuis demi-gros jusqu'à un gros et demi.

ART. VII. *Diaprun.*

Metre cuire dans trois chopines d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient bien molles, cinquante prunes de damas noir, bien mûres, les poser sur un tamis de crin, placé sur une terrine, garder la décoction à part, et tirer la pulpe des prunes à travers le tamis avec une cuiller, faire bouillir légérement dans la décoction demi-once

once de semences de violettes concassées; couler la liqueur avec expression, y ajouter une livre et demi de sucre, qu'on fera cuire en consistance de sirop un peu épais : le retirer du feu, et y ajouter demi-livre de la pulpe de prunea, da cassa, de tamarins, de chacun demi-once, et les médicamens suivans réduits en poudre subtile; de rhubarbe, semences de violettes, de chacune demi-once; fleurs de roses rouges, santal citrin et rouge, raclure d'ivoire, suc de réglisse, de chacun trois gros; des quatre semences froides, de chacune demi-gros; mêler bien le tout ensemble avec une spatule de bois : lorsqu'il sera refroidi, le mettre dans un pot, pour s'en servir au besoin. *Vertus.* C'est un purgatif très-doux, sa dose est depuis une once jusqu'à une once et demi : on pourra la rendre plus purgatif, en ajoutant sur une livre de cet électuaire, deux gros de scammonée réduite en poudre subtile, qu'on y incorpore exactement : sa dose ne sera pour lors que depuis daux gros jusqu'à six.

Art. VIII. *Diascordium de Fracastor.*

Prendre scordium, fleurs de roses rouges, bol d'arménie, de chacun six gros; styrax calamite, canelle, cassia lignea, feuilles de dictame de candie, racines de tormentille, de bistorte, de gentiane, de galbanum, de succin, de terre de lemnos, de chacun deux gros; opium, poivre long, gingembre, semences d'oseille, de chacun un gros; réduire le tout en poudre subtile, et l'incorporer dans une livre et demie de miel rosat, cuit en consistance de sirop : lorsque le tout sera bien incorporé, y ajouter une once de vin d'Espagne, qu'on y mêlera exactement. *Vertus.* Cet électuaire est d'un grand usage pour calmer les douleurs dans la colique, dans la dyssenterie : il provoque le sommeil; sa dose est depuis un demi-gros jusqu'à un gros.

Art. IX. *Des Elixirs.*

Elixir *d'aulx.* Prendre vingt aulx des plus gros et des plus forts, en séparer la première peau, les couper par morceaux, les écraser dans un mortier de marbre, et les mettre dans une cucurbite de verre; verser dessus de l'esprit de vin rectifié jusqu'à la hauteur de quatre doigts; couvrir la cucurbite de son chapiteau, luter exactement les jointures, adapter un récipient au bec de l'alambic, et après douse heures de digestion à froid, faire distiller la liqueur au bain-marie, jusqu'à ce que l'ail demeure presque sec, déluter les vaisseaux, rejeter le marc des aulx qui sera demeuré au fond de la cucurbite, y en mettre pareille quantité d'autres préparés de même, verser dessus la liqueur distillée, laisser encore la matière en digestion comme auparavant, afin que l'esprit ait le temps de pénétrer la substance des aulx, puis faire distiller toute la liqueur au bain-marie, réitérer encore une fois la même digestion et distillation; mais en cette dernière ajouter une drachme de camphre lié dans un nouet, garder l'esprit distillé dans une bouteille bien bouchée; c'est l'élixir d'auls. *Vertus.* Il préserve de la peste; on s'en sert contre les maladies épidémiques. La dose est depuis demi-drachme jusqu'à deux drachmes.

Elixir *de citron.* Prendre six onces d'écorce extérieure de citron nouvellement séparée, et purifiée de sa partie blanche, qui est la moins spiritueuse; la couper bien menu, et la mettre dans une cucurbite de verre ou de grès, verser dessus vingt-quatre onces d'eau-de-vie, couvrir le vaisseau de son chapiteau, y adapter

un récipient; et après trois ou quatre jours de digestion, faire distiller l'humidité au feu de sable, jusqu'à ce qu'il ne reste qu'environ le quart de la liqueur au fond de la cucurbite, ce qui sera la partie la plus flegmatique; mêler dans l'eau distillée le suc de citron à la quantité de trois onces, qu'on aura auparavant bien dépuré et filtré, et demi-once de teinture de safran faite de l'esprit de vin; et on a l'élixir de citron, qu'on garde dans une bouteille bien bouchée. Quelques-uns ajoutent du sucre pour le rendre plus agréable au goût, on peut même le parfumer avec quelques grains de musc et d'ambre. *Vertus.* Il réjouit et fortifie le coeur, il résiste au mauvais air, et à la malignité des humeurs. On s'en sert dans le temps de peste : la dose est depuis une drachme jusqu'à six. *Nota.* Quelques-uns retranchent le suc de citron, parce que cet acide fixe en quelque manière les volatils du remède, et empêche qu'il n'agisse si bien qu'il feroit; et l'on estime qu'on rendroit l'élixir au moins aussi salutaire, si l'on se contentoit de tirer une simple teinture d'écorce de citron dans de l'eau-de-vie sans la faire distiller, parce que la distillation enlève la partie la plus spiritueuse de la substance huileuse ou essentielle de l'écorce de citron.

Art. X. *Des Emplâtres.*

Emplâtre *blanc de céruse.* Pulvériser subtilement une livre de céruse de Venise, en la frottant sur un tamis renversé, la mêler avec une livre d'huile rosat, et demi-livre, ou ce qu'il faudra d'eau de fontaine dans une bassine qu'on place sur le feu pour faire bouillir la matière, l'agitant incessamment avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance d'emplâtre, et que l'eau soit consumée; y mettre fondre alors, par une chaleur lente, deux onces et demie de cire blanche rompue en petits morceaux; et quand l'emplâtre sera presque refroidi, le former en magdaléons avec les mains mouillées d'eau fraîche. *Vertus.* Il est propre pour dessécher les plaies enflammées, comme pour la brûlure; on s'en sert aussi pour cicatriser les plaies et les ulcères, pour dessécher les écorchures et exulcérations superficielles, et pour guérir les maladies de la peau.

Emplâtre *de charpie.* Prendre six onces de charpie hachée menu, une livre et demie d'huile d'olive, douze onces de céruse en poudre, six onces de cire jaune en petits morceaux, et quatre onces d'oliban en poudre; mettre l'huile et la charpie dans une grande bassine de cuivre, sous une cheminée, et les faire bouillir ensemble en remuant avec une spatule de fer, jusqu'à ce que toute la charpie soit entièrement consommée, puis ajouter la céruse avec un peu d'eau, afin qu'elle cuise plutôt, puis la cire; enfin la bassine étant retirée du feu, et la matière à demi-refroidie, ajouter peu à peu l'oliban, en remuant avec la spatule, et le tout étant bien incorporé, en faire des magdaléons. *Vertus.* Cet emplâtre est bon aux plaies, aux ulcères, écrouelles, froncles, charbons, et maux des mamelles des femmes. Quelques-uns mettent de la litharge d'or au lieu de céruse dans la composition de cet emplâtre, mais l'une vaut l'autre.

Emplâtre *de savon.* Prendre une livre de *minium* en poudre, demi-livre de céruse aussi en poudre, huile de chenevis ou d'olive deux livres et quatre onces, dix onces de savon de Gênes, ou du blanc en quartier, qui vaut mieux que celui qui est en table, et quatre onces de térébenthine; mettre le *minium* et la céruse avec l'huile dans une bassine sur le feu, remuer toujours lesdites matières jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées et liées ensemble, après mettre dedans peu à peu

le savon coupé en petits morceaux, remuant toujours, la laisser cuire avec un feu médiocre jusqu'à ce que la matière soit grisâtre, ou de couleur de châtaigne, prenant bien garde qu'il ne s'en répande point dans le feu en bouillant, d'autant que ces ingrédiens s'enflent beaucoup, et surtout remuer toujours jusqu'à ce que le tout soit bien cuit. Lorsqu'on connoîtra qu'il sera de bonne consistance, le retirer du feu, et y filer dedans, en remuant toujours les quatre onces de térébenthine, continuant de remuer avec la spatule jusqu'à ce qu'il soit froid, en faire des rouleaux, et ne pas mouiller les mains; quelques-uns n'y mettent point de térébenthine. Pour s'en servir, en étendre sur du linge, ou sur du cuir qui n'ait point d'odeur. *Vertus.* Il est bon pour les maux de mamelles; il n'y faut mettre ni tente ni charpie depuis le commencement jusqu'à la fin du pansement du mal. Pour les loupes, on ne change point l'emplâtre qu'il ne se détache de lui-même, à moins qu'elle ne s'ouvre. Pour les abcès, depuis le commencement jusqu'à ce qu'ils soient ouverts, on change l'emplâtre le moins qu'on peut, et quand ils sont ouverts, on met une petite tente dans le trou qui ne va point jusqu'au fond, et qui ne le remplit point, et on met de l'onguent autour. Pour les douleurs de côté et de l'estomac, on ne change point l'emplâtre qu'il ne tombe de lui-même; et pour le mal de mère, on le met au-dessus du nombril. Pour les maux de dents et pour les douleurs de tête, on en met un emplâtre à chaque tempe. Il est bon pour toutes sortes de plaies et blessures tant vieilles que nouvelles, écrouelles, ulcères invétérées, pourriture, et rognes malignes des jambes, grosse gale, dartres, brûlures, cloux, mules aux talons, écorchures des orteils, sciatique, genoux enflés qui semblent vouloir suppurer, pour lesquels il est souverain, car il attire les eaux par les pores; en sorte qu'en levant l'emplâtre, on le trouve tout mouillé, et pour lors il ne faut que l'essuyer, et le remettre sur la partie. Pour le flux de sang, on l'applique sur le bas ventre, et on en a vu des effets merveilleux.

Emplâtre *pour les loupes*. Prendre huit onces d'huile rosat, une once de lytharge en poudre, deux onces de poudre déliée d'albâtre calciné dans le feu, les faire bouillir en remuant toujours avec la spatule; sur la fin de la cuite ajouter céruse en poudre, bol d'Arménie aussi en poudre déliée, et mercure précipité, de chaque une once et demie, une once de vitriol en poudre, et demi-once d'hermodactes, et cuire le tout en consistance d'emplâtre, dont on fait des magdaléons. *Vertus.* Il faut commencer la guérison par saigner et purger, et le lendemain de la purgation appliquer et couvrir entièrement la loupe d'un emplâtre étendu sur du cuir mince, mettre dessus une compresse, la serrer assez ferme avec une bande, et souffrir patiemment les démangeaisons sans lever l'emplâtre. Si les sérosités qui ont coutume de couler le faisoient tomber, il le faut essuyer, et le rafraîchir du même onguent, et continuer l'application jusqu'à guérison. Cet emplâtre a réussi en plusieurs occasions.

Art. XI. *Des Différens Gargarismes.*

Gargarisme *pour l'Esquinancie.* Faire bouillir du plantain, des roses de Provins et de l'orge, de chaque une poignée dans une bonne pinte d'eau à la réduction du tiers, et s'en gargariser.

Gargarisme *pour l'inflammation du gosier.* Faire bouillir une once d'orge entier dans trois demi-setiers d'eau, puis y mettre sommités de ronce, feuilles de plantain et d'aigremoine de chaque demi-poignée pour faire une forte décoction, qu'on coule,

et sur douze onces de cette décoction, on dissout une once et demie de miel rosat, et une drachme de sel de Saturne, pour faire un gargarisme. Il est propre pour éteindre l'inflammation du gosier, pour dessécher et guérir les petits ulcères qui peuvent s'y être formés, pour affermir la luette relâchée. On peut substituer en la place du miel, le sirop de roses sèches, ou celui de mûres. On fait aussi des gargarismes pour la même maladie avec de l'oxycrat, ou avec du verjus et de l'eau.

Art. XII. *Des Gommes et de leurs propriétés.*

Gomme adragant, *tragacantha gummi, seu tragacanthum*. Gomme blanche, luisante, légère, en petits morceaux longs, menus et entortillés en manière de vers, insipide au goût. Elle sort par incision de la racine et du tronc d'un petit arbrisseau épineux, appelé du même nom *tragacantha* ou *spina hirci*, en françois *barbe de renard*, ou *épine de bouc*. Cette plante croît en Syrie, en Candie, et en plusieurs autres lieux; les botanistes la cultivent dans les jardins. On fait du mucilage en mettant infuser cette gomme dans de l'eau, où elle se dissout et se congèle en une manière de colle ou de gelée belle, luisante et transparente; on l'emploie à corporifier plusieurs remèdes ensemble. *Vertus*. Elle est humectante, rafraîchissante; elle bouche les pores de la peau, tempère l'acrimonie, et incrasse. Son principal usage est dans la toux invétérée, l'âpreté de la gorge, l'extinction de la voix, et les autres affections de ces parties. On en forme un looch avec du miel, qu'on laisse fondre sous la langue. On en donne dans du bouillon contre la douleur des reins, les érosions de la vessie, strangurie, dysurie et dyssenterie; on la donne aussi dans les lavemens, pour la dyssenterie; et dissoute dans de l'eau et dans du lait, elle remédie aux rougeurs et aux distillations âcres qui tombent sur les yeux, et aux rougeurs des paupières. Sa prise par dedans est d'une drachme. Plus elle est vieille, plus elle échauffe. On la mêle crue avec la poudre de sympathie, qui est le vitriol romain calciné au soleil en blancheur, quand on veut s'en servir aux plaies accompagnées de contusions, ou fractures d'os, et d'autres symptômes semblables.

Gomme ammoniac, *gummi ammoniacum*. Gomme qui distille en larmes des branches et de la racine incisées d'une espèce de férule, appelée en latin *ferula amonifera*, qui croît abondamment dans les sables de la Lybie, principalement aux environs du lieu où étoit autrefois le temple et l'oracle de Jupiter Ammon. *Choix*. La meilleure gomme ammoniac est en belles larmes nettes, figurées comme celles de l'oliban, sèches, blanches, cassantes, s'amollissant au feu, se réduisant facilement en poudre blanche, d'un goût un peu amer, d'une odeur désagréable. On en vend aussi en masse, mais elle est chargée de beaucoup de graines de l'arbre et d'autres impuretés; on l'emploie dans les emplâtres; il faut la choisir la plus chargée de larmes et la moins sale. *Vertus*. La gomme ammoniac est chaude, dessiccative, émolliente, atténuante, résolutive, digestive, maturative, et si attractive, qu'elle tire les épines enfoncées dans la chair; elle est encore purgative et splénique. Son principal usage est dans les douleurs de la goutte, pour résoudre le mucilage tartareux, grossier et visqueux des poumons et du mésentère, dans les obstructions opiniâtres de la rate et du foie, de la matrice, et des reins, dans le calcul. L'usage externe est contre les squirres et les *nodus* des jointures contre les écrouelles, et les autres tumeurs dures qu'on veut résoudre. La prise est d'un scrupule à une drachme.

Gomme arabique, *gummi arabicum*. Elle est tirée par incision d'un petit arbre

épineux nommé *acacia Ægyptiaca*, qui croît abondamment en Égypte, dans l'Arabie heureuse, et en plusieurs autres lieux; mais la plus grande partie de la gomme surnommée *arabique*, qu'on trouve à présent chez les droguistes, ne vient point d'Arabie; c'est une gomme presque semblable en figure et en vertus, qu'on apporte du Sénégal, ou bien un ramas de plusieurs gommes aqueuses qu'on a trouvées sur plusieurs sortes d'arbres, comme sur des pruniers, des amandiers, des cerisiers, qui ont toutes une même qualité. *Choix*. On la doit choisir sèche, blanche, claire, transparente, nette, polie, de substance massive, d'un goût insipide. *Vertus*. Elle est pectorale, humectante, rafraîchissante; elle épaissit les humeurs trop séreuses, elle les agglutine, et les adoucit. Elle est propre pour le rhume, pour exciter le crachat, pour arrêter les cours de ventre et les hémorragies, pour les inflammations des yeux; on l'emploie en poudre et en infusion. Dans la pleurésie, on creuse une pomme pour la remplir de gomma arabique, on la fait cuire devant le feu, et on la fait manger au malade; d'autres mettent une drachme d'oliban dans la pomme au lieu de gomme arabique, et la font manger avec succès au pleurétique qui guérit par la sueur.

Art. XIII. *Des Herbes vulnéraires et de leurs vertus.*

Ces herbes sont la pyrole, le pied de lion, l'angélique sauvage, la verge d'or, la sanicle, les bettes rouges, l'armoise et la petite pervenche; quelques-uns y en ajoutent encore d'autres. Il les faut cueillir au mois de juillet (de la mi-messidor à la mi-thermidor), depuis le plein de la lune jusqu'au renouveau, chacune séparément, les faire sécher à l'ombre entre deux linges, et les conserver chacune à part dans des sacs de papier bien pressées dans un lieu sec pour l'usage qui est tel.

Il ne faut point mettre de sanicle, lorsque l'on met de l'armoise et de la petite pervenche, lesquelles deux herbes ne doivent servir que lorsqu'il y a du sang caillé, et pour la pleurésie, ou chutes. Il faut prendre une drachme de chaque herbe, les mettre dans un linge blanc que l'on nouera bien, et ce avec deux pintes de vin blanc mesure de Paris, dans un coquemar bien bouché, les faire bouillir l'espace de cinq minutes, puis laisser refroidir la liqueur jusqu'à ce qu'on puisse l'avaler sans se brûler, à la quantité d'un demi-verre à jeun et deux heures, après prendre un bouillon; si l'on en veut prendre plusieurs fois le jour, il faut avoir été deux heures sans rien prendre, et ne rien avaler que deux heures après la prise de cette décoction.

Pour les plaies, il faut appliquer dessus des linges trempés dans la décoction après l'avoir fait chauffer; elle est aussi très-propre à tous ulcères, abcès, coutusions, tant internes qu'externes, et à la gangrène. Lorsque le malade a la fièvre, on fait cette décoction dans de l'eau, qui est bonne aussi pour les fièvres malignes, et après les chutes violentes pour dissoudre le sang caillé dans le corps. Si on croit que la maladie soit un abcès interne, on en prendra tous les jours un petit demi-verre le plus chaud qu'on pourra, étant deux heures devant, et deux heures après sans prendre de nourriture. Pour un abcès externe on en bassine la plaie pour la nettoyer, mettant dessus une compresse trempée dans la liqueur, qu'on remouille quand elle est sèche. Dans le besoin on prend cette décoction à toute heure, comme après une chute violente.

Art. XIV. *Des Huiles tirées des végétaux et des animaux avec leur préparation en médecine.*

Huile, *sa proportion avec la cire de la composition des onguents, des cérats et des linimens.* La proportion ordinaire de l'huile et de la cire dans la composition des onguens, est de trois onces de cire sur douze onces d'huile; et si l'on doit y mêler des poudres, on peut y en mettre depuis une once jusqu'à deux, et même quelquefois on excède cette proportion. On met quatre onces de cire sur douze onces d'huile dans la composition des cérats, au lieu qu'on se contente de deux onces de cire sur douze onces d'huile, lorsqu'on veut faire un liniment. On doit néanmoins avoir égard à la saison, et mettre tant soit peu plus de cire en été qu'on ne feroit en hiver. Mais parce que bien souvent les descriptions des onguens contiennent des résines, des axonges, ou des suifs, et même des gommes qui tiennent en partie lieu et place de cire, il est fort nécessaire que le pharmacien y ait un égard particulier, et qu'il sache si bien proportionner les uns et les autres et si bien faire le mélange de tous les médicamens, que l'union et la consistance en puissent être louables. Il faut aussi qu'il sache bien employer et ménager son feu, et même quelquefois s'en passer tout-à-fait, suivant la nature des onguens. La cire blanche est la meilleure pour les onguens froids, et la jaune est meilleure que la blanche aux onguens chauds.

Huiles, *manière facile de leur communiquer les vertus des plantes.* Mettre les herbes sèches en poudre dans le mortier de fonte, et jeter dessus de l'huile d'olive, en les incorporant bien ensemble avec le pilon, ensuite les faire digérer au bain-marie pendant vingt-quatre heures, puis exprimer et passer par un linge; mettre la colature dans une bouteille de verre double au soleil, ou au bain-marie, jusqu'à ce que les féces étant précipitées, l'huile soit clarifiée, on la retire par inclination pour le besoin dans une bouteille de verre qu'on bouche bien.

Huiles, ou baumes, *marque de leur parfaite cuisson.* Dans chaque livre d'huile on met communément infuser cinq ou six onces de fleurs ou de feuilles; l'infusion des huiles étant faite, on les met bouillir dans la bassine destinée à cela sur le fourneau de charbon allumé à petit feu égal. On connoit que presque toute l'humidité des simples, desquelles les huiles tirent leur vertu, est exhalée; lorsqu'en prenant avec la spatule un peu du fond de la bassine, et le jetant au feu, aussitôt il s'enflamme, faisant bien peu de bruit, alors on l'ôte du feu, et étant un peu refroidie, on la passe par une forte toile avec médiocre expression, et on la met dans des bouteilles de verre double, et qu'on bouche d'un papier double, et d'un parchemin mouillé par-dessus, la conservant pour le besoin.

Huile *d'oignons.* Il faut prendre une livre d'huile d'olive, et deux ou trois oignons médiocres pesant environ un quarteron, qu'il faut peler et couper par rouelles, et mettre l'huile et les oignons ensemble dans un chaudron sur le feu, et les faire bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit bien cuit, cela fait, retirer le chaudron de dessus le feu, et y verser environ le poids d'une once de chaux vive pilée, et cependant remuer le tout avec une spatula ou bâton, de peur que la chaux ne fasse surmonter l'huile, et perdre tout; et pour l'éviter, il sera bon de mettre le chaudron dans quelque plat ou terrine, afin que rien ne se perde; le tout étant un peu reposé, le passer dans une toile, et le verser dans un pot pour le besoin. *Vertus.* Elle est bonne pour toutes les plaies nouvellement faites, pourvu qu'il n'y ait point d'os

offensé ; elle est bonne aussi pour toute foulure, écorchure, tumeur, enflure, pour toutes sortes de brûlures, pourvu qu'elle y soit appliquée de bonne heure ; et pour s'en servir, il ne faut qu'en frotter le mal, et l'envelopper d'un linge trempé dans l'huile.

Huile *de vers de terre.* Choisir trois livres de vers de terre des plus gros, les laver dans de l'eau, et les mettre infuser dans trois livres d'huile, et une livre et demi de vin blanc pendant vingt-quatre heures, ensuite faire bouillir l'infusion à petit feu jusqu'à consomption du vin, couler le tout avec expression, et garder la colature pour le besoin. *Vertus.* Elle est bonne pour ramollir et pour fortifier les nerfs, pour les douleurs des jointures, pour résoudre les tumeurs, pour les dislocations, pour les foulures, plaies et ulcères. On en frotte les parties malades, et on applique dessus une compresse trempée dedans.

ART. XV. *De l'Infusion.*

Infusion *de rhubarbe contre la bile.* Prendre deux drachmes de rhubarbe coupée par petits morceaux, faire bouillir une chopine d'eau, et au premier bouillon la verser sur la rhubarbe mise dans une cruche de grès, et la bien boucher avec du liége et du linge, pour conserver les esprits de la rhubarbe. Cette infusion se doit faire du soir au matin, auquel on en prend un verre, et l'autre verre trois heures après diner, sans manger de deux heures après. Si le premier verre purge trop, on ne prend le second que le lendemain matin. *Nota.* Le marc de rhubarbe séché à l'ombre, peut servir de machicatoire.

Infusion *fébrifuge.* Mettre demi-once de quinquina réduit en poudre dans un pot convenable, avec environ demi-poignée de sommités de petite centaurée, et trois chopines de bon vin rouge, bien boucher le pot, et le faire infuser fort lent, sur des cendres chaudes, ou au bain-marie à feu fort lent, pendant un jour et une nuit ; en donner un verre au commencement de l'accès des fièvres intermittentes, ayant auparavant purgé le malade.

Infusion *purgative.* Prendre trois drachmes de bon séné de Levant mondé de ses petits bâtons et des feuilles jaunes et noires, les mettre dans un pot de faïence avec un scrupule de sel de tartre, verser dessus six onces d'eau chaude, laquelle vaut mieux qu'une décoction pour être bien purgative, couvrir le pot, et le placer sur les cendres chaudes, pour l'y laisser pendant la nuit ; le lendemain matin, faire frémir l'infusion sur le feu, et la couler par une étamine avec expression, et l'avaler à jeun, prenant deux heures après un bouillon aux herbes.

Autre. Prendre demi-once de séné mondé, comme dessus, et une drachme de semence de fenouille ou d'anis vert, les mettre dans une écuelle, et verser par-dessus six onces de tisane ordinaire bien chaude, couvrir l'écuelle, et la mettre au coin du feu, ou autre lieu peu chaud, afin de laisser infuser les médicamens pendant la nuit ; le matin faire bouillir le séné sur un réchaud, passer le tout par un linge en le pressant médiocrement ; délayer dans la colature une once et demie de sirop de roses pâles, et avaler le tout à jeun et un peu froid, et trois heures après prendre un bouillon maigre, gardant la chambre ce jour-là.

ART. XVI. *De l'injection.*

Injection *vulnéraire.* On coupe par petits morceaux une once d'aristoloche, on la

fait bouillir dans dix onces de vin blanc jusqu'à la diminution du tiers, on coulera la décoction, exprimant le marc; on mêle dans la colature une once et demie de miel rosat, demi-once de teinture d'aloès, et autant de celle de myrrhe pour faire une injection, propre à raréfier, déterger, résoudre, et résister à la gangrène. On en seringue dans les plaies, on en imbibe des tentes, des plumaceaux, des compresses qu'on applique dessus. On peut, suivant les occasions, substituer le sucre au miel rosat. *Nota.* On emploie aussi souvent en injection l'eau vulnéraire ou d'arquebusade, l'eau de chaux, l'eau phagédénique.

Art. XVII. *Du Lut.*

Lut *pour joindre les vaisseaux les uns aux autres.* L'amidon cuit, ou la farine bouillie dans de l'eau, ou même seulement délayée à froid sans la faire bouillir, étendue sur du papier gris, et appliquée, peut suffire lorsque l'on veut adapter et luter les chapes avec les cucurbites, ou joindre des récipiens aux chapes, ou aux cornues, ou luter ensemble des vaisseaux de rencontre, lorsque ces vaisseaux contiennent des matières spiritueuses qui n'ont point de corrosion; mais si l'on veut les luter plus exactement, on peut avoir recours à la vessie mouillée qui porte avec elle une glu très-facile à s'attacher, ou aux boyaux des animaux fraîchement tirés, ou mouillés s'ils sont secs. On a coutume de s'en servir pour des matières fort spiritueuses et volatiles; on couvre les jointures des vaisseaux de ces vessies ou boyaux aplatis, on les lie bien tout autour avec de la ficelle, et on les laisse bien sécher avant que d'alumer le feu sous les vaisseaux. On peut aussi y employer la colle de poisson dissoute dans l'esprit de vin, ou dans du vinaigre, l'étendre sur des bandes de linge, les appliquer, et les bien lier sur les jointures.

Lut *pour réparer les fentes des vaisseaux.* Si l'on veut réparer les fentes qui arrivent aux vaisseaux de terre ou de verre, et les remettre en état de pouvoir servir presque de même que s'ils n'avoient point été fendus, il faut avoir des oeufs bien frais, en prendre les blancs, les battre dans une terrine avec des vergettes tant qu'ils soient tous réduits en écume; il faut laisser reposer cette écume, attendre qu'elle soit convertie en liqueur, y mêler de la chaux vive nouvellement éteinte dans du petit lait, et en faire une pâte molle et bien unie, laquelle on étendra sur une petite bande de linge fin qui puisse bien couvrir l'endroit de la fente du vaisseau: on l'appliquera promptement sur la fente, on saupoudrera légérement et également le dessus de la bande avec de la chaux vive subtilement pulvérisée, on appliquera en même temps une nouvelle bande de pareille grandeur, enduite de la même pâte sur la poudre de chaux, on saupoudrera de poudre de chaux pulvérisée le dessus de cette seconde bande, et on y en appliquera une troisième enduite de la même pâte, dont on couvrira encore le dessus et les bords de cette dernière bande, et on laissera bien sécher le tout à loisir. Ce lut ainsi appliqué tient parfaitement bien, et empêche les fentes des vaisseaux de s'étendre plus loin. Il y en a qui ajoutent à cette pâte du verre subtilement pilé, d'autres y mêlent de la poudre de brique, ou de la terre scellée; ces choses peuvent encore fortifier le lut, et ne sont pas à rejeter.

Lut *propre à boucher les bouteilles.* Pour bien boucher les bouteilles, en sorte qu'il n'en puisse sortir aucune vapeur, il faut dissoudre de la colle de poisson dans de l'esprit de vin, en faire comme un mucilage, et y incorporer quelque portion

portion de fleurs de soufre et de mastic subtilement pulvérisés, à quoi on peut aussi ajouter de la chaux éteinte dans du petit lait. Il faut bien mêler ces choses, et en bien enduire le bouchon, et même le dedans du col de la bouteille, le tout étant bien sec, rien ne pourra sortir.

Il y a un lut assez commun, et fort bon, composé d'égales parties de *minium*, de céruse de Venise, de bon bol, et de gomme sandarsch subtilement pulvérisés, incorporés avec l'huile de lin, et réduits en pâte. Son usage est pareil à celui des luts précédens.

On peut aussi boucher bien exactement les bouteilles qui ont le col court, renforcé et bien fait, si après y avoir enfoncé un petit bouchon de linge bien juste et court, en sorte qu'il y reste au-dessus environ deux lignes de vide au haut du col, on remplit ce vide de soufre fondu, ou de quelqu'un des luts ci-dessus décrits; et l'on couvre ce lut d'une double vessie de boeuf mouillée, et fortement liée autour du col de la bouteille.

Le mastic, le bol de levant, et le borax subtilement pulvérisés et incorporés avec la liqueur de blanc d'oeuf, peuvent faire un lut fort propre à cela, et à plusieurs autres usages.

Art. XVII. *Des Miels simples et composés.*

Miel *mercurial, et de tabac.* Tirer le suc de mercuriale et de tabac par expression en la manière ordinaire, le dépurer en le faisant bouillir légérement, et le passant par un blanchet, mêler ce suc dépuré avec un poids égal de miel commun, les faire cuire ensemble jusqu'à consistance de sirop, les couler par un tamis découvert, et le garder dans des cruches. *Vertus.* Le miel mercurial est plus purgatif que les autres miels : on l'emploie dans les lavemens pour la colique venteuse, pour les maladies hystériques. La dose est depuis une once jusqu'à trois. *Observations.* Le miel de tabac ou de nicotiane purge violemment. On s'en sert dans les lavemens des apoplectiques, des léthargiques, et c.

Miel *rosat.* Piler des roses rouges récemment cueillies, dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'elles soient en pâte, les laisser cinq ou six heures en digestion à froid, puis les mettre à la presse pour en tirer le suc, qu'on mêle avec autant de bon miel, clarifier le mélange par le moyen d'un blanc d'oeuf, puis l'ayant passé chaudement par un blanchet, le faire cuire en consistance de sirop, et le garder. *Vertus.* Il est détersif et astringent : on l'emploie dans les gargarismes pour les maux de la bouche et de la gorge; dans les injections et les lavemens, quand il est besoin de resserrer le ventre.

Autre miel rosat. On peut encore préparer le miel rosat, en mettant digérer au soleil pendant dix ou douze jours une partie de roses rouges bien pilée, et mêlée avec deux parties de bon miel dans un pot de terre couvert; faire ensuite bouillir doucement la matière, après y avoir ajouté une quantité suffisante de décoction de roses rouges, puis la couler avec expression, clarifier la colature, et la faire cuire selon l'art. Ce miel ne cède point en vertu au précédent.

Miel *violat.* Mêler dans un pot de terre quatre livres de violettes récentes, avec douze livres de miel commun, boucher le pot, et le mettre en digestion dans le fumier, ou en un autre lieu chaud, sept ou huit jours; ensuite faire une forte décoction de fleurs et de feuilles de violettes, la couler, la mêler dans une bassine avec la matière digérée, faire bouillir le mélange jusqu'à diminution d'environ

le qu rt de l'humidité, la couler avec expression, et faire cuire la colature jusqu'à consistance de sirop, l'écumant de temps en temps, garder ce miel dans des cruches de grès. *Vertus.* Il est propre pour rafraîchir, pour adoucir, et pour lâcher le ventre. On ne s'en sert que dans les lavemens : on en met depuis une once jusqu'à trois dans chaque lavement. *Observations.* Les violettes simples sont préférables aux doubles, parce qu'elles sont laxatives. Les apothicaires n'y emploient ordinairement que le bouton qui reste après qu'on a ôté la fleur bleue dont on fait la conserve et le sirop violat; c'est aussi dans ce bouton que consiste la qualité purgative de la violette.

Art. XVIII. *Des Onguens.*

Onguent *basilicum, ou suppuratif.* Prendre cire jaune, suif de mouton, résine, poix navale, térébenthine de Venise, de chaque demi-livre, huile commune deux livres et demie, couper par morceau la cire et le suif, casser la résine et la poix noire, mettre fondre le tout dans l'huile sur un feu médiocre, couler la matière fondue, y mêler la térébenthine pour faire un onguent, qu'on garde, lequel est meilleur que celui de Mésué, composé avec la cire, la résine, la poix noire, de chaque demi-livre, et l'huile commune deux livres, qu'il appelle *tetrapharmacum*, ou *basilicum minus. Vertus.* Le *basilicum*, ou *suppuratif*, digère les humeurs, et il avance la suppuration, étant appliqué sur les tumeurs et dans les plaies. Si on ajoute à la description, de la myrrhe et de l'oliban réduits en poudre subtile, on aura ce qu'on appelle *unguentum basilicum majus*, il sera plus détersif et plus vulnéraire que les autres.

Onguent *pour la brûlure.* Prendre quatre onces d'huile d'olive, une once de cire neuve, faire fondre la cire avec l'huile sur un petit feu, puis jeter le tout dans un mortier, et y ajouter trois ou quatre jaunes d'oeufs durcis sous les cendres chaudes, émier et mêler bien le tout ensemble avec un pilon, en forme d'onguent, et le conserver pour le besoin. *Nota.* Pour s'en servir on l'étend fort mince sur du linge, ou plutôt sur du papier brouillard, qu'on applique sur la partie brûlée, et en continuant l'application deux fois le jour, il guérit la brûlure très-promptement.

Onguent *d'une mère de l'hôtel-dieu de Paris.* Beurre frais, sain-doux de porc, suif de mouton, cire blanche, litharge d'or en poudre, de chaque un quarteron, huile d'olive demi-livre, faire fondre la cire et les graisses avec l'huile, mêler peu à peu la litharge dans la fusion, en remuant avec la spatule, ôter de dessus le feu, et remuer jusqu'à ce que l'onguent soit froid. *Vertus.* Il est excellent pour les panaris, les froncles, les abcès, et surtout les tumeurs qu'on veut faire mûrir, amollir, suppurer et percer. Il est spécifique pour les duretés et abcès qui surviennent au sein des nourrices et des nouvelles accouchées; il ramollit toutes sortes de plaies. Quand un ulcère est sec, et qu'il ne suppure pas bien, il le faut appliquer dessus pendant quelques jours pour attirer la suppuration, et puis on l'ôte pour y mettre le mondificatif. Quand il a fait percer une tumeur, il ne faut point mettre de tente dans l'ouverture, il suffit d'y mettre un emplâtre de cet onguent, et on continue jusqu'à l'entière guérison. Il faut étendre l'onguent assez épais sur la toile, parce qu'il fond aisément, et le linge reste tout sec. *Nota.* Pour le conserver, il le faut bien envelopper, et l'enfermer; car si on le laisse à l'air, il devient

blanc, et perd sa qualité. Il n'en faut pas beaucoup faire à la fois, à moins que ce ne soit pour un hôpital.

Onguent (*autre*) *de Lémery pour la brûlure*. Prendre quatre onces de pelotes de fiente de cheval récemment faites; les ayant émiées, les mêler avec douze onces de graisse de porc dans une poêle, fricasser le mélange sur un feu modéré pendant environ un quart-d'heure, remuant toujours la matière avec une spatule, puis la couler toute chaude, l'exprimant fortement au travers d'une forte toile, laisser refroidir la colature, et l'onguent sera fait. *Vertus.* Il est bon pour la brûlure entamée, ou non entamée, il adoucit beaucoup; on en applique dessus avec un peu de papier brouillard, qui est préférable au linge, parce qu'il se lève plus facilement, et qu'il ne creuse point la plaie comme le linge. *Nota.* Si on n'a point de graisse de porc, faire cuire, comme il est dit ci-dessus, la fiente de cheval fraîche, avec égal poids d'huile de noix; et faire le reste comme dessus; car cette huile ainsi préparée est aussi bonne que l'onguent.

Onguent *napolitain simple*. Agiter fortement six onces et demie de vif-argent, avec quatre onces de térébenthine de Venise, dans un grand mortier de bronze pendant cinq ou six heures, afin qu'il s'éteigne entièrement, y mêler ensuite peu à peu trois livres de graisse de pourceau pour faire un onguent. *Vertus.* Il est propre pour la gale, la gratelle, les dartres, et les autres démangeaisons du cuir; il tue les poux, les puces, les punaises; on en frotte les parties du corps, excepté la poitrine, à laquelle il pourroit apporter quelque altération, à cause du vif-argent qui y entre, on en oint les colonnes de lits pour faire mourir les punaises.

Onguent *pour les hémorroïdes*. Faire fondre deux onces du plus vieux lard qu'on peut trouver, ôter les peaux sèches, y jeter environ demi-once de cire blanche coupée en petits morceaux, remuer le tout jusqu'à ce que la cire soit fondue et incorporée avec la graisse, retirer le vaisseau du feu, et remuer l'onguent avec la spatule, jusqu'à ce qu'il soit froid, et le conserver pour le besoin. Il appaise la douleur des hémorrhoïdes; on les en frotte souvent avec le bout du doigt.

ART. XX. *Des Parfums.*

Parfums *pour diverses maladies*. On verse peu à peu un mélange d'esprit de vin et de soufre dans un poêlon de fer, pour en faire recevoir la vapeur aux pulmoniques.

On fait recevoir la vapeur de bon vinaigre mis sur un petit feu par un entonnoir renversé à ceux qui sont enchifrenés.

On fait brûler des poudres céphaliques pour fortifier le cerveau.

On fait brûler des poudres astringentes pour empêcher que les sérosités ne tombent sur la poitrine au commencement du rhume.

On fait brûler des poudres cordiales pour fortifier le coeur.

On fait des sachets de senteur pour les mélancoliques, et pour fortifier le cerveau; on parfume aussi les habits avec des poudres aromatiques.

ART XXI. *Des Pilules.*

Pilules *pour la toux*. Pulvériser ensemble demi-once d'encens, et quatre scrupules de myrrhe, d'un autre côté quatre scrupules de safran, après l'avoir fait sécher entre deux papiers, amollir ensemble quatre scrupules d'*opium*, et demi-

once de suc de réglisse, en les battant long-temps dans un mortier de bronze, et y ajoutant un peu de sirop de coquelicot, on y mêle les poudres, et on incorpore le tout ensemble pour en faire une masse qu'on garde pour en former des pilules au besoin. *Vertus*. Elles agglutinent et épaississent l'humeur âcre qui descend du cerveau sur la poitrine; elles calment la toux, elles excitent le crachat et le sommeil. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule.

Pilules *stomachiques*. Prendre une once et demie d'aloès succotrin bien choisi, des roses dont on sépare l'onglet, et de bon mastic, de chaque demi-once, pulvériser chacun à part; les bien mêler et les incorporer ensemble dans le grand mortier de bronze avec autant de sirop d'absinthe qu'il en faut pour les réduire en une masse de bonne consistance, qu'on serre après l'avoir long-temps battue de même que les autres pilules. *Vertus*. Ces pilules sont nommées *stomachiques*, parce qu'en nettoyant l'estomac de ses impuretés, elles le fortifient, et le rendent en état de bien faire les fonctions. On les nomme aussi pilules *ante cibum*, parce qu'on a accoutumé de les prendre avant que de se mettre à table, et qu'elles ne demandent aucun régime particulier; elles ne font pas aussi de grandes évacuations à la fois, parce qu'on les donne en petite dose, et d'ordinaire depuis demi-scrupule jusqu'à demi-drachme; c'est pourquoi l'on en réitère l'usage aussi souvent qu'on en a besoin.

Art. XXII. *Des Pommades.*

Pommade *pour les hémorrhoïdes*. Prendre un quarteron de panne de porc mâle bien épluchée de ses peaux, coupée en petits morceaux, les faire fondre dans un poêlon sur le feu, le passer dans un linge fin pour en séparer les pélicules, remettre la colature dans le poêlon sur un petit feu avec un quarteron de beurre bien frais qu'on fait fondre en remuant toujours avec une spatule; le tout étant bien fondu et incorporé, le retirer du feu, et le mettre dans un plat avec deux onces de miel rosat, et deux jaunes d'oeufs bien frais qu'on a délayés dedans, remuer toujours avec la spatule le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé et bien froid, et le mettre dans un pot, dans lequel il est bon de le remuer de temps en temps.

Pour s'en servir on met souvent de cette pommade avec le bout du doigt, c'est-à-dire, quand celle qu'on y a mise est sèche. Si on sent quelque petit picotement, c'est un signe que la sérosité se dissipe. Si les hémorrhoïdes sont internes, il faut avoir une canule de bois ou d'ivoire semblable à celle des seringues, mais un peu plus ouverte, dans laquelle on mettra de la pommade qu'on poussera doucement avec un petit bâton arrondi par le bout, pour la communiquer plus facilement à la partie douloureuse.

Art. XXIII. *Ratafiat purgatif.*

Ratafia *purgatif*. Prendre une once de jalap, demi-once d'iris de Florence, canelle en morceaux, et clous de gérofle, de chaque une drachme, et une pinte d'eau-de-vie; mettre infuser les quatre drogues dans l'eau-de-vie pendant dix ou douze jours dans une bouteille de verre bien bouchée, au bout de ce temps passer le tout par un linge, et mettre une livre de sucre en poudre dans la colature, et on conserve la liqueur dans une bouteille bien bouchée pour le besoin. *Vertus*.

Elle est bonne pour la bile, pituite, rhumatisme, en en prenant tous les mois. Pour l'hydropisie on en prend de quatre jours en quatre jours. Pour les femmes qui enflent après leurs couches, quand il n'y auroit que deux jours qu'elles seroient accouchées, on en a vu des effets admirables. Pour toutes sortes de fièvres, on la prend le lendemain de l'accès. La dose ordinaire est de deux onces pour les grandes personnes, et à proportion pour les enfans.

ART. XXIV. *Des Sucs de Réglise.*

Suc *de réglisse blanc.* Prendre douze onces de sucre royal, et deux onces d'amidon bien blanc, les pulvériser ensemble, ratisser six drachmes de belle réglisse sèche, la mettre en poudre avec demi-once d'iris de Florence, choisir deux onces de belle gomme adragant bien blanche et bien nette, la réduire en poudre dans un mortier de bronze qu'on aura fait chauffer, mettre un grain d'ambre gris, et autant de musc dans un mortier de marbre, les pulvériser avec un peu de sucre, et y mêler toutes ces poudres; mettre tremper environ trois drachmes de gomme adragant, belle, blanche, et nette, concassée dans quatre onces d'eau rose pour faire un mucilage épais, en prendre la quantité qu'il faudra pour incorporer dans un mortier la poudre en pâte dure, et en former des rotules, ou de petits bâtons qu'on met ensuite sécher à l'ombre, c'est *le sucre de réglisse blanc. Vertus.* Il est employé pour les maladies de la poitrine, pour l'asthme, pour exciter le crachat : il n'a pas tant de vertu que le suc de réglisse noir, mais à cause de son goût agréable, il est beaucoup plus usité. Il est fort improprement appelé *suc de réglisse*, puisqu'il n'y entre qu'un peu de réglisse en poudre. On le doit laisser fondre fort doucement dans la bouche, afin qu'il ait le temps d'humecter la poitrine en passant.

Suc *de réglisse de Blois.* On vend certain suc de réglisse, dont on prétend que l'origine vient de Blois; on le prépare ainsi. On fait une forte décoction de réglisse, dans laquelle on met fondre sur le feu beaucoup de gomme arabique concassée, et un peu de sucre, on coule la liqueur, et l'on en fait consumer l'humidité jusqu'à ce qu'elle soit en consistance requise pour en former des bâtons. On s'en sert comme du précédent aux mêmes fins.

Suc *de réglisse noir.* Prendre une livre et demie d'extrait de réglisse nouvellement fait, et d'une consistance un peu molle, une once de belle gomme arabique pulvérisée, dissoute dans de l'eau, passée par un tamis de crin, et un peu épaissie, une once et demie de mucilage bien épais de gomme adragant tiré dans l'eau rose, et une livre et demie de sucre fin en poudre, battre et incorporer le tout ensemble dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, et en former des bâtons ou des tablettes de la figure qu'on veut, qu'on fait sécher à l'ombre pour s'en servir au besoin. *Extrait de réglisse.* Pour faire l'extrait de réglisse qui entre dans la composition du suc de réglisse noir, on ratisse et on concasse une bonne quantité de réglisse verte ou sèche, et l'ayant séparée par filamens, on la met dans une grande terrine, on verse dessus beaucoup d'eau chaude, on la laisse en digestion sur un petit feu sept à huit heures, on coule l'infusion avec expression, on remet tremper le marc dans de nouvelle eau chaude, et on coule l'infusion comme devant; on mêle les colatures ensemble, et l'on en fait évaporer l'humidité sur un feu modéré jusqu'à consistance d'extrait, et on le garde dans un pot. C'est le meilleur extrait de réglisse qu'on puisse faire; mais il ne peut pas être en forme de bâtons

ni de pastilles, parce qu'il s'humecte trop facilement, de plus il a un goût un peu trop âcre et ingrat. *Vertus.* Le suc de réglisse noir est bon pour le rhume, pour faciliter le crachat, pour adoucir les âcretés de la poitrine; on en laisse fondre un petit morceau dans la bouche.

Art. XXV. *Des Sirops simples composés.*

Sirop *de capillaire simple.* Prendre six onces de capillaires récemment cueillis vers la fin d'avril (à la mi-floréal) qu'ils sont nouveaux, des plus beaux et des plus odorans qu'on pourra trouver, les couper menu, et les mettre tremper chaudement dans trois livres d'eau pendant six ou sept heures, faire ensuite bouillir l'infusion jusqu'à diminution de la quatrième partie, la couler avec expression, et y mêler du sucre blanc à la quantité de deux livres et un quarteron, on clarifiera le mélange avec un blanc d'oeuf, et après l'avoir passé par un blanchet, on le fait cuire jusqu'à consistance de sirop. *Vertus.* Il est bon pour la toux, pour les maladies de la poitrine, et pour les maux de rate. On en prend à cuillerée, et l'on en mêle dans les juleps, dans les émulsions, dans la tisane.

Sirop *de chou rouge.* Prendre une pomme de chou rouge grosse comme la forme d'un chapeau, en rompre toutes les feuilles par morceaux, les mettre dans une cruche de terre contenant deux pintes, qu'on emplit d'eau de rivière, bien la boucher par-dessus avec sept ou huit demi-feuilles de papier bien serrées et bien liées, en sorte qu'il n'y entre point d'air, la mettre devant un feu médiocre environ cinq quart-d'heure, passer le tout au travers d'un linge blanc sans presser, mettre la colature dans une bassine de cuivre avec une livre de bon miel de Narbonne sur un feu médiocre de charbon, bien écumer jusqu'à ce que le sirop soit parfait, dont il ne restera qu'environ un bon demi-setier et demi, mesure de Paris, qu'il faudra conserver dans une bouteille de verre double ou de grès qu'on bouchera bien. *Vertus.* Il est très-bon pour les maladies de la poitrine et du poumon. Il faut, avant que de commencer à en user, se purger le jour de devant avec un quarteron de casse en bâton, que le malade sucera entièrement l'ayant fendu par la moitié. Le lendemain il prendra à jeun une cuillerée à bouche dudit sirop, et il sera après deux heures sans rien prendre, et autant deux heures après le souper, continuant ainsi soir et matin jusqu'à guérison. Pendant l'usage de ce sirop, il ne faut point user d'autres remèdes, ni lavement, ni saignée, ni médecine. Il en faut faire provision pendant que les choux rouges subsistent.

Sirop *de groseilles rouges.* Ecraser des groseilles rouges dans un mortier, en tirer le suc par expression, dont on emplit des bouteilles jusqu'au col, mettre dessus de l'huile d'amandes douces à la hauteur de deux travers de doigt, boucher les bouteilles, et laisser dépurer ce suc quinze ou vingt jours, ou jusqu'à ce que les féces se soient précipitées au fond, et qu'il soit bien clair, le filtrer alors par le papier gris, le versant doucement par inclination, le peser, et le mêler avec le double de son poids de sucre blanc dans un plat de terre vernissé, placer ce plat sur un petit feu pour faire fondre le sucre, et alors le sirop sera fait; on l'écume, on le coule, et on le garde. *Vertus.* Il est astringent, rafraîchissant, il réjouit le coeur; la dose est depuis demi-once jusqu'à une once et demie.

Sirop *de houblon simple.* On le prépare avec parties égales de suc de houblon dépuré, et de sucre qu'on fait bouillir ensemble jusqu'à une consistance raison-

nable de sirop. *Vertus* Il purifie le sang, il appaise les effervescences, il excite l'urine. La dose est depuis demi-once jusqu'à une once et demie.

Sirop *de mûres simples* Ecraser des mûres de jardin dans un mortier de marbre, les laisser digérer sept ou huit heures à froid, puis en exprimer le suc au travers d'un linge; mêler ce suc avec un égal poids de sucre fin, et faire cuire ce mélange en sirop; c'est ce qu'on appelle *diamorum cum saccharo* *Vertus.* Il est bon pour les maux de la bouche et de la gorge; on en mêle dans les gargarismes, on en prend aussi à cuillerée pour le rhume. *Nota.* On peut préparer de la même manière le sirop de mûres sauvages, qui croissent sur les ronces, appelées vulgairement *mûres de renards.* *Vertus.* Il est bon pour les maux de gorge, et pour arrêter la dyssenterie. Si on laisse dépurer le suc au soleil, et qu'on le passe ensuite par un blanchet, le sirop en sera plus beau et moins épais.

Sirop *de nerprun.* Prendre beaucoup de baies mûres de nerprun, les écraser dans un mortier de marbre, les laisser quelques heures en digestion, puis les exprimer, on fait dépurer le suc en le laissant reposer dix ou douze heures en un lieu chaud, et le séparant de ses fèces par inclination, on en mêle six livres avec quatre livres de sucre, et demi-livre de miel écumé; on fait cuire le mélange à petit feu jusqu'à consistance de sirop, on y ajoute sur la fin de la cuite demi-once de canelle, et deux drachmes et demie de mastic concassées et enveloppées dans un nouet de linge, qu'on laisse toujours tremper dans le sirop. *Vertus.* Il est fort purgatif, il évacue principalement les sérosités. On en donne aux goutteux, aux hydropiques, pour le tenesme, à ceux qui ont des obstructions. La dose est depuis deux drachmes jusqu'à une once et demie. Il faut manger aussitôt qu'on l'a pris, pour empêcher qu'il ne cause des tranchées.

Sirop *de pommes simple:* Raper des pommes de reinette, les laisser dix ou douze heures en digestion à froid, puis les exprimer, on met le suc dans des bouteilles de verre, on l'expose au soleil jusqu'à ce qu'il soit clair et dépuré; ou s'il ne fait point de soleil, on emplit des bouteilles dudit suc jusqu'au col, puis on y verse de l'huile d'amandes douces à la hauteur d'un doigt, on les bouche, et on les laisse en repos jusqu'à ce que le suc soit dépuré, on filtre alors par un papier gris; on le pèse, et on le mêle avec un égal poids de sucre dans un plat de terre vernissé, et par un petit feu l'on fera cuire le mélange en l'écumant jusqu'à consistance de sirop. *Vertus.* Il est cordial, pectoral, lientérique, propre contre la mélancolie. La dose est depuis demi-once jusqu'à une once et demie.

Sirop *de vinaigre simple.* Mettre dans un plat de terre vernissé deux parties de sucre en poudre, et une partie de vinaigre blanc ou rouge, qui sera aussi bon, pourvu qu'il soit bien clair; poser le plat sur le feu, et quand le sucre est fondu, le sirop est fait, on l'écume, et on le coule. *Vertus.* Il est propre pour rafraichir dans les fièvres ardentes; il désaltère, il arrête le crachement de sang, et les autres hémorrhagies, il résiste au venin. La dose est depuis demi-once jusqu'à une once.

Sirop *laxatif.* Prendre une once de feuilles de séné du levant bien mondées, trois drachmes de canelle fines un peu concassées, les faire infuser dans une bonne pinte d'eau de fontaine sur les cendres chaudes, l'espace de trois heures dans un pot de terre neuf bien couvert, faire prendre quinze ou vingt bouillons au séné, couler par une étamine ou linge bien net, mettre dans la colature deux douzaines de bons pruneaux lavés, et ensuite infusés dans du vin blanc durant l'espace de l'infusion du séné, c'est-à-dire, pendant trois heures; on les fait cuire, ajoutant

sur la fin de la cuite desdits pruneaux, quatre onces de sucre fin, laissant cuire le tout jusqu'à ce que le jus des pruneaux soit en consistance de sirop, qu'on conserva pour le besoin. *Nota.* La dose est de deux cuillerées le matin à jeun, et demi-heure après le bouillon.

Art. XXVI. *Des Tisannes.*

Tisane *apéritive.* Nettoyer et écraser des racines de chiendent, de guimauve et de fraisier, de chaque demi-once, les couper par petits morceaux, et les faire bouillir dans trois chopines d'eau jusqu'à la diminution du quart, verser la décoction bouillante dans une terrine où l'on a mis demi-once de réglisse ratissée et bien concassée, la laisser refroidir, et la couler. *Vertus.* Elle est propre pour faire uriner, pour adoucir les âcretés des reins et de la vessie; on s'en sert pour le boire ordinaire. On peut ajouter, quand on le trouve à propos, une drachme de crystal minéral, ou d'autre sel apéritif, sur chaque pinte de la tisane, pour qu'elle soit plus diurétique.

Tisane *commune.* Nettoyer une poignée d'orge de ses impuretés, le laver dans de l'eau, puis l'ayant laissé égoutter, le faire cuire dans trois chopines d'eau jusqu'à la diminution du tiers, verser cette décoction toute bouillante dans une terrine où on aura mis demi-once de réglisse ratissée et bien concassée, la laisser refroidir, et la couler. *Vertus.* Elle désaltère, elle rafraîchit, elle adoucit l'âcreté des humeurs, elle tempère la fièvre, elle modère le rhume; on en donne aux malades pour leur boire ordinaire. *Nota.* On peut rendre la tisane citronée en mettant tremper avec la réglisse un citron coupé par tranches. Quelquefois on y ajoute aussi quelques grains de coriandre, et un petit morceau de canelle. Si l'on veut que la tisane soit un peu apéritive, on emploie en place de l'orge la racine du chiendent; on y met même bien souvent l'une avec l'autre. On peut rendre la tisane plus pectorale en y ajoutant des jujubes, des raisins, des pommes, et c.

Tisane *contre le rhume et la toux.* Mettre deux pintes d'eau avec de la réglisse coupée fort menu, des figues et du pas-d'âne à volonté, et quand cette eau est réduite à la moitié, la tirer du feu pour la boire refroidie aux repas, et hors des repas. Si la toux est sèche, il ne faut point boire de vin.

Tisane *purgative.* Prendre deux drachmes de séné, demi-once de coriandre, demi-once de réglisse, et demi-once de roses de buisson; mettre tremper le tout le soir dans une pinte d'eau froide, et le lendemain matin le passer par un linge blanc, et en prendre un verre en se levant, et ne manger de deux heures; et après le dîner en prendre autant après la digestion, et un troisième verre en se couchant.

Art. XXVII. *Des Contrepoisons.*

Les contrepoisons sont différens suivant la différence des poisons chauds ou froids, dissolvans ou coagulans.

Le nom d'antidote qu'on a donné à la thériaque, a fait croire au vulgaire qu'elle pouvoit servir contre toute sorte de poisons, mais la thériaque n'est le contrepoison que des venins froids, ou coagulans, ou narcotiques. La thériaque, remplie comme elle est de parties spiritueuses volatiles, ne pourroit qu'augmenter l'action des poisons corrosifs.

On

On divise donc toutes les sortes de poisons en deux espèces générales, en corrosifs ou en coagulans.

Les corrosifs sont ceux qui, par leurs parties tranchantes ou aiguës, coupent ou percent les parties auxquelles ils s'attachent.

Les coagulans sont ceux qui, par l'acidité de leurs sels, ou la viscosité de leurs soufres, épaississent le sang, et empêchent par ce moyen, l'action des esprits animaux.

On connoît les uns et les autres par les effets qu'ils produisent au dehors.

Les poisons corrosifs excitent des hoquets, de fréquens vomissemens, des convulsions douloureuses, des tranchées horribles, des diarrhées et des dyssenteries, de violentes ardeurs d'estomac, une soif que rien ne peut éteindre, une difficulté de respirer, une toux persévérante.

Les meilleurs remèdes auxquels on puisse avoir recours alors, sont l'huile, le beurre, le lait, les bouillons gras, et tout ce qui est capable d'envelopper les sels de ces sortes de poisons.

Parmi les poisons de cette première espèce, il y en a qui étant moins corrosifs, ne percent pas les membranes des intestins, mais les rongent par l'âcreté de leurs sels, et causent dans le sang une fermentation si extraordinaire, qu'ils en divisent tout-à-fait les soufres. On appelle ceux-ci dissolvans; ils se font connoître par des évacuations excessives de sérosités et de sang même. Tels sont les effets de certaines préparations de mercure et de tous les purgatifs violens.

Il faut recourir aux remèdes qu'on donne dans les superpurgations.

Pour ce qui est des poisons coagulans, les signes qui les suivent sont d'abord la pâleur du visage, puis la couleur bleuâtre de tout le corps, le gonflement des vaisseaux sanguins, la petitesse du poulx, les assoupissemens, les frissons et sueurs froides, les envies de vomir, et c.

La thériaque est bonne contre les poisons qui coagulent le sang, et dans les maladies où il se trouve épaissi. Pour coutrepoison, la vieille thériaque qui ait au moins six mois, et qui n'ait pas plus de trente ans, est la meilleure.

ART. XXVIII. *Différens remèdes contre la rage*

La rage est un si cruel accident, et ses effets sont si terribles, qu'on ne sauroit rapporter trop de remèdes pour la guérir; c'est encore une de ces maladies graves à laquelle on est plus exposé à la campagne, et qui demande les plus prompts secours, qu'on n'a pas facilement si on ne les connoît par soi-même.

On a vu à Nogent-le-Rotrou un homme et une femme qui avoient été mordus par un chien enragé, et qui avoient déjà eu un accès de rage, qui, dans la crainte d'être liés par ceux qui les environnoient, s'enfuirent, et se sauvèrent dans un grenier où, par hasard, il y avoit de l'oignon sur lequel ils se couchèrent. Un second accès de rage leur étant survenu, ils se mirent machinalement à mordre et à manger de ces oignons, ce qui leur procura une guérison parfaite. On a déjà vu ailleurs un exemple de cette expérience intéressante, d'une guérison de cette nature opérée par le même moyen.

Les remèdes antispasmodiques guérissent la rage.

Des observations constatées prouvent que si on dilate et cautérise les plaies, et qu'on y mette le feu, on prévient l'hydrophobie.

Les frictions mercurielles dans l'intervalle du temps, qui est de quarante jours,

qui se passe entre la morsure et la manifestation des symptômes de la rage, peuvent détruire le principe venimeux.

Comme la crainte et l'inquiétude influent davantage sur beaucoup de gens, que le mal réel, il est un expédient pour savoir si le chien dont on a été mordu, et qu'on suppose tué depuis, étoit enragé, c'est de frotter la gueule, les dents et les gencives du chien mort, avec un morceau de chair cuite qu'on présente à un chien vivant; s'il le refuse en criant et hurlant, le mort étoit enragé; mais si la viande a été bien reçue et mangée, il n'y a rien à craindre. (*Hist. de l'Acad.* année 1723.)

Le docteur Johan Awister dit que le sel marin, dissout dans de l'urine chaude, appliqué tout de suite sur la morsure d'un chien enragé, détruit entièrement le virus dans l'espace de six heures; il suffit que la compresse soit bien imbibée, et que son humidité soit continuellement entretenue. Pour plus grande précaution, il seroit bon de faire boire au malade un verre d'eau de mer le matin, et de lui faire prendre le soir de l'opiate de mithridate dissout dans de l'eau de poulet. L'effet de l'eau de mer est de purger, et celui de l'opiat de calmer les esprits.

Autre remède contre la rage, pour les hommes et pour les bêtes.

Prendre la coquille de dessous d'une huître à l'écaille mâle, c'est-à-dire, de celle dont le poisson a un bord noir, et dont l'écaille a en dedans des marques qui sont noires quand l'huître est vieille, et qui sont jaunes quand l'huître est encore jeune; la faire calciner au feu ou au four, jusqu'à ce qu'elle se rompe sans effort; la réduire en poudre impalpable, et s'il est possible, la passer au tamis; ensuite la faire prendre au malade. Il y a trois manières de donner ce remède.

La première, et celle qui agit le plus promptement, est de le donner en bol, comme le quinquina, en mettant cette poudre simplement dans du pain à chanter, mouillé, et en multipliant les bols à proportion de la facilité avec laquelle le malade pourra les avaler.

La seconde est de le donner dans du vin blanc.

La troisième est de battre cette poudre dans quatre oeufs frais, et d'en faire une omelette avec de l'huile, et non avec du beurre, qui empêcheroit absolument l'effet; on fait manger cette omelette au malade sans pain et sans boire.

La dose ordinaire pour ceux qui sont dans l'accès, est le poids de six gros pour la première fois, qui doit se donner au malade le plus promptement qu'il est possible; les deux jours suivans, il faut lui en donner quatre gros à jeun, et qu'il ne mange que trois heures après.

La dose pour ceux qui sont mordus à sang, et pour ceux qui ont été à la mer et qui n'en ont point été guéris, est le poids de quatre gros pour chacun des trois jours; il faut le donner au malade, le premier jour, au moment qu'il se présente, les deux autres jours à jeun, et qu'il ne mange que trois heures après l'avoir pris.

Quand le malade n'a été que pincé, léché ou éraflé, ou qu'il se trouve dans une grande crainte, qui est souvent aussi dangereuse que la morsure à sang, la dose n'est que le poids de deux gros, et il ne doit en prendre qu'une seule fois.

La dose pour les animaux, doit se proportionner à leur grosseur, et leur être donnée avec quelque chose qu'ils aiment, pourvu qu'il n'y ait point de beurre.

L'effet en seroit plus prompt, si on pouvoit leur faire avaler cette poudre avec de l'eau ou du vin.

Mais enfin voici comme on doit se gouverner quand on a été mordu par un chien prétendu enragé; il faut premièrement se bien garder de le tuer, faute que l'on commet presque toujours; mais au contraire il faut s'en emparer toutes les fois que cela est possible, et l'enfermer, afin de pouvoir constater s'il est enragé.

Néanmoins dans l'incertitude, celui qui a été mordu, ne doit pas rester sans prendre quelque précaution propre à prévenir la rage, et son symptôme le plus funeste, tel que l'hydrophobie, ou l'horreur de l'eau. Ces précautions consistent à scarifier aussitôt la partie mordue, à se faire saigner du bras, à prendre les bains pendant plusieurs jours, à se faire des frictions avec le mercure sur les extrémités inférieures, jusqu'à exciter la salivation, à boire quelque liqueur aigrelette, et à observer un régime humectant et relâchant.

En se conduisant ainsi sans perdre de temps, on peut espérer de s'opposer aux effets du venin de la rage; et quand même on viendroit à découvrir ensuite que le chien n'étoit qu'en colère, les précautions recommandées seroient encore très-bonnes, parce que la salive d'un animal en colère, introduite dans la masse du sang, peut causer les plus grands maux.

Les signes par lesquels on peut connoître qu'un chien est enragé, doivent être connus de tout le monde. Le chien menacé de la rage est abattu; il ne mange point, il ne boit point, il est comme aveugle, il va se heurter contre la muraille, il a la queue entre les jambes, il ne reconnoît point son maître, il n'abboie plus, il court après les autres animaux, une humeur jaunâtre sort de sa gueule en petite quantité. La maladie devenant plus considérable, non-seulement il ne reconnoît pas son maître, mais il veut le mordre; il chancèle, il tombe et se relève ensuite; il voudroit aboyer, mais il ne le peut; il découle de sa gueule une bave visqueuse. Enfin il entre en furie par la présence de quelque liquide; à ces derniers traits, on ne pourra plus méconnoître qu'il est enragé, et on le tuera sans différer. On fera bien même de ne point attendre si long-temps, et de s'en défaire dès que les premiers signes se manifesteront.

On usera des mêmes précautions quand on aura été mordu par quelques autres animaux.

Fin de la sixième Partie.

LA NOUVELLE

MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE

DES BIENS DE CAMPAGNE.

SEPTIÈME PARTIE.

La Cuisine, l'Office, etc.

CHAPITRE PREMIER.

La Cuisine.

LA cuisine est le lieu où l'on prépare les viandes; il faut qu'elle soit bien bâtie, que la cheminée en soit grande, afin d'y pouvoir contenir les ustensiles dont on se sert pour apprêter les alimens · elle doit être garnie de gros chenets avec crampons pour soutenir les broches. Il y aura des crémaillères proportionnés à la grandeur de la cuisine : elle sera garnie d'un potager où il y aura plusieurs fourneaux de différentes grandeurs pour faire les ragoûts, d'une forte table, et de toutes les choses nécessaires, avec une lavanderio et une décharge de cuisine à côté.

Ce dernier livre est divisé en quatre chapitres, le premier contient la manière d'apprêter le gras et le maigre : le second traite des verjus et vinaigres : le troisième de la pâtisserie; et le quatrième les confitures et les liqueurs. On y a suivi l'ordre alphabétique, afin qu'on puisse plus aisément trouver ce dont on aura besoin.

De la Cuisine par ordre alphabétique.

Agneau (Issues d'). Coupées par morceaux, blanchies un moment à l'eau bouillante, on les fait cuire à petit feu dans du bouillon, avec un peu de beurre, sel et poivre. La sauce se fait avec trois jaunes d'oeufs délayés avec un peu de lait; lorsque la sauce a été liée sur le feu, on y met un peu de verjus. On dresse la tête, la cervelle découverte, le reste de l'issue autour, et la sauce sur le tout.

Agneau (Quartiers d'). Celui de devant est plus délicat que celui de derrière; l'un et l'autre se servent rôtis. On les sert aussi en fricandeau glacé, en frican-

deau avec un ragoût d'épinars. On les déguise, après avoir été servis, en *rôt*, en *filets*, en *blanquette*, en *filets à la béchamel*.

Agneau (*Tête d'*), appelée *braise blanche*. Prendre deux têtes avec leurs collets; ôter les mâchoires et le museau; les faire blanchir dans une marmite avec du bouillon, demi-setier de vin blanc, moitié d'un citron coupé par tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grains, si c'est la saison, bouquet de fines herbes, racines : les couvrir de bardes de lard; et après la cuisson, servir avec une sauce piquante.

Alose au court-bouillon. On la fait cuire dans le vin rouga ou blanc, avec un peu de vinaigre, sel, poivre, laurier, oignons piqués de girofle, avec du citron vert et beurre bien frais. On la sert à sec sur une serviette pour entremets Cuite à moitié dans le même court-bouillon, rôtie sur le gril et mitonnée ensuite dans du beurre roux, assaisonnée avec un filet de vinaigre et persil vert; et elle se sert pour entrée.

Alose rôtie : s'écaille; on l'incise légérement, on la frote de beurre et sel, et on la fait rôtir à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur. On peut la servir à l'oseille cuite avec sel, poivre, bon beurre et un peu de persil et de cerfeuil. On la sert aussi avec un ragoût de champignons, ou avec une sauce faite avec beurre frais, ciboule, persil haché; le tout passé à la casserole, assaisonné de bon goût. On fait mitonner l'alose dans cette sauce qu'on lie avec le foie délayé, ou bien avec un peu de farine frite, si l'on veut servir le foie en garniture.

Alouette en salmi. Prendre les débris des alouettes rôties, en ôter les têtes, gésiers et tout ce qu'elles ont dans le corps; piler le tout avec les rôties dans un mortier : délsyer avec de bon bouillon, passer ce cnulis à l'étamine, et l'assaisonner de sel, gros poivre, avec un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus mettre dedans les alouettes entières, et les faire chauffer sans bouillir. Servir avec les croûtons frits

Alouette pour rôti. On écorche la tête; on les pique ou on les barde : on les fait rôtir, et on met dessous des rôties pour recevoir ce qui en tombe.

Aloyau à la braise ou *en ragoût*. Prendre l'aloysu où il y aura le plus de filet; le dégraisser et le piquer de gros lard. Le bien assaisonner de fines épices, fines herbes, persil et ciboules hachées, avec truffes et champignons; le mettre dans une marmite de sa grandeur, dont le fond sera garni de bardes de lard et de tranches de boeuf maigre, épaisses d'un doigt et battues, assaisonnées de fines épices, fines herbes, oignons, carottes, citron, laurier, poivre et sel. Ficeler l'aloyau, et mettre le filet en dessous. Garnir par-dessus comme par-dessous, et fermer la marmite qu'on a garnie de pâte tout autour; le servir après qu'il aura été égoutté, sous un ragoût de ris de veau, foies gras, crêtes, champignons, truffes, mousserons, pointes d'asperges et culs d'artichauts; passer au lard fondu et mouiller d'un bon jus, que l'on lie ensuite avec coulis de veau et de jambon.

Aloyau rôti. Il doit être mangé un peu rouge; il n'en est que plus tendre et de meilleur goût. Pour ceux qui l'aiment plus cuit, on le coupe par tranches et l'on fait une sauce avec un peu d'eau, sel, poivre, vinaigre et ciboules hachées, ou avec trois ou quatre anchois hachés, avec sel, poivre, jus de boeuf et quelques capres On sert cette sauce chaude

Aloyau farci. L'aloyau étant presque cuit à la broche, on prend la chair du milieu qu'on hache bien menue avec du lard, moelle de boeuf, fines herbes et bonnes garnitures, et bon assaisonnement; ensuite on en farcit l'aloyau entre la

peau et l'os; et on le recoud proprement, de peur que la chair ne tombe dans la lèchefrite en achevant de cuire : cuit à propos et servi sur la table, on ôte les peaux pour avoir la liberté de le manger avec une fourchette ou cuiller.

Le jus de boeuf se fait de cette manière. On prend un morceau de boeuf de cimier, qu'on coupe par tranches et on le jette dans une terrine qu'on couvre bien de son couvercle, puis on met de la pâture autour, en sorte qu'il n'y ait point d'air du tout; on le met sur un petit feu et on le laisse suer pendant deux heures; ensuite on tire le jus et on s'en sert dans le besoin.

Anchois, petit poisson de mer qu'on fait confire au sel dans des barils, après lui avoir ôté la tête et les entrailles; il entre dans plusieurs sauces et salades. Pour les mettre en salade, il faut les laver dans du vin, les couper par filets; on les sert ordinairement avec le jeune cerfeuil et la petite laitue. Il faut le choisir nouveau, d'une chair ferme et rougeâtre. On en fait des coulis pour plusieur ssauces, et ragoûts gras et maigres.

Andouilles de cochon. Prendre des gros boyaux de cochon, et en ôter le gros bout, les faire tremper un jour ou deux, ensuite les tirer et les bien laver, les faire blanchir à l'eau chaude avec un peu de sel et quelques tranches d'oignons et de citrons; après qu'ils seront blanchis, les jeter dans de l'eau fraîche, les mettre sur une table et les fendre en plusieurs bandes; on les coupe de la longueur qu'on souhaite; on prend du ventre de cochon et on en ôte le gras; on coupe cette viande en gros lardons de la même longueur des andouilles, et on les forme ainsi avec moitié d'un et d'autre, les assaisonnant comme il faut, puis on prend les chemises, on les nettoie bien et on les fait aussi tremper quelque temps dans du vin blanc pour en ôter le mauvais goût; on les coupe de la longueur des andouilles, on ficelle les bouts de chaque andouille, et on les passe proprement dans la chemise pour les en revêtir et les lier. Quand on a fait les andouilles, il faut les empoter dans une marmite avec de l'eau, des tranches d'oignons, un oignon piqué de clou de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de panne de cochon, et les faire cuire doucement en les écumant bien, y jetant, après qu'on les a écumées, une pinte de lait; on les laisse refroidir dans le même bouillon, et on les tire ensuite, prenant garde de les rompre; on les fait griller sur du papier et on les sert tout d'un temps.

Andouilles de veau. Avoir des boyaux de veau un peu gros, les laver bien proprement, les couper de la longueur dont on veut faire les andouilles, et ficeler un des bouts : prendre du lard blanchi, de la tétine de veau blanchie, de la fraise de veau de même; couper le tout par petits dés ou rouelles; les mettre dans une casserole et les assaisonner d'épices fines battues et une feuille de laurier; il y faut du sel, du poivre, un peu d'échalottes hachées, et y ajouter environ un demi-setier de bonne crême de lait; on passe le tout ensemble sur le fourneau, et on tire après la casserole en arrière, on y jette quatre ou cinq jaunes d'oeufs et un peu de mie de pain : le tout étant bien lié, on en forme chaudement les andouilles avec un entonnoir, et on les ficelle, après quoi on les fait blanchir dans l'eau, et on les emporte de la même manière que celles du cochon. On les fait cuire de même; il les faut aussi laisser refroidir dans leur bouillon. Pour les servir, on les trempe dans un peu de beurre fondu, on les panne, on les fait griller à petit feu, et on sert chaudement. Les andouilles de veau se peuvent faire en été quand la saison du cochon est passée; elles sont plus délicates.

Andouilles et cervelats de poisson. Prendre chair d'anguille, de tanche, de

carpe et de brochet; bien hacher toutes ces chairs ensemble avec persil et ciboulettes, les assaisonner de poivre, sel, clou, muscade; y joindre du basilic, graisse d'anguille et beurre frais, ce qu'il en faut; piler ensuite les ossemens de carpe, de brochet, d'anguille et de tanche dans un mortier, et y ajouter du vin rouge ce qu'il en faut; le passer à l'étamine et en arroser le hachis, duquel on remplit des peaux d'anguilles; étant emplies, on les ficelle de la longueur qu'on veut par les deux bouts; ensuite on les fait mariner vingt-quatre heures dans du sel et de la lie de bon vin; les ayant retirées, on les met autant à la grosse fumée de la cheminée, ou tel temps qu'on veut, pourvu que le sel et les épices ne soient point épargnés; et lorsqu'on en a besoin, on les fait cuire dans du vin blanc avec fines herbes, ou dans deux tiers d'eau et un tiers de lie, aussi avec de fines herbes; on les sert froides pour entremets.

Anguille à la matelotte. On la coupe par tronçons qu'on passe au roux avec un peu de farine, un peu de bouillon de poisson, ou purée claire, champignons, fines herbes, ciboules et persil hachés, sel et poivre. On laisse bouillir le tout; à la moitié de la cuisson, on y met un verre de vin; après quelques bouillons, on la retire.

Anguille en fricassée de poulets. La couper par tronçons, les mettre dans une casserole avec beurre fin, fines herbes, champignons, les passer sur le feu avec une pincée de farine, et mouiller de bouillon et vin blanc. Le ragoût cuit, faire une liaison de jaunes d'oeufs et de crème.

Anguille sur le gril. On la coupe par tronçons que l'on incise et qu'on fait mariner quelque temps dans du beurre fondu avec fines herbes, poivre, sel, ciboules. On fait chauffer un peu ces tronçons; on les panne, et on les fait griller à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur. L'anguille ainsi cuite se met à la sauce *robert*, à la sauce *verte*, à la sauce *rousse*, à la sauce *au beurre blanc*.

Anguilles farcies. Laver proprement la chair des anguilles, et la piler dans un mortier, y mettre de la crème, de la mie de pain avec un peu de persil et ciboule, champignons et truffes: le hachis étant bien assaisonné en farcir les arêtes bien proprement, les bien panner de mie de pain, puis les faire cuire au four dans une tourtière, qu'elles soient de belle couleur et les servir chaudement.

Artichauts à l'espagnole. Les couper comme si on vouloit les faire frire; les faire cuire avec huile, persil, ciboule et champignons, pointe d'ail, le tout haché menu: les tremper de bouillon: dégraisser ensuite; mettre un peu de jus, lier la sauce avec un coulis, et servir avec du jus de citron.

Artichauts à l'étouffade. Parer les artichauts à l'ordinaire: foncer une casserole de bandes de lard; assaisonner de sel, poivre et bouquet; arranger les artichauts; mouiller de bouillon, et assaisonner dessus comme dessous: faire cuire ainsi à la braise, feu dessus et dessous. Les feuilles doivent être rissolées. Oter le foin, et les servir avec une essence de jambon et un filet de vinaigre.

Artichauts farcis. Les parer, ôter le foin, sans les rompre, et les faire blanchir, et les bien égoutter; les remplir d'une bonne farce grasse ou maigre; faire cuire à la braise; assaisonner comme les artichauts à l'étouffade. Faire cuire à petit feu; étant cuits, les égoutter de leur graisse, et les servir avec une essence, ou en maigre avec un coulis.

Artichauts frits. Les couper par morceaux; ôter le foin, et les manier dans une casserole avec un peu de farine, deux oeufs entiers, filet de vinaigre, sel et poivre; et les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur. D'autres, après leur avoir

fait jeter quelques bouillons dans l'eau chaude, les font mariner dans le vinaigre avec sel et poivre, les saupoudrent de farine, et les font frire à l'ordinaire. On les sert garnis de persil frit.

Artichauts (*Manière de conserver les*). Oter toutes les feuilles et le foin avec un couteau, et ne laisser du foin que ce qui est bon à manger. A mesure qu'ils sont parés, les jeter dans l'eau fraîche, afin qu'ils ne noircissent pas. Les bien fariner, les ranger sur une claie, et les faire sécher au four. Quand on veut s'en servir, il faut les laisser tremper pendant vingt-quatre heures, ou bien mettre devant le feu un pot plein d'eau, et quand elle est prête à bouillir y jeter la quantité d'artichauts dont on a besoin, avec gros comme le pouce de beurre frais roulé dans la farine; cela les fait blanchir. On laisse le pot auprès du feu sans le faire bouillir, mais de façon qu'il s'entretienne seulement chaud; les artichauts reviendront comme dans leur maturité. D'autres, après les avoir parés comme ci-dessus, les font égoutter sur des claies et sécher au soleil ou à la chaleur modérée du four, jusqu'à ce qu'ils soient secs comme du bois, et les font revenir, en les laissant tremper vingt quatre heures, ou plus, dans l'eau tiède lorsqu'ils veulent s'en servir. On les conserve encore, en les faisant confire dans une saumure de deux parties d'eau et une de vinaigre, dans laquelle on fait fondre une livre de sel pour trois pintes de saumure; on laisse reposer, et l'on tire à clair. On prend des artichauts les plus tendres et les moins filandreux, on les arrange comme ci-dessus. On les fait cuire à l'eau bouillante; on les tire ensuite, et on les met à l'eau fraîche. Quand ils sont refroidis, on les laisse égoutter; on les essuie; on les met en pot, la saumure par-dessus, et sur la saumure, de l'huile et du beurre fondu. On place les pots dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, mais sec; et on n'ouvre les pots que quand on veut s'en servir. Avant d'employer les artichauts, on les met dessaler à l'eau fraîche.

Asperges au beurre blanc. Les faire cuire en bâtons, et les égoutter; leur faire une sauce avec beurre fin, sel, vinaigre, muscade, et poivre blanc, la remuant toujours, pour qu'elle ne tourne pas. Servir cette sauce sur les asperges ou séparément.

Asperges au jus. Rompues par morceaux, on les graisse avec lard fondu, persil et cerfeuil hachés menu, sel, poivre blanc et muscade, on fait mitonner le tout à petit feu dans du bouillon gras. On les dégraisse, et on les sert avec du jus de mouton et jus d'un citron chaudement. Tout le monde connoît les asperges au beurre blanc et en salade; on n'en parlera pas.

Asperges confites. Pour les conserver, on en ôte le dur, on les fait bouillir un bouillon avec eau, sel et beurre, puis on les met dans l'eau fraîche, et on les en retire pour les laisser égoutter : étant froides on les met dans un pot tout de leur longueur, avec sel, clous entiers, citron vert, moitié eau et moitié vinaigre; on les couvre de beurre fondu, mettant un linge entre deux, et on les tient dans un lieu tempéré. Quand on veut s'en servir, on les fait cuire comme les autres.

Asperges en petits pois : se coupent par morceaux de leur grosseur. Blanchis et égouttés, on les passe à la casserole avec beurre, persil et ciboules. Lorsqu'elles sont cuites, et que la sauce est presque tarie, on y met un peu de sucre et sel fin; on délaye deux jaunes d'oeufs avec de la crême, et on lie la sauce.

Barbeau au court bouillon, ou *au bleu*. S'il est de bonne grosseur, le vider sans l'écailler, le mettre dans un blanc; jeter dessus du vinaigre bouillant avec sel et poivre. Faire bouillir dans un chaudron ou poissonnière, du vin, du verjus avec sel

et

et poivre, clous, muscade, oignons et laurier Quand le tout bouillera à gros bouillon, y mettre le barbeau, et l'y laisser jusqu'à ce que le bouillon soit suffisamment réduit; le dresser à sec sur une serviette garni de persil vert, ou de cressoo; mais l'écailler promptement.

Barbeau à l'étuvée. Habiller proprement les barbeaux, les mettre dans une casserole, et les faira cuire avec vin, sel, poivre, finea herbes, un peu d'eau et bon beurre frais, les laisser bouillir jusqu'à ce que la sauce soit courte, et pour liaison y mettre un peu de farine, et les servir chaudement. Il y en a qui les font cuire comme ci-dessus, mais ils n'y mettent point de beurre; et lorsqu'ils sont cuits, ils les dressent au sec dans un plat, et versent par-dessus un ragoût de champignons, truffes, morilles, culs d'artichauts, assaisonné de sel, poivre, beurre frais et bouillon de poisson.

Barbotte en casserole: préparées comme ci-dessous. Passer le foie à la casserole avec beurre roux; mettre ensuite dans ce roux, pour frire; cela fait, mettre les barbottes avec vin blanc, sel, poivre, bouquet de fines herbes. un peu de citron vert, et champignons. Le tout cuit, garnir des mêmes champignons, et mettre le jus d'un citron.

Barbotte en ragoût Les habiller, fariner, et faire frire; les mettre ensuite dans la casserole avec beurre roux, anchoix fendus, passés ensemble, sel, poivre, muscade, capres, jus d'orange, ou de verjus de grain. Laisser cuire doucement; garnir de persil frit, et citrons par tranches. Servir pour entrée, comme tout poisson en ragoût.

Barbue au court-bouillon. Faire fondre la quantité convenable de sel dans l'eau; passer par un linge, pour ôter la crasse; placer la barbue dans la casserole; verser la saumure avec suffisante quantité d'eau, pour qu'elle baigne, avec cloux, laurier, oignons, poivre blanc; faire cuire Quand elle sera cuite, la mettre mitonner sur cendres chaudes, et ajouter au court bouillon une pinte de lait; servir ensuite à sec sur une serviette, avec garniture de persil vert. Les turbots, soles, carrelets, cailletaux, limandes se serviront de même; mais il faut avoir soin de ne pas les faire beaucoup cuire.

Bécasse à la Provençale. Retrousser proprement, et faire rôtir avec une barde de lard sur l'estomac. Faire un ragoût avec foies gras, ris de veau, persil et ciboules hachés, sel, poivre, passer à la casserole avec lard et farine, un verre de bon vin, capres et un anchoix hachés, olives désossées, bouquet de fines herbes, et coulis de boeuf, pour liaison. Dresser les bécasses, le ragoût par-dessus, et servir avec un jus de citron. Les chapons, poulardes, poulets, perdrix et dindons peuvent se servir de la même manière.

Beccassines en ragoût Les fendre sans en rien ôter; passer à la poêle au lard, ou beurre roux, sel, poivre, ciboules et bouquet de persil, bouillon, un verre de vin. Faire cuire; mettre de la rapure de croûtes de pain, et servir avec un jus de citron.

Betterave: on doit choisir ses racines grosses, bien nourries, tendres, et d'une saveur douce et agréable. On fait cuire cette racine dans l'eau, au four, ou sous la cendre. Quand on la fait cuire dans l'eau, on les met dans un chaudron, avec deux doigts d'épaisseur de son dessus, avec un couvercle juste au chaudron pour le contenir, afin que les betteraves ne perdent pas leur goût, en empêchant ainsi l'évaporation de la fumée. On en ôte la peau, et on la mange, ou, frite ou fricassée, ou en salade.

Biche rôtie. On la fait préalablement mariner, après l'avoir piquée de menu lard On l'arrose dans la cuisson; on la sert avec un bon coulis et des capres mêlées dans son jus, on la fait mitonner dans cette sauce.

Blanc-manger: prendre quatre pintes de lait, les blancs d'un chapon bouilli, deux onces d'amandes douces blanchies, battre le tout ensemble, exprimer fortement le tout, faire bouillir l'extrait avec trois onces de farine de riz. Lorsque ce mélange commence à se coaguler, y mettre une demi-livre de sucre blanc, dix cuillerées d'eau rose, et bien mêler le tout.

Blanc-manger. (*Autre*.) Prendre la viande blanche d'un chapon et celle de deux perdrix rôties, quatre onces de mie de pain très-blanc, broyer le tout, et en y versant du bouillon, former une pâte qu'on fait bouillir durant deux heures, dans une suffisante quantité de bouillon et en consistance de crême, passer par un tamis fin.

Boeuf à la mode. Prendre une pièce de tranche, la battre, et la piquer de gros lard; assaisonner comme dessous. Mettre dans une terrine avec sel, poivre, laurier, citron vert; bien fermer la terrine, et l'étouper. Faire cuire à un feu lent; lorsqu'il a rendu son jus, ajouter un verre de vin, faire bouillir, lorsqu'il est à peu près tari, tirer et servir avec du jus de citron.

Entrée d'une pièce de boeuf. Prendre un morceau de derrière de cimier, le larder de jambon et de lard bien assaisonné de poivre, sel, coriandre, cannelle, girofle et muscade battus, persil, oignon, rocambole, le tout bien mêlé ensemble; en faire entrer autant qu'on peut dans le lard, et le larder dessus et dessous. L'assaisonner encore de tous les ingrédiens, et le mettre dans une casserole pour le faire un peu mariner avec oignons, persil, rocambole, basilic, thym, verjus, tranches de citron et un peu de bouillon; il faut l'y laisser deux heures, et le faire cuire dès le soir pour le lendemain. Le mettre dans une serviette avec des bardes de lard, et serrer bien la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Choisir une marmite proportionnée, mette une assiette de terre au fond, de peur que la serviette ne brûle; ou la viande; et pour assaisonnement, y mettre de la panne de porc ou graisse de boeuf bien fraîche, environ trois livres, suivant la grosseur de la pièce de boeuf, y ajouter du verjus, du vin blanc, cannelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriandre entière; le tout étant dans la marmitte, la couvrir, et la laisser cuire doucement. Quand la pièce de boeuf est cuite, la laisser refroidir dans sa graisse; étant froide, la couper en tranches minces, et la servir.

Boeuf roulé. Couper de bonnes tranches de boeuf, et les bien aplatir sur la table, avec le couperet. Faire à part une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuisse de veau, du lard et de la moelle de boeuf, du jambon cuit, du persil et de la ciboule, quelques ris de veau, des truffes et des champignons, le tout haché et bien assaisonné de fines épices et fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'oeufs et un peu de crême de lait; et après que la farce est bien hachée, on la met sur les tranches de boeuf que l'on roule proprement, en sorte qu'elles soient bien fermes et d'une belle grosseur; on les met dans une marmite avec des bardes dessus et dessous, un peu de saindoux, sel et poivre, citron vert, laurier, clous de girofle, et fines herbes; on couvre bien la marmite, et les laisse cuire doucement, feu dessus et dessous. Les tranches étant cuites, on les tire et on en égoutte la graisse; on les coupe en deux, de longueur, et on les dresse dans un plat du côté qu'elles ont été coupées, et on les sert seules avec un ragoût de ris de veau et de champignons, ou de coulis.

Boeuf de poitrine en ragoût. La faire cuire dans une marmite, et quand elle est à demi-cuite, la tirer, la laisser refroidir; ensuite la larder de gros lard assaisonné de sel et poivre, clou pilé et muscade: achever de la faire cuire dans une casserole avec bardes de lard au fond, sel, un bouquet de fines herbes, un peu de vin blanc, citron vert; laurier et bouillon; étant cuite à propos, tirer la pièce de viande, la mettre dans un plat, et verser par-dessus un ragoût de champignons, huîtres, câpres et olives désossées, le tout bien lié, et jus de citron en servant.

Boeuf à la vinaigrette. Prendre une tranche de boeuf, la bien battre, la larder de gros lard assaisonné, la faire cuire avec eau et un verre de vin blanc, assaisonnée de sel, poivre, clou, laurier et un bouquet de fines herbes: il faut qu'elle soit de haut goût; laisser bien consommer le bouillon, et étant refroidie dans le même pot, la servir avec tranches de citron et un filet de vinaigre.

Boucons. Ragoût qui se fait ainsi: on prend de petites tranches de rouelle de veau un peu longues et minces, et on les aplati sur une table; ensuite on prend de gros lardons de lard et autant de jambon cru; on les range en travers sur les tranches, on y met un lardon de lard et un de jambon; on les poudre d'un peu de persil et de ciboules hachés, et on les assaisonne de fines épices et de fines herbes. Les tranches étant garnies de ces lardons on les roule proprement et on les met cuire dans une marmite à la braise: cuites, on en égoutte la graisse, on les dresse dans un plat, puis on les sert avec un ragoût de champignons par-dessus.

Boudin blanc. Prendre blanc de volaille rôtie, selon la quantité qu'on veut faire, panne de cochon hachée menu, sel, poivre, et un peu de lait, deux ou trois blancs d'oeufs fouettés. Avoir des boyaux de cochon bien nets; y mettre le hachis entier; lier chaque bout, selon la longueur dont on les veut; en les remplissant, piquer de distance à autre, pour faire passage à l'air dont ils se remplissent en les faisant; les faire blanchir à l'eau bouillante, tirer et laisser refroidir. Pour les cuire, il faut les mettre sur le gril dans du papier, à un feu doux, et graisser un peu le papier pour qu'il ne brûle pas.

Boudin noir. Prendre du sang de cochon sans grumeaux, y ajouter un peu de lait ou crême, du bouillon gras, sel, poivre, persil, ciboules, toutes sortes de fines herbes, le tout haché bien menu; mêler le tout ensemble, et en remplir des boyaux de porc bien nettoyés; faire cuire les boudins à l'eau bouillante, et les piquer, pour que la chaleur ne les fasse pas crever. Ils seront cuits quand il ne sortira que de la graisse; il se met sur le gril, et se sert très-chaud. Quelques personnes y ajoutent de la graisse de porc coupée par petits morceaux, et prétendent que le boudin n'en est que plus délicat lorsque la graisse le nourrit.

Boudin de foie de veau. Hacher un foie de veau et le piler dans un mortier avec le tiers autant de panne de porc, dont on en coupera aussi en dez; assaisonner le tout de sel et poivre, thym et basilic; après cela l'entonner dans des boyaux de porc ou de veau; étant fait, on le fera cuire dans du vin blanc, sel et laurier à petit feu, et le laisser ensuite refroidir dans le bouillon pour le griller et servir comme les autres.

Bouillon de racines. Faire cuire d'abord deux ou trois litrons de poids verts secs, les écraser et les mettre dans une grande marmite d'environ un sceau d'eau; les faire rebouillir une heure et demie; laisser reposer et refroidir. Passer la purée claire à l'étamine, et la mettre dans une marmite de moindre volume. Avoir des carottes, panais, racines de persil un bon bouquet, une douzaine d'oignons; assaisonner de sel, bouquet de fines herbes, oignon piqué de girofle, avec un paquet

d'oseille et de cerfeuil; joindre à ce mélange deux ou trois cuillerées de jus d'oignons. Ce bouillon sert à mitonner toute sorte de potages de légumes.

Brochet à la broche. Écailler et inciser légérement; larder de moyens lardons d'anguilles assaisonnés de sel, poivre, muscade, ciboules et fines herbes hachées très-menu; le mettre à la broche et l'arroser pendant la cuisson du vin blanc, vinaigre et jus de citron vert; faire fondre des anchois dans la sauce; passer le tout à l'étamine avec un peu de coulis; ajouter à cette sauce des huitres qu'on y fait amortir, avec capres, poivre blanc; et au défaut de coulis, liar la sauce d'un petit roux de farine.

Brochet à la sauce blanche. Faire cuire dans parties égales d'eau et de vin, avec sel, poivre, bouquet de fines herbes. Tirer à sec, faire une sauce avec beurre blanc, liaison de foie de brochet, mie de pain mouillée de bouillon de poisson, ou purée claire; faire bouillir le tout, passer à l'étamine. La sauce faite, remettre le brochet faire un bouillon ou deux dans la sauce; servir garni de persil frit.

Brochet à l'étuvée. Le couper par tronçons, faire cuire avec trois cuillerées de coulis maigre, bouquet de persil, ciboules, thym, laurier et basilic, girofle, ail, sel, gros poivre, petits oignons blancs cuits à moitié, champignons, bon beurre, demi-bouteille de vin de Champagne et bon bouillon, à grand feu. Ajouter, quand il est cuit, des anchois hachés et des capres fines; servir avec des croûtons passés au beurre.

Brochet au court-bouillon. Jeter sur le brochet du sel fondu dans du vinaigre bouillant; faire bouillir du vin blanc, avec verjus, sel, poivre, girofle, laurier, oignon et citron vert; quand il bouillira, mettre le brochet enveloppé dans une serviette avec fines herbes, oignons, sel, poivre, girofle, laurier, citron, et un bon morceau de beurre dans le corps. Servir ensuite à sec sur une autre serviette blanche; avec persil pour garniture.

Cailles à la braise. On les vide et retrousse proprement; on remplit le corps d'une farce faite avec blanc de chapon, moelle de boeuf, assaisonnée de sel, poivre, muscade et jaunes d'oeufs crus. On fonce une marmite de bardes de lard, et tranches de boeuf battues; on arrange les cailles, et on met entre elles un hachis de jambon cru, sel, poivre et bouquet de fines herbes; on couvre le tout de bardes de lard et tranches de boeuf; on couvre la marmite, et l'on fait cuire feu dessus et dessous.

Cailles au gratin. Plumer vides, et faire refaire dans la graisse six ou huit cailles. Foncer une casserole de tranches de veau et de jambon; mettre dessus les cailles, avec du persil, ciboules, champignons hachés, et passer au lard fondu. Couvrir le tout de bardes de lard, et faire cuire à petit feu. Retirer, dégraisser la sauce, mouiller d'un coulis clair, et dégraisser une seconde fois, si besoin est. Dresser les cailles, la sauce par dessus. Pour faire le gratin, prendre deux foies de volaille, hacher avec persil, ciboules, champignons, sel, poivre, lard rapé et deux jaunes d'oeufs pour lier le tout. Etendre cette sauce sur le plat où on doit servir, et laisser attacher sur un petit feu. Egoutter la graisse, et mettre les cailles sur ce gratin avec un jus de citron.

Canapé. Faire griller des tranches de pain, les couper par filets. Foncer un plat de fromage de parmesan, arranger dessus les filets de pain roulés dans le fromage, et laisser quelque espace entre eux, laver ensuite des anchois, et les faire dessaler dans le lait, les arranger ensuite en travers sur les filets de pain; arroser d'huile fine, et couvrir de parmesan rapé, mettre au four, jusqu'à ce que le tout soit cuit, et de belle couleur.

Canard à la braise aux navets. Prendre un canard sauvage ou domestique, le larder de gros lard assaisonné: Foncer une marmitte, comme il a été dit aux articles *braise*, y mettre le canard recouvert dessus comme dessous. Couvrir la marmitte; faire cuire feu dessus et dessous. Pour le mettre aux navets, couper des navets en dés, on les tourner en façon d'olives, les passer à la casserole au sain-doux. Quand ils sont de belle couleur, les égoutter, les faire mitonner ensuite avec un bon-jus. Lier avec un bon coulis, égoutter le canard, la servir dans un plat, le ragoût de navets par-dessus. On peut encore, en évitant les frais d'une braise, piquer le canard, le fariner, lui faire prendre couleur au lard fondu; ensuite on le met dans la marmitte avec un petit roux, qu'on mouille de bouillon, de deux verres de vin blanc, avec sel, poivre, girofle, oignons, tranches de citron, persil et fines herbes; on le sert avec tous les ragoûts qu'on emploie pour les braises.

Canard aux olives. On peut le faire cuire à la braise ou à la broche. Passer deux ou trois petits champignons à la casserole; mouiller de bon jus, lier d'un coulis clair de veau et jambon. Prendre des olives, ôter le noyau, le jeter à l'eau bouillante, les retirer ensuite, et les faire égoutter, mettre dans le ragoût préparé, leur faire faire un bouillon dans ledit ragoût, qu'on sert sur le canard. Les sarcelles, poules d'eau et autres oiseaux de rivière, poulardes, poulets, chapons, perdrix aux olives, se font de la même manière.

Capilotade. Sauce qu'on fait à des restes de volailles ou pièces de rôti dépecées. Mettre du beurre dans une poêle, avec les viandes découpées par morceaux, sel, écorce d'orange, poivre et autres épices, ciboules et persil hachés, croûtes de pain, bouillon, ou eau, capres, faire cuire le tout ensemble, jusqu'à ce que la sauce soit liée; et sur la fin, mettre un filet de vinaigre ou verjus, et raper par dessus de la muscade avec de la croûte de pain.

Cardes d'artichauts. Les bien éplucher de leurs filets en les coupant par morceaux, les jeter à mesure dans l'eau fraîche pour qu'elles ne noircissent point; ensuite faire cuire à l'eau avec un morceau de pain: étant cuites les égoutter et les passer à la casserole avec un jus de boeuf, moelle de boeuf hachée, assaisonnée de sel, poivre et un bouquet de fines herbes, laisser mitonner le tout ensemble, et les servir chaudement avec un jus de citron ou filet de verjus. Si on les veut en maigre, étant cuites à l'eau, comme on vient de dire, et égouttées, faire une sauce blanche avec beurre frais lié d'un peu de farine qu'on fait fondre ensemble avec sel, poivre et peu de vinaigre: étant prêtes à servir, y délayer deux jaunes d'oeufs. Les *Cardons d'Espagne* s'accommodent comme les cardes d'artichauts.

Cardes-poirées. On les épluche de leurs feuilles, on les coupe par morceaux, on les lave et on les fait cuire à l'eau, observant de mettre, lorsqu'on les fait cuire, des feuilles par dessus pour qu'elles ne noircissent point; quelques-uns y mettent un morceau de mie de pain ou un peu de farine, et gros comme une noix de beurre: étant cuites, on les tire et on les met égoutter. On fait une sauce de cette manière; on délaye bien un peu de farine dans une casserole avec un peu de vinaigre et de l'eau, on y met du sel, du poivre et de la muscade rapée: on tourne toujours cela sur le feu d'un même côté, et quand cela a bouilli un peu de temps, on y délaye un jaune d'oeuf avec un morceau de bon beurre tout ensemble: lorsque le beurre est fondu on le tire du feu, on dresse les cardes proprement dans un plat, on verse la sauce dessus, et on les sert alors chaudement.

Cardons d'Espagne (les). Ils s'apprêtent de la même manière en maigre; mais si

c'est en gras, on les fait cuire avec du bouillon où l'on délaye de la farine, on y met du sel, oignons, bouquet de fines herbes; un filet de verjus, un peu de beurre, puis on les fait bouillir avec la sauce une demi-heure dans du coulis, ou avec un peu de bouillon.

Carrottes (potage de). Avoir de l'eau bouillante, ce qu'il en faut pour faire un grand plat de potage, demi-livre de beurre frais; sel et demi-litron de pois secs, trois ou quatre carottes épluchées et bien nettes, par morceaux, faire cuire. Une heure avant de dresser, mettre de l'oseille, du cerfeuil, de la chicorée blanche, racine de persil, ciboules, oignons, une pincée de sarriette, deux ou trois clous de girofle, faire mitonner le tout, et dresser le potage.

Ragoût de carottes. Les couper et les tourner, faire cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, et ensuite à la casserole dans du bon bouillon, un verre de vin blanc, bouquet de fines herbes et sel. Lier la sauce avec un coulis, et servir avec telle viande qu'on veut.

Carpes à l'étuvée. Couper les carpes en tronçons, garder le sang, mettre ces tronçons dans un chaudron, avec du vin assaisonné de sel, poivre, girofle, écorce d'orange, oignons, faire bouillir sur le feu, jusqu'à ce que la sauce commence à tarir, mettre du beurre manié de farine, et le sang, pour lier la sauce, ajouter un filet de vinaigre.

Carpe au court-bouillon. Oter les ouïes, vider et mettre au bleu, comme le brochet. La faire cuire ensuite au vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, sel, poivre et girofle. Servir à sec, garnie de persil vert.

Carpe farcie. Fendre une belle carpe par le dos, séparer la chair sans gâter la peau et la grosse arrête, faire de cette chair et de celle d'anguille, assaisonnées de sel, poivre, beurre frais, fines herbes, champignons, girofle, muscade, et thym et laitances, un hachis bien fin, en farcire la peau, et la recouvrir proprement, mettre au four, avec du beurre roux, du vin blanc et purée claire. Etendre par-dessus du beurre frais, manié de farine fine et persil haché, servir garnie de laitances et champignons frits. On peut encore la mettre farcie, comme dessus, dans une casserole, avec beurre frais, bouillon de poisson, ou purée claire, farine frite et assaisonnement convenable, et servir garnie de ce qu'on juge de plus convenable.

Carpe rôtie à la broche. Avoir une belle carpe laitée, l'habiller, puis y faire une farce avec la laite, chair d'anguille, anchois, champignons, marons, chapelure de pain, oignons, oseille, persil et thym: assaisonner le tout de sel, poivre et clous hattus, et bon beurre frais: la farce étant faite, en emplir la carpe et recouvrir l'ouverture, ensuite la piquer de clous de girofle et feuilles de laurier, et l'envelopper dans du papier bien beurré, l'embrocher, et en cuisant l'arroser de lait chaud ou de vin blanc: étant cuite, la servir sur un ragoût de champignons, laites de carpes, pointes d'asperges, truffes et morilles.

Casserole. Pain farci et cuit dans une casserole avec les assaisonnemens ordinaire. Prendre un pain mollet dont la croûte soit belle, le percer par dessous, en ôter la mie, et le farcir avec un bon hachis de poulets rôtis, ou autres volailles bien cuites, le passer à la casserole avec un bon jus et avec l'assaisonnement convenable, et farcir le pain, avec quelques croûtes de pain, achever de le remplir du hachis, foncer une casserole de bardes de lard, mettre dessus le pain du côté où on fait entrer le hachis, le faire mitonner avec un bon jus, sans presser, pour que le pain reste entier; le retirer adroitement, le servir dans un plat, et par-dessus un ragoût de ris de veau, truffes, culs d'artichauts et pointes d'asperges.

Casserole au parmesan. Le pain préparé, comme dessus, on met dedans un peu de parmesan, et quand il a été mitonné et dressé, on le poudre de parmesan rapé, on lui fait prendre couleur au four, et on le sert chaudement garni autour d'un ragoût quelconque.

Céleri (ragoût de). Bien éplucher des pieds de céleri, les faire cuire dans une eau blanche, les presser ensuite, et les faire cuire à la casserole avec coulis clair de veau et jambon qu'on fait mitonner à petit feu. Lier ensuite le ragoût sur le feu, avec du beurre manié d'un peu de farine, les remuer jusqu'à ce que la sauce soit liée. Ajouter un filet de vinaigre. Ce ragoût sert également pour toutes les entrées au céleri.

Cercifis. Il faut les prendre tendres, charnus, faciles à rompre. *Cercifis à la sauce blanche.* La manière la plus ordinaire de les apprêter est de les ratisser, de les faire bouillir, jusqu'à ce qu'ils cèdent à la pression des doigts, et on les assaisonne avec sel, poivre, beurre ou crème. *Cercifis frits.* On les couvre encore de farine, ou on les trempe dans une pâte à beignets, et on les fait frire. *Cercifis en salade.* On les mange aussi au vinaigre et à l'huile, après les avoir fait cuire à l'eau, comme ci-dessus. Ils sont très-sains.

Champignons à la crême. Couper en dés; faire cuire à grand feu dans une casserole, avec beurre, sel, poivre, muscade, bouquet de fines herbes; lorsque la sauce est réduite, y mettre de la crême fraiche, et servir.

Champignons (Manière de conserver les). On peut les faire cuire et les conserver de la même manière que les culs d'artichauts, ou les fricasser, et les mettre dans un pot avec du beurre fondu par dessus, pour les empêcher de prendre l'évent. Au bout de trois semaines, lever ce beurre, et en mettre d'autre salé d'un travers de doigt d'épaisseur, et ainsi de suite de mois en mois, et les tenir en lieu frais.

Chapon au riz (potage de). Arranger dans un pot séparé; prendre un quarteron de riz, le laver à plusieurs eaux; faire égoutter et sécher au feu, le faire cuire ensuite à petit feu avec de bon bouillon, en le mouillant et le remuant de temps en temps; étant cuit, le tenir chaudement sur des cendres chaudes; mitonner des croûtes, égoutter le chapon, ôter la barde, le dresser sur le potage avec une bordure de riz autour, et jeter sur le tout un jus de veau clair.

Chevreau. Il faut le prendre jeune, au-dessous de six mois, et tetant encore, sans quoi sa chair est coriace, d'un goût fort et désagréable, et difficile à digérer. On le fait blanchir à l'eau, ou sur la braise. On le pique de menu lard; on le fait cuire à la broche. On le sert avec ou sans sauce.

Chevreuil en casserole. Larder de gros lard; passer au lard fondu avec sel, poivre, laurier, bouquet de fines herbes, muscade, bouillon de boeuf, ou eau chaude, un verre de vin blanc. Lier la sauce avec farine frite, et servir chaudement avec un jus de citron. On peut lier aussi la sauce avec de bon coulis, un jus de citron et des capres, en servant. On peut encore, cuit comme dessus, le servir à sec sur une serviette, avec cresson amorti dans le sel et vinaigre, ou garni de persil frit.

Chou pommé farci. Prendre une bonne tête de chou, ôter le pied et un peu du coeur, la faire blanchir et égoutter; la mettre sur une table et l'ouvrir, de sorte néanmoins que les feuilles tiennent ensemble, et le garnir dans le coeur d'une farce de blancs de volailles, veau et jambon, moelle de boeuf, petit lard, truffes, champignons, deux oeufs entiers, et quelques jaunes, fines herbes, épices, pointe d'ail, sel et poivre, le tout haché et pilé ensuite au mortier. Le chou garni, le

ficeler, et le mettre dans une casserole; faire cuire dans une autre casserole tranches de boeuf battues, et de veau, comme pour un jus; étant colorées, y ajouter un peu de farine, et les y faire prendre couleur; mouiller de bon bouillon, assaisonner de fines herbes, oignons, et le tout à demi-cuit, mettre avec le chou, et faire cuire le tout ensemble. Etant cuit, dresser le chou seul, et jeter dessus un ragoût de champignons, ris de veau, ou culs d'artichauts, bien lié et de très-bon goût.

Choux aigres, ou *saurkraut*. On prend des choux bien pommés; on les suspend à l'air pendant quelques jours, afin que l'humidité qui s'y est attachée puisse s'en séparer ou s'évaporer; après quoi on ôte toutes les grosses feuilles; on tranche la tête restante en quatre parties, que l'on coupe chacune par lanières ou petites tranches fines qu'on jette à mesure dans une corbeille d'osier blanc, jusqu'à ce qu'elle soit pleine. Cela fait, on les revide le soir dans une autre corbeille en les arrangeant par lits avec un peu de sel éparpillé sur chaque lit, et quelques grains de genièvre si l'on veut. Le lendemain matin, on les met dans un tonneau; il n'importe qu'il y ait eu du vin, pourvu qu'il n'ait pas de mauvais goût. Quelques-uns, sans tant de façons, aussitôt coupés, les salent dans le tonneau; on les y presse tant qu'on peut avec les mains, à mesure qu'on met un lit; quand il est plein, on pose dessus un couvercle qui entre à peu près juste dans le tonneau, et on le charge de grosses pierres. Le lendemain les choux se trouvent abaissés, on en remet par dessus, mais il faut auparavant vider la saumure qui surmonte le couvercle. On procède de même jusqu'à ce que le tonneau se trouve plein à demeure. On a soin de temps en temps d'ôter l'écume qui se fait dessus, observant de ne l'ôter que quand l'eau est trouble. On met ce baril ou tonneau dans une cave fraîche, à l'abri de la gelée. Ces choux ainsi préparés, fermentent, de façon que la fermentation brise les petits fibres des choux qui contiennent le jus qui se ramasse en mousse au haut du baril, que l'on ôte, et qui rend une odeur forte, et c'est cette fermentation qui donne aux choux ce goût piquant qui plaît surtout aux Allemands.

On n'entame le baril qu'au bout d'un mois, temps suffisant pour donner aux choux ce goût aigrelet que l'on désire; alors on retire les feuilles ou le premier lit de lanières de choux qui sont dessus et se trouvent gâtées. On a grand soin ensuite de couvrir les choux avec un linge, et de les tenir bien pressés avec le même couvercle et les poids par dessus le linge, tant qu'on en fait usage. On fait cuire le saurkraut avec de la viande bien grasse, du petit salé ou des andouilles ou saucisses qu'on met au milieu des choux dans un pot de terre vernissé, les faisant bouillir doucement pendant cinq heures. On les lave si l'on veut avant de les faire cuire.

Choux fleurs au beurre. Bien éplucher sans laisser de feuilles et de peaux aux tiges qui forment la tête; les faire cuire à l'eau avec sel, poivre et beurre; les faire égoutter, et les servir sur un plat, une sauce dessous, faite avec beurre frais, sel, poivre, muscade, filet de vinaigre; pour lier mieux la sauce, il faut manier le beurre d'un peu de farine avant de le faire fondre.

Cochon. On l'apprête de diverses façons, suivant ses différentes parties. Les oreilles et les pieds se cuisent dans une sauce faite avec bouillon, vin rouge, bouquet garni, oignons, racines, sel et poivre. Etant cuits, on les panne et on les fait griller, c'est ce qu'on appelle des pieds à la sainte-Ménéhould.

Les côtelettes et griblettes, ou saucisses plates, se passent à la poêle avec lard et

et farine qu'on fait frire; on les y fait bien rissoler, puis on les fait cuire avec du bouillon, sel et poivre.

On le sale, et la poitrine fait le meilleur petit salé, le plus délicat, le carré et l'échinée à la broche, avec une sauce de moutarde et de petits oignons.

Cochon de lait farci. Le cochon de lait bien échaudé et vidé, hacher le foie à part, avec du lard blanchi, des truffes et des champignons, quelques câpres, un anchois, une moitié d'ail, un peu de fines herbes, sel, poivre et muscade, passer le tout dans la casserole; étant cuit, en farcir le corps, et coudre avec du fil l'ouverture, et le faire rôtir, l'arrosant d'huile d'olive avec une plume; étant cuit, le servir chaudement.

Cochon de lait à la broche. L'échauder à l'eau bouillante, le vider, et mettre dans le ventre sel, poivre, ciboules, oignon piqué de cloux, un morceau de beurre, et le mettre à la broche, l'arroser de beurre frais ou d'huile d'olive, et lui faire prendre belle couleur; servir avec sel, poivre blanc et jus d'orange. On le farcit aussi avec le foie haché, avec lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, capres, un anchois, fines herbes, sel et poivre passés à la casserole; bien ficelé, on le fait cuire comme dessus.

Concombres confits, sont pour l'usage de la cuisine. Lorsqu'ils sont à demi-grosseur, après les avoir fait sécher, on leur fiche dans chaque bout deux ou trois clous de girofle, et on les met dans de grands barils ou pots de grès, avec du sel et du poivre à discrétion; ensuite on remplit les vases d'eau et de vinaigre, en égale quantité, pour que les concombres ne soient point trop âcres.

Concombres en maigre. Peler les concombres, les couper en deux et les vider de leurs semences, les couper en travers par tranches, et les faire tremper pendant deux heures dans du vinaigre et un peu de sel pour leur faire jeter leur eau trop froide à l'estomac, les exprimer, les mettre dans une casserole avec du beurre sur le feu; y mettre une pincée de farine, les mouiller avec du bouillon et les faire cuire. Cuits, y mettre une liaison de jaunes d'oeufs et un peu de lait.

Si c'est *en gras*, on met du bouillon de viande ou un coulis, au lieu de bouillon maigre.

Concombres farcis d'une autre façon. Prendre des concombres qui ne soient point trop gros, les bien peler et les vider de leurs semences par un des bouts sans les couper, ensuite faire une farce de toutes sortes de blancs de volaille, ou d'un morceau de rouelle de veau, le tout bien haché avec lard, moelle de boeuf, jambon cuit, champignons, truffes et toutes sortes de fines herbes; tout cela bien haché et assaisonné, farcir les concombres et les faire un peu blanchir; ensuite les mettre cuire dans de bon jus ou bouillon gras, prendre garde qu'ils ne soient trop cuits; étant cuits, les tirer et les couper en deux, les laisser refroidir, faire une pâte avec de la farine délayée dans de l'eau, un peu de sel, gros comme une noix ou deux de beurre fondu et un oeuf, le tout battu ensemble, tremper les concombres dans cette pâte, puis avoir du sain-doux tout prêt, et les faire frire de belle couleur; les dresser dans un plat et les servir chaudement.

Concombres à la matelotte. On les farcit comme on vient de le dire, et on les fait cuire dans de bon jus; cuits, on les dégraisse bien, et on observe qu'il n'y ait point trop de sauce; on la lie avec quelque bon coulis, et avant de servir, on jette un filet de vinaigre, et on sert chaudement.

Côtelettes de mouton farcies. Faire cuire dans du bouillon; dépouiller la chair et garder l'os; hacher cette chair avec lard blanchi, tettine de veau, persil, ciboules,

truffes et champignons; piler le tout dans un mortier, avec épices et assaisonnement nécessaire, et une mie de pain trempée dans du lait, ou du jus, ou de la crême; lier la farce avec deux jaunes d'oeufs, de sorte qu'elle ait quelque consistance. Prendre des bardes de lard de la grandeur des côtelettes; mettre de la farce dessus l'os au milieu, qu'on figure en côtelettes, dorer et paner ces côtelettes; les mettre au four dans une tourtière. Quand elles auront pris couleur, servir pour garnitures d'entrées ou hors-d'oeuvre.

Côtelettes de veau à la lyonnoise. Couper un carré de veau par côtelettes, les larder d'anchois, de lard, de cornichons assaisonnés; les faire mariner avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes; faire cuire ensuite dans leur marinade à petit feu, servir avec la sauce qui suit. Prendre persil, ciboules et échalottes hachés, sel, gros poivre, beurre manié avec un peu de farine, une cuillerée d'huile fine, deux de bouillon. Faire lier la sauce sur le feu, et servir avec un jus de citron.

Coulis général pour toutes sortes de ragoûts. Procéder de même que dans l'article ci-dessus. Quand le mélange est fait, ôter le veau, pour qu'il ne blanchisse pas le coulis, en le passant. Mettre à part ce qu'il y aura de plus clair pour des entrées et entremets des légumes, ou entrées de broche, et lui donner une petite pointe. Le surplus du coulis servira pour nourrir des ragoûts, où il faut une plus forte liaison, et plus de substance.

Coulis de racines. Prendre des carottes, racines de persil, panais et oignons par tranches, le tout passé au beurre dans une casserole, puis les piler dans un mortier avec une mie de pain trempée dans du bouillon de purée; faire bouillir le tout dans une casserole et l'assaisonner de bon goût. Le passer tout chaud dans l'étamine, et on s'en sert pour tous les potages d'oignons blancs, de porreaux, de cardes, et c.

Outre ces coulis, il y en a plusieurs autres qu'on trouve sous le nom des choses dont on les tire, avec l'usage auquel on les emploie.

Crêtes de coq farcies. Choisir les plus grandes et les plus épaisses; les faire cuire à moitié, les fendre et les farcir avec un hachis de blanc de poulet ou chapon, moelle de boeuf, lard pilé; sel, poivre, muscade, un jaune d'oeuf cuit. Faire cuire dans un plat, avec un peu de bouillon nourri, et quatre ou cinq champignons en tranches; y délayer un jaune d'oeuf cru; ajouter un peu de jus et de coulis, et servir.

Croquets; on en fait de différentes grosseurs Les plus gros, qui sont comme des oeufs, font des hors-d'oeuvre d'entrée, les autres, comme des noix, servent pour garniture d'entrée; une farce délicate en fait la base. Prendre estomacs de poulardes, poulets, perdrix; hacher cette viande avec du lard blanchi, tettine de veau cuite, riz de veau blanchi, truffes, champignons, moelle, mie de pain trempée dans du lait, fines herbes, un peu de fromage à la crême, et du lait ce qu'il en faudra; le tout bien haché, bien assaisonné, bien mêlé avec quatre ou cinq jaunes d'oeufs et deux blancs. Former les croquets de cette farce pour hors-d'oeuvre; les rouler dans un oeuf battu, les paner sur le champ, et les faire frire au sain-doux. Pour ceux de garniture, les faire avec la farce empâtée dans une pâte de beignets, et faire frire; on les peut aussi faire farinés ou panés.

Culotte de boeuf. Prendre une culotte de boeuf aussi grande ou petite qu'on veut, la larder de jambon et de lard bien assaisonné de poivre, sel, coriandre,

cannelle, clou de girofle et muscade battus, persil, oignons, rocambole, le tout bien mêlé ensemble; en faire entrer autant qu'on peut dans le lard, et larder la viande dessus et dessous : l'assaisonner encore de tous les ingrédiens, et la mettre dans une casserole pour la faire un peu mariner avec oignons, persil, rocambole, basilic, thym, verjus, tranches de citron et un peu de bouillon. Il faut l'y laisser deux heures, et la faire cuire dès le soir pour le lendemain. La mettre dans une serviette avec des bardes de lard, et bien serrer la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Choisir une marmite proportionnée, mettre une assiette au fond, de peur que la serviette ne brûle, ou la viande; et pour assaisonnement y mettre de la panne de porc ou graisse de boeuf bien fraîche, environ trois livres, suivant la grandeur de la pièce de boeuf; y ajouter du verjus, du vin blanc, gingembre, cannelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriandre entière, du fenouil et de l'anis. Tout cela étant dans la marmite, la couvrir et laisser bien consommer la pièce de boeuf en cuisant tout doucement. Quand elle est cuite, la laisser refroidir dans sa graisse; froide, la tirer, la couper en tranches minces, et la servir en qualité de boeuf à la royale. Si on la veut pour grosse entrée, il ne faut pas la couper; mais faire un grand godiveau qu'on place dans le plat où on veut servir la pièce de boeuf, la couvrir du même godiveau, et la mettre au four une heure de temps. Pour la servir, avoir un coulis de boeuf bien fait et de bon goût, faire un rond au-dessus du godiveau, faire entrer dedans le coulis, qu'il pénètre bien par tout, et un jus de citron par-dessus, et servir chaudement.

Daim à la broche, avec une poivrade. Piquer et mariner comme dessus; ajouter quelques gousses d'ail à sa marinade; l'envelopper de papier; faire rôtir, et servir avec une poivrade. Son faon se mange de même, si ce n'est que la marinade doit être moins forte.

Daube. Ragoût qui se mange froid, et d'un grand usage. On en fait de *gigots de veau* et *de mouton*, de *poulets* d'*inde*, *canards*, *oisons*, *chapons gras*, *perdrix* et autres viandes.

Dindon à la crême. Faire cuire à propos un dindon à la broche, le laisser refroidir. Prendre un morceau de noix de veau; en ôter les peaux; le couper par morceaux avec du lard blanchi, graisse de boeuf, tettine de veau, champignons, persil, ciboules, fines herbes et épices, sel et poivre; mettre le tout sur le feu. Quand il est cuit, le hacher, ainsi que l'estomac du dindon, pain bouilli dans du lait, six jaunes d'oeufs, et trois blancs fouettés en neige. Bien piler le tout; mettre de cette farce sur un plat, le dindon par-dessus, rempli de la même farce, avec un petit ragoût de ris de veau, crêtes et champignons. Couvrir le ragoût de la farce; arrondir le dindon, le paner de mie finn; faire cuire au four. Quand il sera cuit et de belle couleur, le tirer et dégraisser; nettoyer les bords du plat; et servir, à côté du dindon, un peu d'essence.

Dindon en daube. Prendre un vieux dinde gras; le larder de gros lard assaisonné de persil, ciboules, pointes d'ail, épices mêlées, sel et poivre. Le mettre dans une marmite avec du bouillon, un poisson d'eau-de-vie; couvrir de bardes de lard; ajouter deux oignons, deux racines, un bouquet garni. Faire cuire à petit feu cinq ou six heures; tirer et laisser refroidir et figer la sauce. En remplir le dinde, la couvrir de sain-doux par-dessus, et servir froid pour entremets.

Eclanche de mouton farcie dans sa peau. Commencer par ôter la peau du côté

du manche; hacher la chair avec champignons, truffes, foie gras, riz de veau assaisonné de bon goût. Remplir la peau de cette farce; mettre cuire au four. Servir avec telle garniture qu'on veut.

Eclanche de mouton farcie à la crême. Avoir une grosse éclanche, la désosser et en prendre toute la chair; prendre aussi un morceau de veau, de la panne, un morceau de lard, de la graisse de boeuf, et bien hacher le tout ensemble, y mettre un peu de ciboule et de persil haché avec deux ou trois rocamboles, un peu de basilic, le tout bien haché et assaisonné de sel, poivre, épices fines et un peu de coriande; mêler et piler le tout dans un mortier avec crême, jaunes d'oeufs et mie de pain; étant bien battu, en farcir les os en façon d'éclanche, et la dorer du blanc d'oeuf et mie de pain par-dessus; la faire cuire au four sur une tourtière avec des bardes de lard dessous; il faut que la farce ait un peu de corps, afin qu'elle ne rompe point; étant cuite et de belle couleur, la dégraisser et la servir chaudement.

Ecrevisses au gratin. Mettre dans une chopine d'eau deux tranches de citron, oignon coupé par tranches, persil et ciboules entières; faire bouillir un quart-d'heure, et y mettre les écrevisses jusqu'à ce qu'elles ayent changé de couleur. Eplucher les queues, et ôter les petites pattes; faire une farce avec des foies gras ou blancs de volailles. Voyez *farce*. Mettre dans un plat, et faire autour un cordon d'écrevisses, les queues en dedans; et garnir ainsi, en tournant jusqu'à ce que le plat soit rempli; arroser ensuite d'huile et de gros poivre; mettre au four; dégraisser et servir avec un jus de citron.

Eperlans (matelotte d'). Les essuyer, leur couper la moitié de la tête; mettre dans un plat un peu de coulis, sel, poivre, persil et ciboules et champignons hachés très-fin; y arranger les éperlans assaisonnés dessus comme dessous; ajouter un demi-verre de vin de Champagne. La sauce réduite, servir avec une essence et jus de citron.

Epinars (Manière d'apprêter les). Les amortir à l'eau bouillante, faire égoutter, hacher menu, passer à la casserole avec du bon beurre, sel et poivre, muscade, un peu de purée, ou mieux, de crême douce; faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Si c'est en gras, mettre du lard fondu au lieu de beurre.

Esturgeon à la broche. En prendre un gros morceau, le piquer d'anchois et d'anguilles, mettre à la broche, l'arroser d'une marinade faite de parties égales de bouillon et vinaigre, tranches d'oignons, citron, poivre et sel, et beurre. Les servir sur le reste de la marinade, lié d'un coulis de poisson ou d'écrevisses, avec deux anchois dedans et quelques capres.

Esturgeon à la sainte-Ménéhould, en gras. On le coupe par grosses tranches qu'on met cuire dans du lait, du vin blanc, une feuille de laurier, le tout bien assaisonné avec un peu de lard fondu; on fait cuire là-dedans doucement les tranches d'esturgeon; ensuite on les panne, et on les fait griller, puis on les sert à sec ou avec une sauce dessous comme à la queue de mouton, et on les présente chaudement.

Esturgeon au court-bouillon. Le faire cuire dans un bon court-bouillon, et le servir à sec sur une serviette blanche; ou bien les tranches d'esturgeon étant cuites, les passer en ragoût dans du beurre, avec champignons, truffes, morilles, laitances de carpes assaisonnées de sel, poivre et fines herbes, et servir chaudement.

Faisan à la braise. Foncer une marmite de lard et de tranches de boeuf battus,

avec sel, poivre, fines épices, fines herbes, tranches d'oignons, panais et carottes; sur le tout mettre le faisan, et par-dessus même assaisonnement que dessous. Faire cuire à petit feu dessus et dessous. On peut le servir avec un ragoût de foies gras, ou d'huîtres, ou d'écrevisses au gras, après l'avoir tiré de sa braise et égoutté.

Faisan à la broche. Plumé et vidé; il se pique de menu lard. On le couvre d'une feuille de papier, et on le met à la broche. Quand il est presque cuit, on ôte le papier pour lui faire prendre une belle couleur, et se sert avec une sauce au verjus, sel et poivre, ou avec le jus d'orange.

Féves vertes à la crême. Choisir les tendres, les dérober, les passer à la casserole avec du bon beurre à demi-roux, sel, persil haché, un peu de sarriette et quelques ciboules entières, les mouiller d'eau ou de bouillon suffisamment pour les faire cuire. Quand elles sont cuites, y mettre de la crême fraîche, et servir avec un peu de sucre.

Féves de marais séchées. On prend des féves de marais à moitié de leur grosseur. On les jette, après les avoir dérobées, dans l'eau bouillante, et après avoir bouilli un bouillon, on les retire dans de l'eau de puits froide; ensuite on les met égoutter sur un linge; on les y ressuie, puis on les répand sur une table ou des planches, au sec et à l'ombre, les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches. Après quoi, on les serre dans des cornets de papier. Elles durent ainsi tout l'hiver.

Foies gras à la braise. Saupoudrer les foies de sel menu, poivre et fines herbes; les envelopper d'une barde de lard et d'une feuille de papier un peu mouillé, les ficeler et les mettre entre deux braises, cuire à petit feu. Servir chaud avec du bon jus.

Foies gras à la crépine. Prendre les plus maigres des foies gras, les hacher avec du lard blanchi, un peu de graisse et de moelle, truffes, champignons, ris de veau, persil, ciboules et jambon cuit, et lier le tout d'un jaune d'oeuf; couper de la crépine par morceaux, selon la grosseur des foies; mettre de la farce sur cette crépine, ensuite un foie gras, recouvrir de farce, et que le tout soit bien renfermé dans la crépine; ajuster les foies dans du papier pour les mettre sur le gril, ou mieux, dans une tourtière, pour les mettre au four, ensuite dépecer les crépines. Servir avec un peu de jus chaud, poivre, sel et jus d'orange.

Foies gras aux champignons. Prendre des foies gras dont on ôtera l'amer, les placer dans une tourtière, avec bardes de lard dessous, les assaisonner de sel et poivre, et les couvrir d'autres bardes de lard; ensuite les mettre cuire au four, ou feu dessus et dessous, prenant garde qu'ils ne sèchent trop, ensuite prendre des champignons bien épluchés et bien lavés, les mettre dans un plat avec un peu de lard et un peu de verjus, et ensuite sur le feu; passer dans une casserole quelques tranches de jambon, avec un peu de lard et de farine, et un bouquet de fines herbes, le mouiller de bon jus de veau qui ne soit point salé, mettre les champignons cuire avec, et les foies bien égouttés dans la même sauce; quand tout est cuit à propos, y verser un filet de vinaigre, et servir chaudement. On peut, quand ils sont cuits dans une tourtière, comme on vient de le dire, les servir dans un plat avec un peu de quelque bon jus, et y presser le jus d'une orange, puis servir de même.

Foie de veau à la braise. Piquer le foie de gros lard bien assaisonné; garnir le fond de la marmite de bardes de lard et tranches de boeuf minces, sel, poivre, fines herbes, épices, tranches d'oignons, carottes et panais, persil haché et ciboules entières; mettre le foie, couvrir comme dessous, faire cuire feu, dessus et dessous,

mais doucement. Servir avec un ragoût de riz de veau par-dessus. On peut encore le servir avec une sauce hachée, ou avec un ragoût de chicorée ou de concombres.

Fraise de veau. On la cuit au pot avec sel, poivre et fines herbes en paquet. Celle d'agneau se mange de même. La meilleure façon est de la faire blanchir; on délaie dans une marmite une poignée de farine; quand cette eau bout, on y met cuire la fraise avec sel, poivre, bouquet, oignons, carottes, panais, et on la sert avec une sauce au vinaigre.

Fricandeaux à l'oseille. Etant cuits, prendre trois ou quatre poignées d'oseille bien épluchée; lui faire faire trois ou quatre bouillons; tirer ensuite, la laisser égoutter et refroidir, la presser pour la bien épurer, la mettre dans une casserole avec du jus de veau et de l'essence de jambon, la faire mitonner à petit feu, et lier ensuite, pour servir d'un bon coulis de perdrix, ou de veau et de champignon. Servir les fricandeaux par-dessus; on peut mettre dessous un ragoût de cardons d'Espagne, ou de céleri, ou de chicorée, ou de concombre, ou de petits oignons, ou un ragoût de cotons de pourpier, qu'on fait cuire et qu'on accommode comme l'oseille. On fait aussi des fricandeaux de dindons, de saumon au gras, de brochets; mais ils exigent des préparations dont les cuisines bourgeoises ne sont pas trop susceptibles.

Fricandeaux farcis. Prendre de la cuisse de veau, la couper par tranches un peu minces, les battre un peu avec le dos d'un couteau, les piquer de moyen lard, les arranger sur une table, le lard en dessous, garnir le milieu d'un peu de bonne farce faite avec un morceau de veau, moelle de boeuf, un peu de lard et oeufs assaisonnés de sel, poivre et fines herbes; on l'étend dessus à l'épaisseur d'un écu; on trempe les doigts dans de l'oeuf battu, et on les passe sur le bord du fricandeau, afin que le fricandeau qu'on met par-dessus s'y attache bien, et qu'il soit comme une même chose; le lard doit paroître de tous côtés. Ranger les fricandeaux dans une casserole, et les mettre sur de la braise, les bien couvrir, et leur faire prendre couleur des deux côtés, ensuite les tirer et les égoutter un peu de leur graisse, de manière qu'on y puisse faire un petit roux avec un peu de farine; après, les mouiller avec de bon jus de boeuf ou autre, et les remettre dans la casserole pour les faire bien cuire, y ajouter quelques truffes, des champignons et riz de veau, quelque bon coulis de pain, et bien dégraisser le tout. Avant de servir, y jeter un filet de verjus, les ranger dans un plat, le ragoût par-dessus, et servir chaudement.

Godiveau d'un poupeton. Prendre de la cuisse de veau, de bonne graisse blanchie et du lard blanchi; hacher bien le tout, y mettre quelques truffes et champignons hachés, de la ciboule, du persil, une mie de pain trempée dans de bon jus, quatre oeufs, deux entiers et deux jaunes, et former le poupeton comme un pâté dans la casserole avec des bardes de lard dessous. Avoir ensuite deux petits pigeonneaux, les passer dans une casserole avec un peu de lard fondu, et les mouiller de jus; y mettre toutes sortes de fines herbes et de bonnes garnitures, et quelques petites tranches de jambon bien minces, le tout bien assaisonné: le ragoût de pigeonneaux étant cuit et de bon goût, le laisser refroidir et l'arranger dans le poupeton, puis achever de le couvrir avec la farce, et afin qu'il ne crève pas, battre un oeuf, et avec la main l'accommoder proprement et renverser dessus les bardes qui sont autour. Cela fait, le mettre cuire à la braise à petit feu dessus et dessous; étant cuit, le dégraisser et le placer dans un plat; après quoi on le sert chaudement.

Grenouilles en fricassée de poulets. Les écorcher; ne laisser que les cuisses, et partie des reins. Les faire blanchir à l'eau chaude, et les mettre ensuite à l'eau froide; les bien essuyer, et fricasser comme les poulets. Voyez au mot *Poulet.*

Grenouilles frites. Faire mariner les cuisses avec un peu d'eau, sel, poivre et vinaigre, beurre manié de farine, persil; ciboules et girofle, en la faisant seulement tiédir, pour que le beurre fonde. Les laisser trois ou quatre heures. Ensuite les essuyer, et les fariner; puis faire frire, et les servir garnies de persil frit.

Grillade. Quand on a quelques volailles froides, comme poulet d'inde ou autres, on en peut prendre les ailes, les cuisses et le croupion, les griller avec sel et poivre, passer un peu de farine dans la casserole avec du lard fondu, y mettre quelques huîtres, anchois, câpres, muscade, un peu de laurier et de citron vert, un filet de vinaigre et un peu de bouillon; faire mitonner le tout ensemble, et le servir chaudement.

Grives rôties. On les met à la broche, sans vider, avec des rôties dessous, comme les mauviettes; ou bien, tandis qu'elles rôtissent, on les flambe avec du lard; on les poudre de pain et de sel mêlés, et on les sert avec poivre et verjus, en frottant le plat d'une échalotte ou d'une rocambole; on en fait aussi différentes entrées, comme des bécasses. Voyez *Bécasses.*

Hachis de toutes sortes de viandes. Passer à la casserole persil, ciboules, champignons hachés avec du bouillon et du coulis; faire faire quelques bouillons, y mettre les viandes hachées prendre goût sans bouillir, assaisonnées de bon goût; servir garni d'oeufs frais pochés, avec des mies de pain.

Harengs frais sur le gril. Tout le monde sait qu'il faut les écailler, vider, essuyer avant de les mettre sur le gril. Mettre dans une casserole beurre frais, un peu de farine, filet de vinaigre, cuillerée de moutarde fine, sel et poivre, un peu d'eau, faire lier la sauce sur le feu; et servir sur les harengs.

Harengs salés. On les dessale encore dans du lait, ils peuvent alors s'accommoder de même que les harengs frais; mais la salure a décomposé leurs principes les plus sains, et ils n'ont jamais les qualités du hareng frais.

Haricots blancs à la crême. En prendre un demi-litron; faire cuire à l'eau avec beurre, sel, poivre, bouquet de persil et ciboules, aulx, trois cloux de girofle, feuille de laurier; les mettre égoutter sur un tamis; mettre une chopine de crême dans une casserole; faire bouillir en la remuant toujours, et réduire à moitié; assaisonner de bon goût, et mettre les haricots.

Haricots verts à la crême. Les faire un peu bouillir; les passer avec du beurre ou du lard, avec persil et ciboules en paquet, et sel; fricasser avec de la crême fraîche ou du lait, où on aura délayé des jaunes d'oeufs.

Haricots verts (Manière de confire et sécher les). En prendre la quantité qu'on veut confire; éplucher et faire cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, et refroidir ensuite à l'eau fraîche; les mettre égoutter, et de là dans des pots qui doivent être bien nets; les faire baigner dans la saumure faite de deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre, plusieurs livres de sel, savoir une livre sur trois pintes, qu'on fait chauffer jusqu'à ce que le sel soit fondu, et qu'on tire à clair; mettre sur la saumur deux doigts de beurre fondu à moitié chaud, et l'y laisser figer, pour que les pots ne prennent point l'évent. A mesure qu'on veut les employer, on les fait tremper dans l'eau afin qu'ils se dessalent. Pour les faire sécher, on les épluche de même, on les fait cuire aussi un quart d'heure à l'eau

bouillante; et quand ils sont bien égouttés, on les enfile avec une aiguille et du fil, et on les pend au plancher, dans un endroit sec : lorsqu'ils sont bien secs, on les conserve très-long-temps. Pour s'en servir, on les met à l'eau tiède, jusqu'à ce qu'ils ayent repris leur verdeur; on les accommode du reste, comme dans leur primeur. On fait sécher de même des haricots tendres en graines lorsqu'ils sont encore un peu verts.

Herbes. Pour conserver l'oseille et autres herbes cuites pour l'hiver, il faut dans le commencement de l'automne, cueillir la quantité qu'on veut de sacs d'oseille, avec des laitues, de la poirée et du pourpier à proportion, et bien éplucher le tout; jeter ensuite l'oseille dans une chaudière sur le feu avec un peu d'eau, la faire bien bouillir et la remuer, de crainte qu'elle ne brûle. Quand elle est presque cuite, mettre le pourpier, la laitue et la poirée qu'on fait bien bouillir en les remuant souvent pour mêler le tout ensemble. Un moment avant de tirer les herbes de dessus le feu, y jeter du sel et du beurre, comme pour les manger sur le champ, et après leur avoir fait faire un bouillon en les remuant bien, pour qu'elles prennent également l'assaisonnement, les ôter du feu et les mettre dans des pots de grès. Le lendemain, quand elles seront froides, faire fondre du beurre, dont on verse sur les pots l'épaisseur d'un doigt, pour empêcher les herbes de prendre l'évent. Lorsqu'on veut manger de ces herbes, il faut faire un trou dans le beurre qui les couvre, et après en avoir tiré avec une cuiller, remettre le morceau de beurre sur son trou, et ainsi jusqu'à la fin : moyennant ce soin, on mange des herbes excellentes pendant tout l'hiver jusqu'aux nouvelles.

Huîtres à la bonne femme. Les faire blanchir dans leur eau, les essuyer, et hacher bien menu; prendre de la mie de pain trempée dans de la crême, persil, ciboules, anchois hachés menu, poivre, sel, morceau de beurre frais; piler bien le tout avec les huîtres; lier de quelques jaunes d'oeufs; mettre de cette sauce dans les coquilles; paner, mettre au four, et servir de belle couleur.

Huîtres en casserole. Ouvrir des huîtres; graisser le fond d'un plat de bon beurre; y arranger les huîtres; mettre dessus poivre et persil haché, demi-verre de vin de Champagne; couvrir d'un lit mince de beurre frais pané; couvrir d'un couvercle de tourtière, feu dessus et dessous; faire prendre couleur; dégraisser et nettoyer les bords du plat; servir pour entremets.

Huîtres frites. Les ouvrir, et les faire bien égoutter sur un tamis, les mettre dans un plat avec du poivre, deux ciboules entières; feuille de laurier, basilic, oignons en tranches, cloux et jus de deux citrons; remuer de temps en temps. Faire une pâte avec de la farine et de l'eau, un peu de sel, un oeuf; battre bien le tout; que la pâte ne soit ni trop claire ni trop épaisse; y mettre fondre un peu de beurre. Quand on veut frire les huîtres, les tirer de la marinade; les essuyer, avoir du beurre affiné dans une poêle; tremper les huîtres une à une dans la pâte, et les mettre dans la friture chaude à propos; servir sur une serviette, avec persil frit; si on les veut frire au gras, on se sert de sain-doux.

Jambons (Manière de faire cuire les). Les nettoyer sans intéresser la couenne; les faire dessaler plus ou moins de temps, suivant qu'ils seront plus vieux ou plus nouveaux; les envelopper dans un torchon blanc, les mettre dans une marmite avec deux pintes d'eau et autant de vin rouge plus ou moins, racines, oignons, gros bouquet de toutes sortes de fines herbes; faire cuire pendant cinq à six heures, à petit feu, le laisser refroidir dans son bouillon; le retirer et ôter légérement la couenne, sans toucher à la graisse sur laquelle on met du persil haché avec un

un peu de poivre et de la chapelure de pain; passer dessus la pelle rouge, pour faire prendre la chapelure, et belle couleur au jambon; servir froid sur une assiette pour entremets.

Jambons (Manière de faire les) de Bayonne. Attendre sept ou huit jours que le jambon soit gluant avant de le saler; le laver et le peler; prendre autant d'onces de sel qu'il pèse de livres, et autant de salpêtre que de sel; les bien piler; en assaisonner le jambon qu'on place sur une planche en pente, une terrine dessoua pour recevoir ce qui en dégoutte, en humecter le jambon chaque jour avec un linge; quand il aura bien pris sa saumure, l'essuyer et l'enduire de lie. Quand cette lie est sèche, le mettre à la cheminée; le faire fumer à la fumée de genièvre trois ou quatre fois par jour, l'espace d'une heure, pendant cinq à six jours; et quand il est sec et bien parfumé, le mettre dans la cendre pour le conserver.

Jambons (Manière de faire les) de Mayence. Aussitôt que les jambons sont levés de dessus les porcs, on les laisse contre terre chargés d'un ais avec des pierres par-dessus, ensuite on les sale fortement, on les enveloppe de foin, on les met dans une benne, un lit de terre et un lit de jambon, et deux jours après on les lave, puis on fait bouillir de la lie de vin avec de la sauge, du romarin, de l'hyssope, de la marjolaine, du thym et du laurier; on jette le tout tiède sur les jambons, placés dans un vaisseau ou benne bien bouchée où on les laisse deux jours; après quoi on les met à la cheminée et on les parfume soir et matin pendant huit jours avec du genièvre.

D'autres laissent leurs jambons dans leur sel pendant cinq jours; ils les mettent ensuite dans de la sciure ou limaille de fer l'espace de dix jours, puis les lavent dans du vin rouge; et après les avoir tenus enfermés à l'étroit pendant quelques jours, ils les parfument avec du feu de bois de genièvre deux fois par jour pendant quinzaine.

D'autres encore les salent avec du salpêtre pur, les pressent pendant huit jours enveloppés dans un linge à la presse ou au pressoir, les trempent dans l'esprit de vin dans lequel on a mis des grains de genièvre pilés ou macérés, et les font sécher à la fumée de bois de genièvre.

Mais le meilleur, avec moins de façons, c'est de les saler sur des planches, de les couvrir d'autres planches qu'on charge de grosses pierres. Au bout de quinze jours, on les retire, et on les fume bien avec du genièvre; on les achève de fumer en les suspendant un peu haut dans la cheminée, jusqu'à ce qu'ils y soient desséchés pendant six mois et plus, et plus ils seront rouges et de bon goût.

Jambons (Pour conserver des). Couper le bout des manches, mettre du poivre dans du vinaigre, en frotter les jambons, puis saupoudrer de la cendre par-dessus, ensuite foncer un tonneau de la cendre, enterrer les jambons dedans, et couvrir le tonneau.

On dessale les jambons pour les manger, en les faisant bien laver et nettoyer avec de l'eau tiède; on les fait ensuite bouillir quelques bouillons, et l'on jette cette première eau qui a fondu le sel. On les fait cuire dans une seconde eau et dans un chaudron le plus pressé qu'on peut, afin qu'il y ait peu de bouillon et que l'eau ne diminue point la bonté du jambon. On jette au fond du chaudron une poignée de foin délié avec de fines herbes, deux gros oignons et de l'écorce de citron; et à mesure que le bouillon se tarit, on l'allonge avec de l'eau chaude, jusqu'à ce que le jambon ait acquis une cuisson parfaite, c'est-à-dire, jusqu'à

ce qu'une paille entre dans la chair sans se rompre. Alors on l'ôte de dessus le feu et on le renverse pendant qu'il est chaud, pour avoir la facilité d'ôter le gros os par-dessous; on le met égoutter et se refroidir dans un plat, puis on lève la couenne de dessus le lard pour le poudrer d'un peu de poivre, de cannelle broyée, et de persil haché avec un peu de thym et des feuilles de laurier; on le recouvre de sa couenne.

Jambons (*très-bonne recette pour faire de bons*). Il faut faire couper les jambons fort grands, qu'ils pèsent quatorze à quinze livres; commencer après cela par ôter toute la graisse qui se trouve sur la chair sans toucher du côté de la couenne. Ensuite les tremper dans la lie de vin et les poudrer; savoir, pour chaque jambon de quinze livres, d'une livre de sel, deux onces de salpêtre, une demi-once de crystal minéral, quinze gros de genièvre pilé, un gros et demi de poivre long pilé, un gros et demi de girofle pilé, et gros comme un oeuf de pigeon de thym pilé. Quand le tout est bien étendu du côté de la chair, mettre du foin dessus et dessous, bien envelopper et coudre le jambon dans un linge. Après cela, faire un trou dans la terre de deux pieds de profondeur et mettre les jambons dedans la couenne dessous; recouvrir le trou et laisser là les jambons pendant quinze ou dix-huit jours. Après quoi on les retire pour les pendre à la cheminée à une toise de haut de l'âtre, où on fait, deux heures chaque jour et pendant huit jours, de la fumée avec du foin jeté par petites poignées, et entremêlées d'un peu de bois de genièvre Ainsi fumé, on le frotte de lie, on le pend au plancher pour sécher pendant quinze jours; ensuite on le couvre de cendre de sarment ou autre dans un lieu sec, et on le mange quatre jours après; si on veut, pour le faire cuire, on le met dans un chaudron dont il remplisse presque toute la capacité; on jette la première eau, quand elle a bouilli un quart-d'heure ou environ, cela le dessale, et vaut mieux que de le mettre tremper long-temps dans l'eau. On remet d'autre eau avec du foin, des herbes et de l'oignon, et quand il n'y a plus guère de bouillon, on y verse une pinte de vin qu'on laisse bouillir onze ou douze bouillons; lorsqu'il est cuit, on le retire pour ôter le gros os, pendant qu'il est tout chaud. ensuite, on le rassemble bien, et on le remet dans le bouillon tremper pendant douze heures.

Jambons en ragoût à l'hippocras. Couper des tranches de jambon cru, les passer à la casserole, puis faire une sauce avec sucre, cannelle, un macaron pilé, vin rouge, un peu de poivre blanc concassé, et y mettre les tranches avec un jus d'orange, et servir chaudement.

Jambon de poisson. Faire un hachis avec chair de carpe, tronçons d'anguilles, tranches de saumon frais, et laitances de carpes; piler le tout dans un mortier, avec sel, poivre, muscade, fines herbes et beurre frais; arranger ce hachis en forme de jambon, sur des peaux de carpes; envelopper le tout dans un linge propre, bien cousu; faire cuire au court-bouillon avec vin blanc, ou moitié vin et eau, girofle, poivre et laurier; le laisser refroidir dans son bouillon, le servir avec du laurier dessus, et fines herbes hachées. On peut le couper par tranches comme le jambon. On peut imiter de même des éclanches ou épaules, des poulets et pigeons.

Jus de champignons. Après avoir bien nettoyé les champignons, les mettre dans une casserole avec un morceau de lard, ou du beurre, si c'est en maigre; les faire rissoler sur la braise jusqu'à ce qu'ils s'attachent au fond de la casserole; étant bien roux, y mettre un peu de farine, et les faire encore rissoler avec les

champignons, après quoi y mettre de bon bouillon gras ou maigre, et lui laisser prendre un bouillon, puis l'ôter de dessus le feu, mettant ce jus dans un pot à part, assaisonné d'un morceau de citron et de sel, en servir au besoin.

Jus de boeuf. Avoir une tranche de boeuf, la couper de l'épaisseur d'un pouce, et la battre avec le plat d'un couperet; prendre une casserole, mettre au fond quelques bardes de lard, ranger les tranches de boeuf dessus, et un oignon coupé par rouelles, carotes et panais coupés de même; couvrir la casserole et la mettre suer sur un feu médiocre, et quand on juge que le jus est rendu, augmenter le feu pour que le jus s'use et qu'il s'attache un peu à la casserole sans qu'il brûle, en remuant le tout pour le faire roussir; ensuite le mouiller d'un bon bouillon, jusqu'à ce qu'on voie qu'il ait pris la couleur; le faire bouillir pendant une bonne demi-heure: en bouillant y ajouter six clous de girofle, un peu de persil et une ciboule entière, puis le passer au travers d'un tamis, et s'en servir.

Jus de veau. Couper une rouelle de veau par tranches, et les ranger dans une casserole; mettre par-dessus un oignon, carottes et panais coupés par tranches, couvrir la casserole de manière qu'il n'y ait point d'air, et le mettre suer sur un petit feu; quand le veau aura rendu son jus, augmenter le feu pour le faire user jusqu'à ce qu'il s'attache un peu à la casserole: alors le mouiller de bon bouillon et y ajouter un peu de persil, une ciboule entière et trois ou quatre clous de girofle; recouvrir la casserole et la faire mitonner pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure, puis le passer au travers d'un tamis, et servir au besoin.

Jus de perdrix et de chapons. Faire rôtir l'un et l'autre, et étant cuits, les presser séparément pour en tirer le jus. Ces jus servent pour nourrir les ragoûts et les potages.

Jus de poisson. Prendre des tanches et des carpes, limoner les premières et les couper tout de long, puis écailler les carpes, ôter les ouies des unes et des autres, et mettre ces poissons dans une casserole avec un peu de beurre, les faire rissoler; étant cuits, y mettre un peu de farine qu'on fait encore rissoler avec le reste, et ensuite du bouillon de purée ou autre qui soit maigre: passer le tout dans un linge et le bien presser; l'assaisonner d'un bouquet de fines herbes, sel et citron vert piqué de clous, et s'en servir pour tous les potages, entrées et entremets de poisson.

Lait (potage au). Faire bouillir du lait avec du sucre et du sel, un peu de cannelle, quelques clous. Quand il aura bouilli, délayer des jaunes d'oeufs avec un peu de lait, et les mêler avec une cuiller, en tournant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, pour que le potage ne tourne pas; et dresser dessus de tranches de pain très-minces.

Laitues et autres herbes cuites pour l'hiver. Voyez ci-devant au mot *Herbes.*

Laitues farcies. Faire blanchir un moment, égoutter, déplier les feuilles, sans qu'elles quittent le tronc, jusqu'à ce qu'on soit parvenu au petit coeur, l'ôter, et à sa place y mettre un morceau d'une farce fine de volaille, ficeler les laitues, couper par tranches deux livres de rouelle de veau, en foncer une casserole avec des bardes de lard, tranches d'oignons, faire suer sur le feu; y mettre un peu de farine. Quand cela commence à s'attacher, remuer avec une cuiller sur le fourneau, pour que cela roussisse un peu, mouiller de moitié jus et moitié bouillon, avec sel, poivre, clous, laurier, basilic, persil et ciboules entières. Arranger les laitues farcies dans une marmite, y mettre cette braise, mouiller et faire cuire. Si on les veut servir au blanc, tirer de la marmite, ôter les ficelles, égoutter, mettre dans

Nnnnn 2

une casserole avec un coulis blanc, et y faire mitonner les laitues. Dans l'une ou l'autre manière, dresser promptement, et servir chaud.

Laitues farcies, frites. Procéder comme dessus, égoutter ensuite les laitues, battre quelques oeufs en omelette, y tremper les laitues une à une, les paner, et faire frire au sain-doux de belle couleur, servir sur une serviette, garnies de persil frit. Elles servent pour garnitures de grosses entrées.

Lamproie à la sauce rousse. Les couper par tronçons, mettre du beurre, persil, ciboules et fines herbes hachées, sel et poivre avec les tronçons dans une casserole, bien remuer le tout, paner et faire griller à petit feu, servir avec une sauce rousse, qu'on fait avec farine frite, ciboules, persil et champignons hachés, quelques câpres, un anchois, poivre et sel, mouiller de bouillon de poisson, lier d'un coulis d'écrevisses ou autres, et servir dans cette sauce des tronçons grillés.

Langue de boeuf à la braise. Prendre des langues, et les mettre sur la braise ou à l'eau bouillante, pour les peler plus facilement, les larder de gros lard, et de lardons de jambon cru, fair cuire à une bonne braise feu dessus et dessous, pendant environ dix heures, les égoutter ensuite, les bien dégraisser, et servir par dessus un bon coulis de champignons, ou ragoût de champignons, truffes, morilles, et mousserons assaisonnés de bon goût, avec un jus de citron ou d'orange; on peut aussi garnir ou de tranches de langues, ou de fricandeaux, ou de quelques marinades, de côtelettes de veau, ou de poulets, ou simplement de persil frit. On peut faire de même pour les langues de veau et de cochon, ou les farcir sans les larder, et les servir avec le même ragoût.

Langue de boeuf. Avoir une langue de boeuf, la bien laver dans plusieurs eaux, la faire cuire dans de l'eau avec du sel et de fines herbes; quand elle sera bien cuite, la tirer et en couper le bout du côté de la gorge, en ôter proprement la peau et la servir froide.

Langues de cochon fourrées. Les échauder et leur ôter la première peau, essuyer et couper un peu du gros bout; prendre ensuite un pot dans lequel on met un lit de poivre, sel, fines herbes, un lit de langues, en les pressant bien, et de suite lit par lit, bien boucher le pot, et les laisser une semaine, les retirer ensuite, et les faire égoutter de la saumure, ou bien faire sécher du genièvre vert au four, du laurier, de la coriandre, thym, basilic, fines herbes, romarin, sauge, persil, ciboules. Le tout étant bien sec, le piler dans un mortier, passer au tamis, mêler le tout avec sel et salpêtre pilé, et les arranger dans un pot, comme ci-dessus. Ne les retirer qu'au bout de six à sept jours. Quand elles sont bien égouttées, les envelopper de chemises de cochon de leur longueur, les lier et les suspendre à la cheminée, pendant quinze ou vingt jours. Quoiqu'elles puissent se garder pendant un an, il vaut mieux les manger au bout de six mois. Pour cela les faire cuire dans l'eau avec un peu de vin rouge, sel, poivre, girofle, ou à la braise, on les sert comme on veut, par tranches, ou entières, et froides, pour entremets.

Langues de veau farcies. Faire un trou dedans avec un couteau bien mince, et passer le doigt dans toute leur longueur, faire une farce avec blanc de volaille, jambon cuit, champignons, persil, ciboules, sel et poivre, muscade, lard blanchi, graisse de boeuf, mie de pain trempée dans la crème, trois ou quatre jaunes d'oeufs crus, le tout bien haché et bien mêlé, et pilé ensuite dans un mortier, et farcir les langues par le côté de l'ouverture, lier cette ouverture, les peler à l'eau chaude, les faire cuire à la braise, avec oignons, panais et carottes; étant cuites, les égoutter, et servir avec ragoût par-dessus. On peut, étant à demi-cuites, mettre

dans cette braise une grande cuillerée de jus de boeuf, ce qui les rend moelleuses, et achever de les faire cuire. On les sert avec un ragoût de riz de veau bien dégraissé, et lié d'un coulis de veau et jambon, ou avec un ragoût de jambon, ou une sauce hachée, ou avec un ragoût de chicorée et concombre.

Lapins à la bourgeoise. Couper par membres, passer au beurre avec bouquet garni, champignons, culs d'artichauts blanchis, passer le tout avec une pincée de farine, bouillon et verre de vin blanc, sel et poivre, la sauce étant réduite, lier de trois jaunes d'oeufs délayés dans du bouillon, avec un peu de persil haché.

Lapins au gratin. Couper un lapereau par membres, foncer une casserole do bardes de lard, tranches de veau et jambon coupées bien égales, mettre dessus les membres de lapereau, peu de sel, couvrir de bardes de lard, faire cuire à la braise avec bouquet, girofle, basilic et laurier, hacher le foie avec persil, ciboules, champignons, deux jaunes d'oeufs, lard rapé, sel et poivre, mettre de cette farce dans un plat, et faire attacher sur un petit feu, les retirer ensuite, et en égoutter la graisse. Quand le lapereau est cuit, le tirer avec le jambon, dégraisser la sauce, la mouiller d'un peu de coulis et de jus, lui faire faire un bouillon, la dégraisser et la passer au tamis, dresser les morceaux de lapereau sur la farce, une tranche de jambon entre chaque morceau, mettre le plat sur un fourneau pour l'échauffer, la sauce par-dessus qui doit être claire.

Lapins en giblotte. Habiller et couper par membres les lapins, les passer avec un morceau de beurre, bouquet, champignons et culs d'artichauts, mouiller d'une chopine de vin blanc, un peu de jus, et fair cuire à petit feu, étant presque cuits, lier d'un coulis, les dégraisser et servir.

Lentilles (Coulis de). Eplucher et laver, faire cuire avec de bon bouillon gras ou maigre, suivant l'emploi qu'on en veut faire, les passer à l'étamine, en les mouillant de leur bouillon, et en servir soit pour potage ou terrine.

Lentilles (Manière d'apprêter les). Choisir les mieux nourries, larges, d'un beau blond, qui se cuisent promptement. Après les avoir épluchées et lavées, les faire cuire dans l'eau, et les fricasser comme les haricots blancs.

Lièvre en casserole ou à la bourgeoise. Le couper par membres, mettre le sang à part, barder la viande avec du gros lard, le faire cuire avec du bouillon, une chopine de vin blanc, bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle, muscade, thym, laurier, basilic, sel et gros poivre, faire cuire à petit feu. Prendre le foie du lièvre, le piler très-fin, le passer au tamis avec une goutte de bouillon, le mettre avec le sang. Quand le ragoût est cuit, et la sauce réduite, y mettre le sang et le foie, sans qu'elle bouille, y mettre de plus quelques capres fines, entières, et servir.

Lièvre (Civet de). Lever les cuisses entières et les épaules, mettre le reste par morceaux, les larder de gros lard et les passer à la poêle avec lard fondu et persil, le faire cuire ensuite avec bouillon et vin rouge, bouquet de fines herbes, sel, poivre, laurier et citron vert, laisser cuire le tout, fricasser le foie à part, et l'ayant pilé, le passer à l'étamine, avec farine frite, un peu du même bouillon, et jus de citron, mêler le tout, et servir chaud.

Limaçons (Manière d'apprêter les). Il faut les laver trois fois dans l'eau froide pour en ôter la mucosité, les faire bouillir ensuite dans deux ou trois eaux différentes, afin de ramollir leur chair qui est fort compacte, les fariner ensuite, et les faire frire; d'autres les mettent en pâté, avec force assaisonnement.

Limandes à la bourgeoise entre deux plats. Mettre du beurre fin dans un plat;

avec du persil, ciboules et champignons hachés, sel et poivre, ensuite les limandes et même assaisonnement dessus que dessous, couvrir d'un autre plat, et faire cuire à petit feu. Servir à courte sauce, avec un filet de verjus.

Limandes frites. Essuyer, fariner, faire frire dans une friture bien chaude, à feu clair, et ne point les laisser languir sur le feu, sans quoi elles deviendroient mollasses. Les servir à sec sur une serviette pour rôt. On les sert pour entrée, en y mettant une sauce aux capres et aux anchois, ou une sauce à l'huile, en gras, une sauce hachée, ou quelque ragoût, comme de riz de veau et de champignons.

Lottes à la bourgeoise. Faire dégorger, ôter les foies, et faire cuire les lottes avec demi-bouteille de vin blanc, oignons en tranches, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, sel et poivre, girofle, demi-septier d'eau, et du beurre. Quand elles sont cuites, les dresser, et leur faire une sauce avec beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée d'eau, sel et gros poivre, muscade, anchois hachés, pincée de capres entières. Faire lier sans bouillir, et servir les lottes.

Macreuse à la braise. Faire une farce des foies, avec persil, champignons et ciboules hachées, sel et poivre, muscade, beurre manié d'un peu de farine, les farcir et coudre par les deux bouts, les faire roussir au beurre affiné, et les empoter avec un roux mouillé de bouillon maigre, et d'un peu de jus d'oignon, une chopine de vin blanc, sel, poivre, fines herbes et épices, oignons, carottes, panais, persil, ciboules et citron vert. Etant cuites et égouttées, les dresser, et servir par-dessus un ragoût de champignons et laitances de carpes. On peut aussi les servir avec les ragoûts d'huîtres, ou d'écrevisses, ou de chicorée, ou de céleri. *Voyez* à leurs articles respectifs la façon de faire ces différens ragoûts.

Macreuse à la broche farcie. Emier du pain sur une assiette, le mêler avec un quarteron de beurre, une pincée de farine, un peu de vin rouge, sel et poivre, cloux, thym, laurier, muscade et persil haché, quelques rocamboles écrasées, et zestes d'écorce d'orange; bien mêler le tout, et le mettre dans un linge blanc, qu'on place dans le corps de la macreuse; la faire rôtir, en l'arrosant de vin blanc et beurre frais, avec du sel; quand elle sera cuite, ôter cette farce, et servir avec un jus de citron, vin blanc et rapure de pain.

Macreuse en ragoût. La faire blanchir sur la braise; l'empoter avec sel et poivre, persil et ciboules, thym et laurier, basilic, fines herbes et beurre frais. Pendant qu'elle cuit, faire une sauce avec le foie qu'on écrase dans du vin blanc, avec sel et poivre, champignons, mousserons, morilles, marons, et c. Etant cuite, servir avec le ragoût par-dessus.

Macreuses au pot-pourri. Larder les macreuses de gros lardons d'anguilles, et les passer à la casserole avec beurre roux, ensuite les mettre dans un pot ou terrine avec un peu du même beurre, farine et eau assaisonnée de sel, poivre, clous, muscade, champignons, un bouquet de fines herbes et citron vert, les faire cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures, comme au court-bouillon; étant prêtes à servir, y ajouter des huîtres, capres et jus de citron, et servir chaudement.

Maquereau grillé. Le nettoyer et fendre sur le dos, mettre sur le gril. On peut le faire mariner une demi-heure, avec sel, poivre et huile, et l'arroser de sa marinade. Quand il est cuit, servir avec une sauce blanche, aux capres et aux anchois.

Maquereau grillé (Autre façon de servir le). Etant grillé, on le fend en deux, on le met dans un plat; on met dessus persil et ciboules hachés, avec de bon

beurre, un peu d'eau, sel et filet de vinaigre; mettre ce plat sur le feu, faire faire quelques bouillons, et servir à courte-sauce, ou au beurre roux, avec persil frit.

Marinade de perdrix. Les fendre en deux, les battre, et les faire mariner dans une sauce pendant trois heures; faire ensuite une pâte claire avec farine, vin blanc et jaunes d'oeufs, un peu de beurre fondu; égoutter les perdrix, les tremper dans la pâte, et les faire frire au sain doux; servir avec persil frit, pour entrée, et hors-d'oeuvres, ou garniture. On peut encore les faire frire sans pâte, en les fendant seulement.

Marinade de veau. Couper des côtelettes, comme pour les griller, ou d'autres morceaux par tranches, comme pour des fricandeaux, les faire mariner comme dessus, ou ajouter à la marinade des tranches d'oignons, et un peu de gras de bouillon; les faire frire avec de la pâte, ou simplement farinées comme dessus.

Matelotte (Manière de faire une). Prendre un barbillon, une carpe, une belle anguille. Couper le tout par tronçons; mettre avec huit ou dix écrevisses entières, sans être blanchies, ne leur ôter que les pates. Ajouter de petits oignons blancs, blanchis et cuits à moitié, champignons en dés. Faire un petit roux avec de la farine et du beurre, mouiller de bon bouillon, et y mettre le poisson, un bouquet, vin rouge, sel et poivre, bon beurre, et le surplus des ingrédiens dont on vient de parler; faire cuire à grand feu, et en servant, mettre des croûtes frites.

Mauviettes au gratin, colorées de parmesan. Les mettre dans une casserole, avec quelques morceaux de riz de veau, demi-verre de vin de Champagne, un peu de jus et de coulis; les faire mitonner, et mettre ensuite au fond du plat du parmesan rapé; y arranger les mauviettes avec les morceaux de riz de veau, et la farce par-dessus, les poudrer de parmesan, et faire prendre couleur au four. Quand elles l'ont prise, les servir avec un jus d'orange. Les alouettes, pigeons, perdrix, poulets, grives, beccassines et cailles s'accommodent de cette manière.

Merlans à la bourgeoise. Faire fondre du beurre frais dans un plat, avec persil, ciboules et champignons hachés, sel et poivre; mettre les merlans, assaisonner dessus comme dessous, bien couvrir le plat, faire cuire à petit feu. Servir à courte-sauce, avec un filet de verjus.

Miroton de boeuf. Faire un godiveau bien lié et bien assaisonné de truffes, champignons et jambon cuit, le mettre dans une casserole avec deux ou trois anchois, faire cuire avec du lard fondu, bouillon et un peu de coulis. Couper ensuite du maigre de boeuf bien tendre par tranches, les mettre dans le ragoût, remuer le tout, et ne le laisser que peu bouillir. Quand il est cuit, servir avec un jus de citron.

Miroton en maigre. Il faut prendre cinq ou six merlans, les ratisser et les bien laver, ensuite les fendre tout du long par le ventre, et prendre garde de les gâter sur le dos, en ôter l'arrête et couper la tête, puis les étendre sur la table, prendre ensuite de la chair de bons poissons, en faire une bonne farce, comme on a dit au mot *farce.* La farce étant faite, la ranger sur chaque poisson, et les rouler comme si c'étoit des filets mignons, après quoi, prendre une casserole, faire une omelette avec un peu de farine, et faire en sorte qu'elle contienne tout le fond de la casserole; ranger dessus les poissons farcis, ne pas oublier de mettre un peu de beurre sous l'omelette; le poisson étant rangé avec quelques truffes et champignons bien assaisonnés, couvrir le tout d'une autre omelette, et faire en sorte que cette dernière couvre toute la rondeur de la casserole; poser la casserole sur

un peu de feu, afin qu'elle cuise doucement, et mettre du feu dessus et dessous. Il faut prendre garde que cela ne s'attache au fond; étant cuit, égoutter le beurre et dresser le miroton sur une assiette le dessus dessous, couper au milieu un petit morceau en rond, verser dedans un petit coulis de champignons, et le recouvrir de la même pièce; cela fait, verser chaudement.

Morilles en ragoût. Les nettoyer et les bien laver, les couper en longueur, passer au roux dans une casserole avec beurre ou lard fondu, et un peu de persil haché, ciboule, sel et poivre, les mouiller d'un peu de bouillon, les laisser cuire ainsi doucement; étant cuites, lier la sauce avec jaunes d'oeufs et jus de citron ou verjus, et servir chaudement.

Morilles pour garder. Pour faire sécher les morilles, afin de les garder toute l'année, on ôte le bout de la queue, on les fait bouillir un instant dans de l'eau, pour en bien ôter tout le sable. Etant bien égouttées, on les fait sécher au four, dont la chaleur soit très-douce, on les serre ensuite sèchement dans des boëtes. Quand on veut les employer, on les fait tremper dans de l'eau tiède avant de les fricasser.

Morue à la crême au four. Faire cuire à l'eau blanche, lever par feuillets; faire une sauce blanche avec de la crême, liée de trois jaunes d'oeuf, une pointe d'ail; mettre les feuillets, et les y tourner. Mettre ensuite dans le plat où l'on doit servir; panner, mettre au four, dégraisser avant de servir.

Morue à la sauce blanche. Faire cuire comme dessus, égoutter ensuite et dresser dans un plat, et par-dessus une sauce blanche aux capres et anchois, ou du beurre fin qu'on fait fondre, et qu'on sert dessus, ou dans une saucière; on peut encore la servir avec différentes sauces liées.

Morue à la sauce-robert. Faire frire, comme on a dit ci-dessus; faire cuire oignons coupés en dés avec beurre fin; étant roux, poudrer de farine, mouiller de bouillon de poisson, y faire mitonner la morue. Si la sauce n'est pas assez liée, y mettre du coulis en finissant, de la moutarde, un filet de vinaigre, et servir.

Moules. Après les avoir bien ratissées et lavées, on les met en ragoût, pour cela on les passe à la casserole avec beurre frais assaisonné de sel, poivre, persil, ciboule, de la chapelure de pain et un peu de vinaigre; on les laisse cuire à propos, étant cuites, on les dresse dans un plat, et on les sert chaudement.

Moules en ragoût à la sauce blanche. Après les avoir bien ratissées et lavées, les mettre sur le feu dans une casserole sans eau; du moment qu'elles sentiront la chaleur elles s'ouvriront; pour lors les tirer du feu, les ôter de leurs coquilles et les passer à la casserole avec beurre frais, persil et fines herbes hachées bien menu, assaisonnées de sel, poivre et muscade, puis jeter l'eau des moules dedans et les faire cuire; l'eau des moules étant consommée, y mettre des jaunes d'oeufs avec verjus ou jus de citron, et servir chaudement. Lorsqu'on les veut manger à la sauce blanche, on les accommode de même, excepté qu'on n'y met point de jaunes d'oeufs, et qu'on les passe au beurre roux avec un peu de farine.

Mousserons à la provençale. Eplucher et passer avec demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne, bouquet de persil, ciboules, deux cuillerées de réduction, une de coulis, une tranche de jambon, sel et gros poivre, faire mitonner le tout, dégraisser ensuite; ôter le jambon et le bouquet, couper de la mie de pain en petites pièces, les passer à l'huile, les égoutter, les mettre dans le ragoût, avant de servir, avec un jus de citron.

Mouton (hachis de). Faire cuire un gigot à la broche, et le laisser refroidir; en

en prendre le meilleur, et le bien hacher; faire suer et attacher une tranche de jambon. Mouiller de coulis et de bouillon, faire cuire une demi-heure, tirer ensuite le jambon, y mettre le hachis, faire chauffer sans bouillir, assaisonner de bon goût. Dresser et garnir d'oeufs frais pochés à l'eau, et de croûtes frites.

Mouton (Haricot de). Couper un carré en côtelettes épaisses, les faire cuire dans une bonne braise, avec bouillon, bardes de lard, bouquet, quelques navets, sel et poivre, tourner des navets en amandes, les faire frire dans du sain-doux, sans leur dunner trop de couleur; les égoutter, les faire cuire au bouillon; égoutter le bouillon, mouiller de coulis, et faire bouillir un peu. Tirer les côtelettes de leur braise, les bien égoutter de leur graisse, dresser le ragoût de navets par-dessus.

Navets (Ragoût de). Les couper proprement, leur faire faire un bouillon dans l'eau. Les mettre cuire ensuite avec du bouillon, du coulis, et un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits et assaisonnés de bon goût, dégraisser le ragoût.

On le sert avec des viandes cuites à la braise. Si l'on veut une façon plus simple; quand la viande est à moitié cuite, on y met des navets pour faire cuire le tout ensemble; et quand on a assaisonné de bon goût, on dégraisse le ragoût avant de servir.

OEufs à la bonne femme. Couper quatre oignons en dés, les passer au beurre, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, les remuer beaucoup, pour les empêcher de roussir; y mettre ensuite une pincée de farine; mouiller avec de bonne crême; assaisonner de sel et gros poivre, et de muscade, tenir le ragoût bien lié Prendre ensuite deux oeufs, en fouetter les blancs, mettre les jaunes avec le ragoût, et ensuite mêler les blancs, avec le tout. Mettre dans une casserole du papier bien beurré, verser dessus les oeufs, et les faire cuire au four. Quand ils sont cuits, les dresser sans-dessus-dessous, ôter le papier, et servir dessus ces oeufs une bonne essence claire.

OEufs à la carpe. Ecailler et vider une petite carpe, en lever la peau, en hacher la chair très-fine; la mettre dans une casserole avec du beurre, persil, ciboules et champignons, pointes d'ail, hacher de même des fines herbes, mettre une pincée de farine, mouiller de deux verres de vin de Champagne, un peu de basilic, sel, et poivre; et faire cuire, étant cuits, et la sauce réduite, la lier avec quelques jaunes d'oeufs. Casser une douzaine d'oeufs, avec sel et épices, une cuillerée de crême, les bien battre; faire une omelette de la moitié, l'étendre sur un plat; mettre dessus le hachis de carpe, la rouler et la couper en trois, en faire autant de l'autre moitié des oeufs, arroser ces six morceaux avec du beurre, les paner de moitié mie de pain, et de moitié de parmesan rapé, mettre au four, ou sous un couvercle de tourtière, pour leur donner couleur, et les servir avec une sauce à la persillade. *Voyez* à l'article *Sauce*.

OEufs à la coque. Pour ne point manquer, quand l'eau bout, les mettre bouillir deux minutes, les retirer et les couvrir une minute pour leur laisser faire leur lait et les servir dans une serviette.

OEufs à la crême. Prendre une chopine de crême douce avec un morceau de cannelle en bâton, deux ou trois zestes de citron, un morceau de sucre, selon la quantité qu'on en fera, un quarteron d'amandes douces, douzaine d'amandes amères les piler dans un mortier, en les arrosant de temps en temps d'un peu de lait, les délayer ensuite avec la crême et huit jaunes d'oeufs frais. Passer le tout à l'étamine, deux ou trois fois; mettre dans un plat sur la cendre chaude, le couvrir d'un couvercle de tourtière, feu dessus, et servir de belle couleur.

Œufs à la tripe. Avoir des oeufs durs, les couper par rouelles, mettre les jaunes à part; les passer avec beurre fin et oignons compris par rouelles, faire frire le tout, prendre les jaunes, les bien délayer avec un peu de vin; les jeter avec les oeufs, leur faire faire quelques bouillons, assaisonner de bon goût, et servir chaud. Au lieu d'oignon et de vin on peut y mettre du persil et de la crême fraiche, cela dépend du goût.

Œufs au lait. Prendre une cuillerée de farine, et la mettre dans une casserole avec un peu de sel, la délayer avec un peu de lait, y casser huit oeufs entiers, y mettre du sucre en quantité nécessaire, mêler bien le tout, et y mettre une pinte de lait avec un peu d'eau de fleurs d'oranges, mettre dessus un fourneau, une casserole pleine d'eau. Prendre le plat où on veut servir les oeux, y faire fondre la grosseur d'une noix de beurre, mettre le plat sur la casserole, de sorte qu'il touche l'eau, y verser les oeufs au lait, faire rougir une pelle, la passer dessus, et la remettre au feu, pour la repasser sur les oeufs, jusqu'à ce qu'ils soient partout de belle couleur; étant cuits, mettre un peu de sucre par-dessus, et glacer encore avec la pelle rouge, étant bien glacés, servir chaudement.

Œufs au miroir. Remplir de crême le fond d'un plat ou d'une assiette, la faire cuire avec du beurre, couverte d'un couvercle de tourtière, feu dessus. Quand cette crême s'affermira, ôter le feu de dessus; faire dix ou douze places dans cette crême et y mettre autant de jaunes d'oeufs artificiels. Faire ensuite une sauce avec beurre et fines herbes bien menues, sel et poivre, muscade, un filet de vinaigre. Quand on est prêt à servir, verser cette sauce sur les oeufs tout chauds.

Œufs farcis. Prendre et faire blanchir deux ou trois coeurs de laitues, avec oseille, persil, cerfeuil, et un champignon, hacher le tout menu avec des jaunes d'oeufs durs, et du sel; passer le tout avec beurre frais, et le faire cuire, y mettre ensuite de la crême simple; dresser cette farce dans un plat, et servir chaudement.

Œufs frits à la sauce robert. Prendre une fritore à l'huile, y pocher des oeufs un à un, sur un fourneau, servir dessous une sauce robert, faire ainsi; prendre des oignons coupés en dés; les passer au beurre; à moitié de la cuisson, mettre une pincée de farine, les faire roussir, en tournant toujours, mouiller de bouillon et d'un verre de vin blanc. Si on a de la sauce a l'étuvée, en mettre un peu, faire cuire cette sauce; étant cuite et prête à servir, y mettre de la moutarde, et servir tous les oeufs.

Oisons à la broche farcis. Les barder et leur faire une farce de leurs foies hachés, avec lard et fines herbes, ciboules, persil, sel et poivre, muscade et mie de pain trempée dans la crême; le tout bien haché et mêlé, farcir les oisons, et les mettre à la broche. Etant cuits, les paner de mie de pain et servir chaudement.

Oison ou Oie à la daube. Larder l'oison de moyen lard assaisonné de sel et poivre, cloux, laurier, ciboules et citron vert; l'envelopper dans une serviette, et l'empoter ainsi avec du bouillon et du vin blanc; le laisser bien bouillir; et lorsqu'il est cuit, laisser refroidir à demi, dans son bouillon, le servir ensuite à sec sur une serviette blanche, pour entremets.

Oing. Il y a peu de différence du oing aux oeufs au lait, excepté qu'on y ajoute une cuillerée de farine sur le demi-septier de lait, et quatre oeufs de même, dont on ôte la moitié des blancs, mais on fait bouillir le tout très-fort. On met un bon morceau de beurre dans la tourtière, qu'on laisse bien chauffer jusqu'à ce qu'il fume. On verse le tout dedans; on met bon feu dessus et dessous; et quand il est bien monté, on ôte un peu de feu, jusqu'à ce qu'il commence à baisser;

alors il est cuit. On le retire sur un plat en le renversant, on le poudre de sucre, et l'on sert.

Ombre, espèce de truite, qui a un goût de thym; ce poisson est fort estimé. Voyes *truite*; ce poisson s'apprêtant de la même manière.

Omelette. Casser des oeufs dans une casserole la quantité qu'il plaira, les saler à discrétion et y mettre du persil et de la ciboule hachés menu, bien battre ces oeufs, ensuite faire fondre dans une poêle du bon beurre ce qu'il en faut, et le faire chauffer tant qu'il ne pétille plus ou ne fasse plus de bruit, qui est le vrai temps qu'il commence à roussir, puis verser les oeufs dedans, y donner le feu bien vif, afin que l'omelette prenne une belle couleur; prendre garde de la trop faire cuire; étant cuite, la dresser sur une assiette dans un plat, et la servir chaudement. Quelques-uns la mangent avec la moutarde.

Omelette au lard. Prendre le gras d'un quarteron de lard, ôter les levures, couper le lard en petits morceaux qui soient gros à peu près comme une noisette, et le faire fondre dans une poêle; quand il est fondu, ôter tous les petits morceaux, verser dedans sept ou huit oeufs battus, saler un peu et l'achever comme ci-dessus.

Omelette à la crême. Casser six oeufs dans une casserole, y ajouter quatre cuillerées de crême douce et du sel à discrétion, bien battre le tout ensemble, faire fondre du beurre, et le faire un peu roussir; verser les oeufs dedans, et prendre garde de ne la point trop faire cuire.

Omelette à la farce. Faire de la farce avec des herbes douces, comme on marque aux oeufs à l'oseille, la dresser dans un plat et la couvrir d'une omelette à l'ordinaire qui ne soit point trop sèche.

Omelette au sucre. Fouetter une douzaine de blancs d'oeufs et y mettre les jaunes avec de l'écorce de citron haché menu; il faut y mettre un peu de crême douce et du sel; le tout bien battu ensemble, faire l'omelette avec bon beurre; et avant de la verser sur le plat, la sucrer dans la poêle, puis la tourner du côté qu'elle a pris couleur en la mettant sur l'assiette; ensuite la poudrer de sucre et d'écorce de citron haché et confite, et tout d'un temps la glacer avec la pelle du feu bien rouge; étant glacée, la servir chaudement.

Omelette soufflée. Faire une bouillie de farine de ris, crême, beurre, citrons, macarons, fleurs d'orange pilées; mêler le tout avec une douzaine d'oeufs, dont on a bien fouetté les blancs, et faire cuire ce mélange dans une poupetonnière qu'on beurre bien. L'omelette étant cuite, la finir, en la glaçant avec du sucre.

Oreilles de veau farcies Prendre des oreilles entières, les bien échauder et les faire un peu blanchir. Il faut faire une bonne farce avec rouelle de veau, graisse et moelle de boeuf, fines herbes, sel et poivre, et en farcir le dedans des oreilles, puis les coudre tout autour proprement. On les fait cuire comme les pieds de cochon à la sainte Ménéhould; étant cuites, les défiteler de manière que la farce ne sorte point et les rouler dans des oeufs fouettés légérement; les panner en même temps et les faire frire dans du sain-doux; étant frites de belle couleur, les servir pour garnitures ou pour hors-d'oeuvre, garnies de persil frit.

Oseille confite. Prendre de l'oseille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, persil, ciboules; mettre de ces herbes à proportion de leurs forces, après les avoir épluchées et lavées; les faire égoutter. Mettre un bon morceau de beurre dans un grand chauderon, les herbes par-dessus, et autant de sel qu'il

en faut pour les bien saler. Les faire cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'il ne reste point d'eau. Etant refroidies, les mettre dans des pots bien nets; moins on en consommera, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils sont entamés, les herbes ne se conservent tout au plus que trois semaines; lorsqu'elles sont dans les pots, faire fondre du beurre; et lorsqu'il est tiède, en couvrir les herbes; quand le beurre est froid, couvrir les pots; les amener dans un endroit sec, ni trop chaud, ni trop froid, pour s'en servir au besoin, soit pour la soupe, ou pour des farces.

Oseille (Farce à l'). On sert de la farce d'oseille sous les oeufs; on s'en sert pour farcir des poissons. On en fait quelquefois un plat particulier. Pour la faire, il faut hacher de l'oseille bien épluchée et lavée, et bien égouttée, qu'on met dans une casserole, avec de bon beurre frais, sel et poivre, persil, ciboules et cerfeuil, un peu de muscade. Laisser mitonner; et pour l'adoucir et lui ôter cet acide qui lui est propre, on peut y mettre sur la fin un peu de crème.

Ouille en gras. Prendre toutes sortes de bonnes viandes, cimier de boeuf, rouelle de veau, morceau d'éclanche, canards, perdrix, pigeons, poulets, cailles, morceau de jambon cru, des saucisses, un cervelat; passer le tout au roux; empoter chaque chose, à différens temps, selon ce que chaque substance en aura besoin pour cuire. Faire une liaison au roux, qu'on y met aussi. Ecumer; mettre sel et poivre, cloux et muscade, coriandre et gingembre, le tout bien pilé, avec du thym et du basilic enveloppés dans un petit linge. Ajouter à cela force herbages et racines bien blanchis, oignons, poireaux, racines de persil, panais, carottes, choux, navets, et avoir des cuvettes, ou d'autres vases propres à cela. Ce potage étant bien consommé, rompre des croûtes par morceaux; les faire mitonner de ce consommé bien dégraissé, et bien mouiller de bouillon toujours bien dégraissé. Dresser les volailles et autres viandes, et garnir de racines, si on n'a qu'un seul vase; si on a des vases pour mettre les racines, servir le potage sans garnir, parce que l'on en prend ce qu'on veut.

Ouille en maigre. Faire cuire toutes les espèces de racines, dont on a parlé dans les potages précédens, dans de bon bouillon de poisson, ou moitié bouillon de purée et de l'autre. Etant cuites, dresser l'ouille, un pain de profiterole au milieu; garnir les bords de racines, et servir à l'ordinaire.

Panade. Sorte de potage fait avec du pain cuit et imbibé de jus de viande; on en fait aussi avec du beurre, du sel et de l'eau; on en donne quelquefois aux convalescens, souvent aux enfans sevrés, au lieu de bouillie. Il seroit à desirer qu'on leur en donnât toujours, préférablement à la bouillie, dont même on ne devroit jamais les nourrir.

Perches en filets aux concombres. Ecailler et vider les perches, puis les faire frire; étant frites, les couper en filets, ensuite faire un ragoût de concombres de cette manière. Peler des concombres, les couper par moitié et en ôter la graine; les couper par petites tranches et les assaisonner de sel, de poivre, d'une couple d'oignons coupés par tranches, et d'un peu de vinaigre; les laisser mariner deux heures, ensuite les presser dans une serviette et les passer dans une casserole avec un peu de beurre; étant passés, les mouiller de bouillon de poisson et les laisser mitonner à petit feu; étant cuits, les bien dégraisser et les lier d'un coulis au roux, ou bien d'un roux de farine cuite; mettre les filets de perches dans la casserole et les laisser un peu mitonner, puis les tirer et les dresser dans un plat, jeter le ragoût de concombres par-dessus, et le servir chaudement.

Perches en filets au blanc. Passer des champignons au blanc et les faire cuire avec un peu de crème sans liaison; avoir des filets de perches coupés tout prêts comme ceux ci dessus, et les mettre mitonner dedans, les lier de deux ou trois jaunes d'oeufs avec du persil haché, sel, poivre et muscade rapée; les remuer bien doucement, de peur de rompre les filets; étant cuits, les dresser dans un plat, jeter le ragoût par dessus, et servir chaudement.

Perdreaux au parmesan (Potage de). Couper en filets deux perdreaux froids cuits à la broche. Faire un hachis des carcasses, et les piler pour en faire un coulis qu'on mouille de bouillon; passer ce coulis à l'étamine; farcir un petit pain de hachis; mais avant de le remplir, le passer au beurre. Foncer un plat à potage, de parmesan rapé; mettre dessus un lit de pain; sur ce pain, du parmesan, ensuite du pain; ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il y en ait suffisamment. Faire mitonner ce potage avec de bon bouillon; mettre au milieu le pain farci, et sur le tout le coulis. Servir chaudement.

Perdrix aux lentilles, au petit lard. Faire cuire à la braise blanche, avec un morceau de petit lard blanchi, ayant sa couenne; faire cuire, d'autre côté, avec du bouillon, un demi-litron de lentilles, mettre dans une casserole du coulis de veau et jambon, avec du jus, et racines coupées en tranches; mouiller de bouillon; passer les lentilles à l'étamine; mouiller d'un coulis clair; dresser les perdrix, le lard autour, les lentilles par-dessus.

Perdrix, biberot. Faire rôtir deux perdrix et en prendre tout l'estomac, s'il ne suffit pas, prendre quelques estomacs de poulardes rôties, hacher le tout bien menu, et le piler encore dans le mortier; après cela, en piler les carcasses dans un mortier; étant pilées, les mettre dans une casserole avec du jus de boeuf; et l'ayant ensuite passé à l'étamine, le remettre dans une marmite, et le biberot ou viande pilée dedans, puis le laisser cuire à petit feu, prenant garde qu'il ne s'attache au fond; on y met si l'on veut une cuillerée d'essence de jambon. Il faut le faire cuire de manière qu'il ne soit ni trop liquide ni trop gras; étant bien cuit, le dresser dans un plat, et le servir chaudement.

Perdrix en filets. Les perdrix étant cuites à la broche, les couper par filets, ensuite passer dans une casserole avec un peu de lard fondu, des champignons, les mouiller de jus de veau et les mettre mitonner sur un fourneau à petit feu, les dégraisser et les lier de coulis de veau et de jambon, puis mettre les filets de perdrix dans le ragoût, le laisser chauffer, assaisonnés de sel et de poivre, et les dresser dans un plat pour les servir chaudement.

Pieds d'agneau farcis. Echauder à l'eau bouillante, et les faire cuire; ôter l'os du milieu; farcir à la place d'une farce fine; les tremper dans de l'oeuf battu; paner et faire cuire comme des croquets. Servir garnis de persil frit, on peut les servir pour hors-d'oeuvre, pour garniture d'une entrée de tête d'agneau au blanc.

Pieds de cochon à la saint-Ménéhould. Les fendre en deux, et ficeler ensemble les deux moitiés. Foncer une marmite de bardes de lard; mettre dessus des pieds avec fines herbes hachées; autre lit de bardes et de pieds successivement, tant qu'il y en aura à faire cuire. Mettre de l'esprit de vin, un peu d'anis, de coriandre; de laurier, chopine de vin blanc, un peu de mercure cru; sur le tout, des bardes de lard; couvrir la marmite, et luter avec de la pâte et du papier. Faire cuire dans cette espèce de braise dix ou douze heures; étant cuits et refroidis, les paner et faire griller; servir pour entremets.

Pieds de mouton. Echauder à l'eau bouillante, et les mettre à l'eau fraîche. Les

passer ensuite au beurre avec bouquet garni, champignons en dés, et bouillon. La sauce étant suffisamment réduite, la lier avec de la crema et jaunes d'oeufs; servir avec un filet de verjus ou vinaigre.

Pieds de mouton farcis. Les faire cuire avec de bon bouillon, persil et ciboules. Oter le pied; prendre la jambe; en ôter l'os: étendre cette chair, et la farcir d'une farce à croquet, ou autre; rouler; arroser de graisse. Paner, et faire prendre couleur au four. Egoutter la graisse; jeter par-dessus un bon ragoût ou coulis de champignons; servir pour entrée.

Pieds de veau à la sainte-Ménéhould. Echauder; fendre par le milieu, et les faire blanchir à l'eau bouillante, et cuire avec une chopine de vin blanc, sel, poivre et bouquet, bardes de lard et bon bouillon. Cuits et froids, les tremper dans le lard fondu; paner; faire griller de belle couleur; servir à sec, avec une remoulade dans une saucière.

Pigeons à la sainte-Ménéhould. Prendre de gros pigeons, les vider et les retrousser proprement, les couper en deux et les piquer de gros lard et de jambon assaisonné, puis les mettre cuire à la braise comme ci dessus: étant cuits, les tirer et les panner proprement, prenant garde qu'ils ne se défassent; les faire frire, on les mettre sur le gris, et leur faire prendre belle couleur; si on les fait frire; il faut, avant de les panner, les tremper dans des oeufs battus et les faire frire de belle couleur: étant grillés ou frits, les servir avec une rémolade dessous faite avec anchois, persil, capres hachées, un peu de ciboule, bon jus de boeuf, le tout bien assaisonné avec un filet de vinaigre, et servir chaudement.

Pigeons à la bourgeoise. Eplucher et échauder, poudrer de farine; passer au lard fondu, ou avec bon beurre. Leur faire prendre un beau roux; mouiller de bon bouillon avec sel et poivre, champignons, culs d'artichauts, bouquets et ris de veau. Laisser mitonner et lier la sauce; dresser, et servir garnis de champignons frits, ou de fricandeaux, ou de tranches de citron.

Plie. Ce poisson est plus sain rôti, et avec une sauce blanche, que frit, parce qu'il boit beaucoup de friture; comme il est visqueux, on en corrige la mauvaise qualité en le faisant cuire dans le vin blanc avec un peu de sel et de fines herbes. Les plies de la Loire sont plus estimées que celles que l'on prend dans les autres rivières.

Pluviers à la broche. Les piquer sans les vider; les faire cuire à la broche avec des rôties dessous, les servir sur les rôties. On les farcit aussi avec ce qu'ils ont dans le corps, sauf le gésier, en hachant le tout avec lard rapé, persil, ciboules, beurre et sel; on les coud, on les fait rôtir, et on les sert avec tel ragoût qu'on veut, ou avec les sauces à la carpe, à l'espagnole, à la sultane et autres.

Pois verts à la crême. Les choisir bien tendres, les passer au beurre, et les faire cuire à petit feu avec un bouquet de persil et ciboules, peu de sel; étant presque cuits, y mettre de la crême et du sucre.

Pois verts au lard. Couper du petit lard en tranches, faire suer sur un petit feu, y mettre les pois avec du beurre, mouiller d'eau bouillante, servir à courte-sauce, et garnir de croûtons frits.

Pois (Purée verte de). Prendre un litron de gros pois verts, les faire blanchir à l'eau bouillante avec du basilic nouveau, ciboules et sarriette; faire blanchir à part un peu d'épinars, faire égoutter le tout, passer ensuite à la casserole, jusqu'à ce que les pois cèdent à la pression du doigt; piler les pois et les épinars, passer un coulis, comme celui d'écrevisses; faire bouillir la purée, la passer au tamis, et s'en servir pour les potages ou entrées.

Potages bourgeois. Mettre de l'eau dans une marmite avec un bon morceau de boeuf de cimier ou de tranche, la faire écumer, et quand le pot aura bouilli y mettre du mouton, un jarret de veau, une volaille si on veut, y ajouter du sel et trois clous de girofle, et le laisser bouillir. Une heure ou demi heure avant de dresser, mettre des herbes avec un peu de concombres ou de racines, suivant la saison, et du verjus en grain; ayant dressé le potage sur des croûtes ou du pain séché, le faire mitonner sur de la braise, et mettre du bouillon à mesure qu'il se consomme. On peut ajouter au potage deux jaunes d'oeufs délayés avec demi-verre de verjus et un peu de bouillon, les ayant fait un peu blanchir auparavant sur le feu, et les verser sur le potage.

Potages aux herbes. Prendre de l'oseille, des laitues, du pourpier, du cerfeuil, de la poirée, des ciboules ou un oignon; les ayant bien nettoyés et lavés, les hacher grossièrement, et les mettre dans un pot avec un peu d'eau, du beurre et du sel, et lorsqu'elles sont presque cuites, les écraser avec une cuiller à pot, et y ajouter ensuite de l'eau ce qu'il en faut, y mettre une grosse croûte de pain, et faire bouillir le potage un peu de temps; ensuite le dresser et le faire mitonner sur un réchaud, y mettre deux jaunes d'oeufs délayés avec du verjus, et les verser sur le potage.

Potage à l'oignon. Faire fondre du beurre jusqu'à ce qu'il soit roux, y mettre ensuite des oignons coupés par tranches, et lorsqu'ils seront cuits, les verser dans une marmite dans laquelle il y ait de l'eau chaude; y mettre du sel, du poivre, et un peu de mie de pain fraisé. Quand il a bouilli quelque peu de temps, on peut y mettre un peu de vinaigre, le dresser et le faire mitonner.

Potage à la purée. Prendre un litron de pois secs, et les ayant lavés avec de l'eau tiède, les faire tremper toute la nuit dans de l'eau chaude, et qu'elle surnage de trois bons doigts, les faire cuire dans la même eau, les remplissant d'eau quand il en sera besoin, et lorsque les pois seront cuits, les tirer et les passer; ou bien mettre tremper dans de l'eau chaude un litron de pois secs, et les faire cuire à demi, puis, sans les écraser, en ôter le bouillon, et s'il n'y en a pas assez, remettre de l'eau chaude dans les pois, et les faire encore bouillir pour avoir d'autre bouillon. Prendre de cette purée, et en mettre dans une marmite autant qu'il faut avec du beurre et du sel, et aussitôt qu'il aura pris quelques bouillons, y mettre des racines de persil et deux clous de girofle; on peut y mettre aussi des herbes, comme de l'oseille, du cerfeuil et de la chicorée blanche, autant de l'un que de l'autre, avec un oignon ou de la ciboule, et lorsque les herbes sont cuites, on dresse le potage, on le fait mitonner et on le sert.

Potage à la citrouille. Prendre un morceau de citrouille, le peler et le couper par morceaux, la faire cuire dans une marmite avec de l'eau, du sel, deux clous de girofle et un morceau de beurre; quand elle est cuite, et qu'il reste fort peu de bouillon, s'il paroît encore des morceaux, les écraser avec la cuiller à pot, ensuite y mettre du lait, et lorsqu'il commencera à bouillir, retirer la marmite du feu, et ayant tranché du pain dans un plat, dresser le potage et le servir.

Potage au lait. On fait bouillir le lait, le sucre et le sel tout ensemble avec un peu de cannelle et deux clous de girofle; quand il commence à bouillir, on ajoute des jaunes d'oeufs delayés dans un peu de lait, et on tourne avec une cuiller jusqu'à ce que le potage soit cuit pour empêcher qu'il ne se tourne; il doit être fait promptement, puis le dresser et le servir.

Potage de lait d'amandes. Prendre une livre d'amandes douces, et les ayant bien chaudées, les piler tout d'un temps, en les arrosant d'un peu d'eau; étant bien

pilées, faire tiédir de l'eau ce qu'il en faut pour le potage, y mettre un peu de sel, puis verser cette eau dans le mortier, et passer le tout par l'étamine deux ou trois fois, ensuite mettre le lait dans une marmite bien nette avec un bon morceau de sucre et un morceau de cannelle en bâton; faire cuire le tout à petit feu, puis couper de la mie de pain en tranches, et les ranger proprement dans un plat; quand elles seront séchées à l'air du feu, faire mitonner le potage du même lait, et prêt à servir, l'arroser autant qu'il est nécessaire, et le servir.

Potage à la julienne. Faire rôtir à moitié une éclanche de mouton, et la bien dégraisser, en ôter la peau, et quand elle est rôtie, la mettre dans une marmite grande à proportion, afin qu'il y ait du bouillon pour le potage; mettre ensemble un bon morceau de tranches de boeuf, de rouelle de veau, un bon chapon, quelques racines et oignons piqués de clous de girofle, faire cuire tout cela long-temps, afin que le bouillon soit bien nourri, avoir dans une autre petite marmite trois ou quatre paquets d'asperges, un peu d'oseille coupée de deux coups de couteau, et du cerfeuille, le bien laisser cuire avec du bouillon de la grande marmite, après cela, dresser des croûtes, les faire mitonner, et arranger les asperges et l'oseille dessus, et servir chaudement. On fait aussi des potages à la julienne de poitrine de veau, chapon, poularde, pigeons et autres viandes; les ayant bien appropiées et fait blanchir, on les empote avec de bon bouillon et un bouquet de fines herbes, et on y ajoute ensuite des racines et légumes dont on garnit le potage avec des montans d'asperges rompues, rien que du vert comme des petits pois.

Potage de canard aux navets. Avoir un canard, le vider et le trousser proprement, le faire refaire et le piquer de gros lard assaisonné; le faire cuire à demi à la broche, ensuite le tirer et l'empoter dans une petite marmite avec trois ou quatre oignons et quelques racines, la mouiller de bon bouillon et le faire cuire; ensuite prendre des navets, les piler et les couper en dés ou en long, et les fariner un peu; faire roussir du sain-doux dans une casserole, la quantité qu'il en faut pour frire les navets; étant frits d'une belle couleur, les laisser égoutter, puis les mettre dans une petite marmite, les mouiller de bon bouillon et les faire cuire, mitonner des croûtes avec le bouillon où a cuit le canard, ayant eu soin de le dégraisser. Le potage étant mitonné, dresser le canard dessus, garnir le bord du potage des navets, et jeter le jus des navets par-dessus, avec un jus de veau, ensuite le servir chaudement.

Potage de santé. Prendre un chapon, poularde ou autre volaille, le vider et le trousser proprement, l'empoter avec de bon bouillon fait avec boeuf de cimier, jarret de veau et mouton, et le faire cuire; y mettre des racines, comme carottes, panais, racines de persil, oignons, paquet de chicorée, paquet de céleri, paquet d'oseille, pourpier et cerfeuil; faire cuire le tout dans une marmite à part avec du bouillon, mitonner le potage de croûtes avec du bouillon où a cuit la volaille; dresser le chapon sur le potage, et le garnir de la sorte d'herbes qu'on souhaite, qui sont empotées dans la marmite; arroser le potage d'un peu de bouillon où ont cuit les herbes, et le passer auparavant dans un tamis, puis jeter par-dessus un jus de veau, et le servir chaudement.

Potage d'écrevisses. Prendre un demi-cent d'écrevisses, et les faire cuire à l'ordinaire; étant cuites, les tirer et mettre les queues à part avec quelques petits champignons, des truffes coupées par tranches, des pointes d'asperges et culs d'artichauts; passer le tout dans une casserole avec un peu de beurre, et la mouiller d'un peu de bouillon de poisson, puis y mettre un bouquet de fines herbes, et les laisser

laisser mitonner à petit feu ; étant cuites, mitonner des croûtes de bouillon de poisson. On peut rougir le bouillon en pilant les pattes des écrevisses déjà cuites et le corps aussi, en ayant ôté l'amer qui est proche de la tête, et y ayant ajouté du bouillon, après quoi il faut le passer par une étamine, le verser sur des croûtes mitonnées, ranger le ragoût d'écrevisses autour, et servir chaudement.

Poularde à la broche. Faire blanchir sur la braise, envelopper de bardes de lard, ficeler, mettre à la broche; lorsqu'elle est presque cuite, la paner, et lui faire prendre couleur. On peut la servir piquée et rôtie, avec un jus de citron, verjus, sel et poivre blanc.

Poulardes à la broche accompagnées. Les fendre sur le dos, n'ôter que les os de l'estomac; faire une farce de blanc de volaille, jambon cuit, lard, tettine de veau, champignons, herbes et épices à l'ordinaire, jaunes d'oeufs, mie de pain trempée dans la crême, le tout haché et pilé; étendre cette farce sur les poulardes, faire un ragoût d'ortolans, cailles ou pigeons, avec les ingrédiens nécessaires; mouiller de jus, et laisser mitonner, dégraisser, et le lier d'un coulis de veau et jambon. Etant froid, le mettre sur la farce, couvrir légérement de la même farce, refermer les poulardes, et les coudre, les envelopper de tranches de veau et jambon, et bardes de lard, avec fines herbes, poivre et sel, couvrir de feuilles de papier, ficeler, mettre à la broche, et faire cuire à petit feu; les servir déficelées, avec essence de jambon, ou ragoût de concombre, selon la saison. *Les poulets se servent de même.*

Poularde à la broche à la Jamaïque. Leur mettre dans le corps un petit ragoût, envelopper comme les poulardes accompagnées, faire cuire à la broche, et les servir avec une sauce hachée. Voyez *sauce.*

Poularde à l'angloise. Avoir une bonne poularde, la vider proprement, et faire une farce avec du blanc de volaille cuit, quelques ris de veau, un peu de lard et du jambon, de la tettine de veau blanchie, des champignons, un peu de persil et de ciboules hachés, assaisonnés de sel, de poivre, fines herbes et fines épices; hacher bien le tout ensemble, y mettre deux jaunes d'oeufs crus, la grosseur d'un oeuf de mie de pain trempée dans de la crême, et piler le tout dans le mortier; ensuite mettre cette farce dans le corps de la poularde, la ficeler par les deux bouts, afin que la farce ne sorte point; la faire refaire, mettre une barde de lard dessus et dessous, l'envelopper dans du papier, et la faire rôtir à la broche; étant cuite, la servir chaudement avec une petite sauce composée de truffes hachées, de champignons, anchois, un peu de câpres qu'on passe dans un peu de lard fondu, et qu'on mouille de jus de veau; on y met aussi un peu de coulis de veau et de jambon, et on la sert chaudement.

Poulets en fricassée. Les dépecer, laver, et faire blanchir; mettre ensuite à l'eau froide; égoutter, et les passer avec lard fondu, beurre frais, bouquet, oignon piqué de cloux, crêtes, ris de veau, champignons, truffes, sel et poivre, un peu de farine; faire cuire quelqoes tours; mouiller ensuite moitié eau et bouillon; laisser mitonner; faire une liaison de quelques jaunes d'oeufs avec de la crême, un peu de persil haché. La sauce réduite, lier sur le feu, et dresser.

Poulets en ragoût. Les laisser mortifier; les couper en deux; larder de gros lard, et les passer au roux avec lard fondu, bon beurre et farine frite; mouiller de bouillon, avec bouquet, champignons, truffes, sel et poivre; laisser cuire et lier la sauce. Dresser, et servir garnis de foies gras rôtis, ou de persil frit.

Poulets (Giblotte de). Couper en quatre; les passer avec leurs abbatis, bou-

quet, petits oignons, et mouiller avec bouillon et vin de Champagne. Faire mitonner; finir avec un blanc de veau, quelques câpres et un anchois haché.

Poulets (Terrine de) aux concombres farcis. Désosser les poulets; hacher les estomacs avec champignons, persil, ciboules, fines herbes, épices, sel et poivre, lard blanchi, graisse de boeuf, trois ou quatre jaunes d'oeufs, mie de pain trempée dans la crême, en farcir les poulets; faire cuire à la braise. Farcir des concombres de la même farce; les faire blanchir à l'eau bouillante, et cuire après, avec du coulis clair de veau et jambon. Laisser mitonner; tirer et égoutter; dresser dans la terrine, et jeter par-dessus une bonne essence de jambon.

Poupiettes. Prendre autant de tranches de veau en long, que de bardes de lard; battre le veau; mettre du hachis sur ces tranches de veau; faire avec veau, moelle de boeuf, lard, assaisonnement ordinaire, une pointe d'ail. Les bien rouler ferme; ficeler, enfiler dans une brochette; envelopper de papier; faire rôtir : étant presque cuites, ôter le papier; les paner; leur faire prendre couleur. On peut les accommoder comme les fricandaux; on peut aussi les piquer, les passer au roux avec truffes hachées, morilles, bon jus et un peu de coulis.

Pourpier frit. Prendre du pourpier dans son entier; le laver, et le tremper dans une pâte faite avec oeufs battus, farine, sel, poivre, vinaigre. Faire frire à petit feu; servir, garni de persil frit.

Queues de boeuf en terrine aux lentilles. Les couper par morceaux, et les faire blanchir avec du petit lard par tranches. Faire cuire ensuite à la braise. Faire cuire d'autre côté un demi-litron de lentilles dans du bouillon. Faire suer une tranche de veau et jambon; et lorsqu'elles s'attacheront, les mouiller d'un peu de bouillon. Passer les lentilles à l'étamine, avec cette essence de veau et jambon. Assaisonner le coulis de bon goût; dégraisser les queues; les dresser dans une terrine avec le petit lard, le coulis par-dessus.

Queues de boeuf en terrine aux navets. Les faire cuire dans une bonne braise. Tourner des navets en façon d'olives, ou les couper en dés. Mettre du lard fondu dans une casserole; y passer les navets; fariner, en les remuant, jusqu'à ce qu'ils ayent pris couleur. Les mettre égoutter; les faire mitonner ensuite dans un coulis clair de veau et de jambon. Faire égoutter les queues; les dresser dans une terrine, et par dessus, le ragoût de navets.

Raie à la sainte-Ménéhould. Prendre un demi-setier de lait, sel et poivre, beurre manié de farine, deux oignons en tranches, une racine de persil, un bouquet, quelques cloux; une pointe d'ail, une feuille de laurier; tourner le tout dans la casserole, jusqu'à ce qu'il bouille; y mettre des filets de raie, et les faire cuire à petit feu. Les tirer ensuite; les paner, les tremper dans du beurre fondu, et les réparer. Faire griller, et servir avec une rémolade.

Raie à la sauce de son foie. Cuite et épluchée, écraser de son foie; le passer avec persil, ciboules, pointe d'ail, sel et poivre, une pincée de farine, quelques câpres hachées, filet de vinaigre, ou beurre, une cuillerée d'eau; faire lier cette sauce sur le feu, et servir avec la raie.

Raie au beurre roux. Faire cuire, et éplucher comme dessus; mettre dessus du beurre roux avec persil frit.

Raton. Délayer trois ou quatre cuillerées de farine, ou de riz dans du lait; en faire une espèce de bouillie; y ajouter un macaron ou massepain, avec une cuillerée d'amandes, le tout bien pilé; faire fondre dans une tourtière la grosseur d'un oeuf de beurre frais. Quand il sera roux, y verser la crême; laisser cuire

doucement sur un feu médiocre, sans couvrir; et lorsqu'il a pris couleur, et qu'il est rissolé d'un côté, le retourner de l'autre; poudrer de sucre, et servir chaud.

Raton de mouton. Couper des noix de mouton par tranches; les aplatir; assaisonner de sel, poivre, épices et fines herbes, persil, ciboules, pointe d'ail, de tout un peu; un verre d'huile, un jus de citron; laisser mariner le tout deux heures. Etendre les noix; les couvrir d'une farce de volaille; les rouler une à une; les embrocher dans une petite broche, ayant soin d'attacher des bardes de lard des deux côtés, pour que la farce ne sorte point. En rôtissant, les arroser de leur marinade mêlée avec un verre de vin blanc. Les servir avec leur dégoût, un peu de jus et de coulis. Dégraisser cette sauce, ou servir avec une sauce à *l'italienne.*

Ris de veau à la poêle. Les passer avec lard fondu, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail; foncer une casserole de veau et jambon, le ris par-dessus, avec le lard fondu; ajouter des fines herbes, sel et poivre; couvrir de bardes de lard, et faire cuire comme à la braise. Dégraisser la sauce; y mettre du coulis; la passer au tamis. Y faire réchauffer le ris, et servir avec un jus de citron.

Ris de veau en fricandeaux. On les fait bien blanchir, et on les met à l'eau froide, piqués de menu lard; on les passe à la casserole, le lard en dessous, avec une cuillerée de bouillon clair, et on les fait cuire avec l'assaisonnement convenable. Le bouillon étant réduit, et les ris colorés, on les dresse, on dégraisse la sauce; on mouille ce qui s'est attaché de bouillon et jus de veau, on passe le tout au tamis, et on le met sur les ris, avec du poivre concassé, et on sert chaud.

Ris de veau farcis. Choisir les plus gros, les fendre par le côté, et les farcir d'une farce fine de volailles; et faire cuire à une braise blanche comme ceux aux fines herbes. Farcir des crêtes de la même farce; les passer au lard fondu, avec de petits champignons, truffes vertes, tranches d'oignons, bouquet, sel et poivre; dégraisser ce ragoût; le lier d'un coulis de veau et jambon; dresser les ris; faire autour un cordon des crêtes, et verser par-dessus le reste du ragoût.

Rissoles. Prendre du blanc de volaille ou de la rouelle de veau cuite, la hacher sur une table avec un peu de persil et de ciboule, y mettre un peu de lard et quelques petits champignons; le tout bien haché, le piler encore dans le mortier, y mettre des jaunes d'oeufs, le tout bien assaisonné, faire de petites abaisses de pâte fine bien minces, et envelopper dans chaque abaisse gros comme une petite noix de farce; et lorsque les rissoles sont toutes façonnées, il faut les frire dans du sain-doux chaud comme pour faire des beignets; quand la croûte paroît jaune d'un côté dans le sain doux, on tourne les rissoles de l'autre côté avec un petit bâton sans les crever; et quand elles sont bien rissolées des deux côtés, il faut les tirer à sec avec une écumoire, et les servir chaudement. On en peut faire en maigre avec une farce de poisson, et les frire dans du beurre.

Ris au lait. Bien laver, et faire crever à petit feu, y mettre ensuite du lait petit à petit, jusqu'à ce qu'il soit cuit, ni trop clair, ni trop épais; assaisonner de sel et de sucre.

Ris en maigre. Préparer comme dessus; le faire cuire dans du bouillon maigre, fait avec panais, carottes, oignons, racines de persil, choux, céleri, navets, eau de pois, sans qu'aucune racine ou légume domine; du beurre, jus d'oignons. Faire cuire à petit feu, pendant trois heures; assaisonner de bon goût, et servir ni trop

clair ni trop épais. Si on veut le servir au blanc, au lieu de jus d'oignons, délayer aix jaunes d'oeufs dans du bouillon; faire lier sur le feu, et mettre cette liaison chauda dans le ris. Pour un chapon au ris, on fait cuire le ris dans le bouillon du chapon, et on sert le chapon sur le riz.

Ris (*Potage au*) *en gras*. En prendre demi-livre; éplucher et laver à plusieurs eaux tièdes; faire blanchir et égoutter sur un tamis; faire cuire avec de bon bouillon et du lard à petit feu. Quand il est cuit, y mettre encore du bouillon; et délayer bien, pour qu'il n'y ait point de grumeaux; remettre encore du bouillon et du jus, pour qu'il soit de belle couleur, et un peu clair.

Rognons de coqs (*Ragoût de*). Passer des champignons à la casserole, avec du beurre frais et un bouquet de fines herbes; mettre une légère pincée de farine et du bouillon, et mouiller de vin de Champagne; y mettre les rognons faire quelques bouillons, après les avoir blanchis. Les finir avec peu de coulis pour lier la sauce, et servir pour entremets ou garnitures d'entrée. On peut aussi les mettre au blanc, en se servant au lieu de coulis d'une liaison d'oeuf et de crème.

Rognons de mouton en ragoût. Faire blanchir; piquer de gros lard; passer à la poêle avec beurre fin, persil, ciboules; les empoter après avec bon bouillon, sel et poivre, cloux, champignons, morilles, palais de boeuf, marrons, bouquet, et du coulis de boeuf; étant cuits servir pour entremets.

Salmi (*Manière de faire toutes sortes de*). Mettre une tranche de jambon dans une casserole, la faire suer et attacher, la mouiller avec demi-setier de vin blanc, un peu de coulis, mettre bouquet et girofle, faire bouillir une heure, passer ensuite cette sauce au tamis, dépecer lapereaux, levrauts, perdreaux, bécasses, ou autres viandes cuites à la broche, les mettre dans la sauce susdite, avec échalotte hachée, sel et gros poivre, faire chauffer sans bouillir, et servir avec croûtons frits. D'ordinaire on coupe les levrauts en filets: quant aux bécasses, on délaye ce qu'elles ont dans le corps avec la sauce; on peut aussi y écrasser les foies de lapereaux.

Sanglier. On le fait mariner après l'avoir lardé de gros lard, ou piqué, on le met à la broche avec une sauce aux roux dessous, et le jus qu'il a rendu. S'il n'en a pas rendu, on fait la sauce avec bouillon, rapures de croûtes de pain, sel, poivre, échalotte, ou bien à la sauce robert, en faisant cuire l'oignon dans du sain-doux, ou froid à la sauce douce avec huile, moutarde, sucre ou sel pour ceux qui le préfèrent, et jus de citron.

Sarcelles aux truffes. Faire cuire à la broche avec une sauce légère dans le corps et quelques truffes; servir avec un ragoût de truffes. *Voyez truffe*.

Sarcelles (*Terrine de*). Larder de gros lard et faire cuire a la braise, couper par tranches et demie de veau et un peu de jambon: en foncer une casserole avec tranches d'oignons, panais et carottes, faire suer le tout; quand il s'attache, mouiller de bouillon et de jus, ajouter des champignons, deux ciboules entières, un peu de persil, deux ou trois cloux, quelques croûtes de pain; laisser mitonner, achever le coulis: les sarcelles étant cuites, les dresser dans la terrine, jeter le coulis par-dessus et servir.

Sardines en caisse. Prendre des sardines fraîches, leur couper la tête et le bout de la queue, mettre de la farce de poisson au fond d'une caisse, et par-dessus les sardines, couvrir de même farce, unir avec de l'oeuf battu, saupoudrer de mie de pain, couvrir d'une feuille de papier, faire cuire au four, égoutter la graisse, et servir par-dessus un coulis maigre qui soit clair.

Sauce blanche. La bonne manière de la faire afin qu'elle ne tourne point, c'est

de mettre un peu de vinaigre ou d'eau sur le feu, avec deux pincées de farine et un petit oignon, les faire bouillir, puis fondre le beurre dedans; elle bout ainsi tant qu'on veut, sans tourner. Une autre sauce, qui auroit tourné, reviendra, en y mettant de même un peu d'eau ou de vinaigre. Le fer jeté dans une sauce où il y a eu du fiel qui la rend amère, ramasse par son acide toute l'amertume de l'alkali du fiel.

Sauce robert. On la fait avec des oignons coupés en dés, ou bien par rouelles, on les passe dans une casserole avec lard fondu, ou beurre en le remuant toujours; étant à demi-roux, on égoutte la graisse, on les mouille de jus, ou de bouillon; on les laisse mitonner à petit feu, on les assaisonne de poivre et de sel; lorsqu'ils sont cuits, on les sert, après les avoir liés d'un coulis de veau ou de jambon si on en a.

Sauce au pauvre homme. Eplucher de la ciboule, la hacher, et la mettre dans une saucière avec du poivre, du sel et de l'eau; on la sert froide: on peut la faire avec ciboule, persil, huile et vinaigre.

Sauce nouvelle et toujours prête ou *sauce à tous mets.* Prendre un poisson de verjus, un verre de vinaigre et un demi-setier de vin, mettre le tout ensemble dans un vaisseau de terre neuve qu'on puisse boucher, y jeter un quarteron de sel auparavant séché sur la pelle chaude, une once de poivre noir, deux gros de muscade en poudre, autant de clous de girofle, un demi-gros de gingembre aussi en poudre, un morceau d'écorce d'orange amère sèche, une once de graine de moutarde un peu broyée, une demi-douzaine d'échalottes un peu froissées, dix feuilles de laurier, une pincée de basilic, un petit rameau de thym et un peu de cannelle; si on a des morilles, des mousserons et des champignons en poudre, on peut en mettre un peu de chacun: ayant bien bouché le vaisseau, on laisse infuser le tout sur de la cendre chaude pendant vingt quatre heures, après lesquelles on passe la composition dans un linge serré en l'exprimant le plus qu'on peut, et on la met dans une bouteille de grès bien bouchée: elle se garde à la cheminée plus d'un an dans sa bonté, et se peut porter en campagne ou à l'armée, où on est bien aise de la trouver pour en assaisonner en un moment toutes sortes de ragoûts et de viandes.

Ceux qui aimeront l'ail et l'oignon y en pourront mettre, et ceux, au contraire, qui n'aimeront point ces sortes de choses, les retrancheront.

On la peut faire avec de l'eau seule, ou avec le verjus et le vin, ou du jus d'orange ou du citron.

Avec l'eau seule elle se garde un mois bonne; avec le verjus trois mois; avec le vinaigre un an; avec le vin autant; avec le jus d'orange ou de citron un bon mois.

On en met peu à la fois, et on observe en la mettant dans les viandes de la remuer pour qu'elle en prenne le goût: elle convient à toutes sortes de ragoûts en gras et en maigre, et augmente merveilleusement la bonté des légumes.

Saucisses aux choux. Couper un chou en quatre; le laver, et le faire blanchir; le mettre dans l'eau fraîche, et le bien égoutter; le couper ensuite en filets; faire suer et attacher une tranche de jambon dans une casserole; y mettre ensuite le chou et du lard fondu; mouiller de jus et de bouillon, sel et poivre; et faire cuire. Mettre du coulis et dégraisser: le ragoût fini, ôter le jambon. Dresser les choux dans un plat, des saucisses grillées par-dessus.

Saucisses du porc. Prendre de la chair de porc des meilleurs endroits, comme des filets, avec de la panne, autant d'un que d'autre; pour rendre le hachis plus délicat, on peut y mettre des estomacs de chapons, ou gros poulets et même un

peu de veau. Hacher le tout avec des échalottes, sel, poivre, fines épices, fines herbes, un peu de mie de pain bien fine; prendre ensuite des petits boyaux de cochon, ou de mouton, bien nettoyer, les remplir d'hachis. Piquer de temps à autre les boyaux, pour faire sortir l'air qu'on y introduit en formant les saucisses; quand ils sont pleins, unir le tout avec la main, et nouer selon la longueur dont on veut les saucisses. On les fait griller sur du papier; on les sert passées à la poêle, avec du lard et du vin, pour hors-d'oeuvre, ou garniture.

Saucisses de veau. Elles se font de la même manière que les précédentes, si ce n'est qu'au lieu de porc, on emploie de la rouelle de veau; on les assaisonne de même. On les sert comme les autres, ou, si l'on veut avec de la moutarde

Saucisson de Boulogne. Prendre de la chair de porc, grasse et maigre, la hacher; et sur le poids de vingt-cinq livres, mettre une livre de sel, quatre onces de poivre entier, une pinte de vin blanc et une livre de sang de cochon. Bien pétrir le tout; en remplir des boyaux qu'on entoure d'une serviette, de peur qu'en pressant, les boyaux ne crèvent. Les ficeller selon la longueur dont on veut les saucissons; les faire sécher à l'air, ou à la fumée. Quand ils sont secs, les séparer les uns des autres, de peur que les vers ne s'y mettent, comme il pourroit arriver. Les essuyer, les frotter d'huile d'olive; les mettre dans une terrine bien vernissée, et les couvrir pour les conserver.

Saucisson royal. Prendre de la chair de perdrix, de poularde, de chapon cru, un peu de jambon cru, cuisse de veau et lard, persil, ciboules, champignons, truffes, sel et poivre, épices fines, pointe d'ail, deux oeufs entiers, trois ou quatre jaunes, un peu de crême, le tout haché menu et bien mêlé. Rouler cette farce en gros morceaux, selon la quantité qu'on en a; et pour les faire cuire sans que cette farce se décompose, couper des tranches bien minces de rouelle de veau; les aplattir sur la table; y enfermer la farce; qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins, et d'une longueur raisonnable. Foncer une casserole de bardes de lard; y mettre les saucissons bien renfermés. Les couvrir de tranches de boeufs et autres bardes de lard. Faire cuire à la braise à petit feu, huit ou dix heures. Etant cuits, les laisser refroidir dans la même casserole; dégraisser; ôter la viande qui renferme la farce, sans la rompre. Couper par tranches, et servir à froid sur un plat.

Saumon à la maître d'hôtel. Faire mariner une tranche de saumon avec un peu d'huile, sel et poivre. La faire griller ensuite, et la dresser avec sel et poivre, persil et ciboules hachés, un morceau de beurre, un peu de bouillon. Après quelques bouillons, ajouter un jus de citron et servir chaud.

Saumon au court bouillon. Bien nettoyer, l'inciser, pour qu'il prenne mieux le goût; l'assaisonner de sel, poivre, clous, muscade, oignons, ciboules, persil, tranche de citron vert, laurier. Lui mettre dans le ventre une livre de bon beurre manié de farine; le plier dans une serviette; ficeler, et le mettre dans une poissonnière avec vin, eau et vinaigre, et faire cuire à grand feu. Le mettre mitonner sur la braise. Le tirer ensuite, et le servir à sec sur une serviette pliée, garni de persil frit pour rôt.

Saumon glacé. Piquer un morceau de saumon d'un côté, avec du petit lard. Foncer une casserole de tranches de veau et jambon; y faire suer le jambon, le mouiller de vin blanc, assaisonné de sel et poivre, clous, bouquet, fines herbes, oignons, racines. Faire cuire cette braise à petit feu. Avoir une glace marquée dans une casserole. Quand elle a été passée au tamis, et affinée, glacer le saumon

avec le dos d'une cuiller. Finir la sauce, en mettant du coulis dans la casserole de cette glace. En détacher ce qui reste, et le servir avec un jus de citron.

Saumon salé bouilli. Etant bien dessalé, le faire bouillir en grande eau : quand il est cuit, le tirer et le faire égoutter, le mettre dans un plat avec de l'huile, du vinaigre, de l'oignon et du persil menu, et le servir froid.

Autre façon de cuire le saumon salé. Après l'avoir fait dessaler trois jours dans de l'eau qu'on change tous les jours, on le met sur le feu dans de l'eau, et dès qu'elle commence à frémir, on le retire en eau froide, où on le laisse jusqu'à ce qu'il soit froid; étant cuit ainsi il est plus délicat. On le sert à l'huile et au vinaigre, ou à la sauce blanche avec des câpres ou de l'oseille.

Soles à l'espagnole. Faire frire des soles; étant frites, les tirer et les mettre égoutter; les couper par filets, ensuite faire une sauce avec bon vin de Champagne ou autre, y mettre un peu d'ail, sel, poivre, une feuille de laurier et un peu de beurre : quand la sauce est faite et de bon goût, mettre les filets de soles mitonner doucement dans cette sauce, les dresser dans un plat et les servir chaudement.

Soles aux fines herbes. Les mettre frites dans un plat, avec persil, ciboules, champignons, basilic hachés, beurre, sel et gros poivre, une cuillerée de jus; faire faire un tour, et servir avec un jus de citron.

Tanche en fricassée de poulet. Délimoner les tanches à l'eau chaude, ensuite les vider et en ôter les têtes et les queues, les couper par morceaux, les bien laver et les mettre égoutter; faire fondre un morceau de beurre; étant fondu, y mettre les tanches avec des champignons, mousserons, truffes, culs d'artichauts, bien passer le tout ensemble et l'assaisonner de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous, bouquets de fines herbes, y mettre de l'eau chaude avec deux verres de vin blanc, laisser cuire le tout, et la sauce étant diminuée à propos, faire une liaison avec les jaunes d'oeufs délayés dans du verjus et la jeter dedans, la dresser sur un plat et la servir chaudement.

Tanches farcies. Farcir d'un godiveau fin de poisson, coudre les tranches. Fariner, et passer au roux, les tirer ensuite, et mouiller ce roux de bouillon de poisson et vin blanc bouilli; y remettre les tanches; assaisonner de sel et poivre, et ingrédiens ordinaires. Laisser mitonner; dresser et servir dessus un ragoût de laitances.

Thon à la broche. En piquer un gros morceau de lardons d'anguilles et d'anchois, et faire rôtir. L'arroser, en cuisant, avec une marinade de maigre, oignons en tranches et citron, ciboules, poivre, sel, laurier et une livre de beurre, qu'on met dans la léchefrite. Dégraisser ensuite cette marinade, et la lier d'un coulis roux, avec quelques câpres, et servir le thon.

Thon en salade. Couper par tranches, puis en filets, et servir avec remolade.

Tortue de terre. Elle s'apprête en fricassée de poulets. Pour cela, faire bouillir de l'eau dans une marmite, y mettre du sel, du poivre, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, de la ciboule, du persil, une feuille de laurier, un peu de basilic et un morceau de beurre; et lorsque l'eau bout, couper la tête, les pattes et la queue des tortues, les mettre dans une marmite et les laisser bouillir un peu de temps; puis les tirer de la marmite et les détacher de l'écaille; couper ensuite les tortues par morceaux, et prendre garde à l'amer; faire fondre du beurre dans une casserole, et mettre les tortues dedans avec mousserons, truffes, culs d'artichauts assaisonnés de sel et poivre; bien passer le tout ensemble, le mouiller de bouillon de poisson, et le laisser cuire doucement; étant cuites y mettre des jaunes d'oeufs délayés avec du verjus, les dresser dans un plat, et les servir chaudement.

Truffes à la braise. Laver, et les bien nettoyer ; les essuyer ; mettre des bardes de lard sur du papier ; bien assaisonnées ; y mettre les truffes ; assaisonner dessus comme dessous ; couvrir de tranches de jambon et de bardes de lard ; plier le tout en plusieurs papiers ; mettre cuire sous la cendre, avec un peu de feu dessus, les dresser ensuite chaudement sur une serviette bien pliée. On les sert aussi cuites sous la cendre, sans apprêt.

Truffes au vin de Champagne. Peler de grosses truffes ; faire une braise, les y mettre mouillées de vin de Champagne, et faire cuire à très-petit feu. Ecumer, mouiller de coulis et faire réduire aux deux tiers ; retirer, et servir avec une sauce au vin de Champagne, où on les laisse un peu mitonner, et dégraisser avant de servir.

Truites à la lézard. Prendre les plus belles qu'il se pourra, écailler ; vider et mettre dans le corps du beurre manié de fines herbes, avec sel et poivre. Les mettre dans une poissonnière, avec deux ou trois bouteilles de vin blanc, pour que le vin les passe d'un bon doigt ; mettre sel et poivre, oignons, clous, muscade, bouquet et une croûte de pain. Faire cuire à feu clair, de sorte que le vin s'enflamme. Lorsque la flamme commence à diminuer, y jeter du beurre.

Truites à la Polonoise. Inciser des truites, et les saler. Quand elles ont pris le sel, les faire cuire avec quelques oignons, bouquet, persil, ciboules, thym, basilic et laurier, clous et ail, macis et vin blanc, où le poisson baigne. Faire cuire à grand feu ; laisser réduire la sauce, et servir avec ce qui en reste.

Turbot à la ciboulette. Mettre dans une casserole deux ou trois verres de consommé, du beurre manié de farine, gousse d'ail piquée d'un clou, blancs de ciboules blanchis et hachés ; tourner la sauce ; dresser et jeter la sauce dessus ; si ce sont des turbotins, ménager l'assaisonnement.

Turbot au court-bouillon. Le plier dans une serviette, et le faire baigner dans l'eau salée et passée à clair ; le faire cuire dans cette eau : étant cuit, mettre le vaisseau sur des cendres chaudes mitonner avec deux pintes de lait. Dresser ensuite le turbot sur une serviette. Garnir de persil frit.

Veau à la Piémontoise. Piquer un quasi de gros lard, bien assaisonner. Le faire cuire dans une terrine, comme le boeuf à la mode ; laisser refroidir, dégraisser ; étendre la gelée qui reste sur le veau, et servir froid pour entremets : on peut le servir chaud pour entrée.

Veau à la Rambouillet. Faire à un morceau des trous près les uns des autres, les remplir d'un bon godiveau ; envelopper le veau de lard et papier. Faire rôtir. Etant cuit, ôter le lard et le papier. Le dorer avec oeufs battus ; panner ; faire prendre couleur, et servir avec une sauce piquante.

Veau en casserole. Couper des tranches de veau un peu épaisses, les larder, et les faire frire avec des bardes de lard dessous, sur un feu modéré, des deux côtés ; les fariner ensuite, et les mouiller de bouillon avec sel et poivre, clous, persil, ciboules. Laisser cuire la sauce, la lier avec des jaunes d'oeufs délayés dans du verjus.

Veau (cervelle de) en caisse. La faire dégorger à l'eau tiède ; la couper en plusieurs morceaux, faire mariner avec huile, jus de citron, ail, champignons, persil, ciboules, sel et gros poivre ; frotter d'huile des caisses de papier ; les foncer d'une petite barde de lard ; mettre dans chacune de la cervelle avec de la marinade ; couvrir d'une barde : faire cuire sur le gril à petit feu, et servir dans les caisses.

Veau (cervelle de) frite. Couper par morceaux, et faire mariner comme dessus. Egoutter, fariner, faire frire, et servir avec persil frit.

Veau

Veau (filets de) au blanc. Passer au beurre des filets de champignons, avec bouquet, ail, clous; mouiller de bouillon, et faire réduire la sauce. Couper du veau cuit à la broche en filets minces; faire chauffer dans le ragoût sans bouillir; lier avec crême et jaunes d'oeufs; servir avec jus de citron.

Veau (fricassée de) blanche. Couper du gros bout d'une longe rôtie et froide des tranches; passer au beurre une pincée de farine avec persil et ciboules, les remuer et y mettre le veau avec sel et poivre; mouiller ensuite de bouillon, lier de quelques jaunes d'oeufs avec crême et persil haché. On peut au lieu de crême mettre du verjus dans la liaison.

Veau (noix de) à la bourgeoise. Les faire mortifier, les parer et les couper en fricandeaux; larder de gros lard et jambon. Faire cuire sur des tranches de veau bardes de lard, fines herbes et assaisonnement dessus comme dessous, dans leur jus à l'étouffée. Sur la fin de leur cuisson, mettre demi-verre de Champagne. Achever, dresser, passer le jus au tamis, et servir dessus.

Veau (tête de) à l'angloise. L'échauder, et la fendre en deux, pour la mieux faire dégorger en plusieurs eaux tièdes; faire cuire ces deux moitiés avec la langue dans une bonne braise. Paner une moitié de mie de pain bien fine; l'arroser de beurre et fines herbes, et lui faire prendre couleur au four. Faire un ragoût de l'autre moitié. Couper la langue en menus droits; couper la cervelle en petits dés, après avoir fait mariner; faire avec du petit lard coupé de même. Servir la moité entière dans le ragoût de l'autre, avec un cordon de petit lard et cervelle, et persil frit.

Veau (tête de) farcie. Bien dégorgée, bien nette, la désosser; faire un lit de farce fine de volaille et assaisonuement ordinaire; mettre sur cette farce un ragoût de perdreaux, pigeons, cailles, ou ortolans; couvrir le ragoût de la même farce; arranger la tête, comme si elle étoit entière. Envelopper d'un flanchet de veau; ficeler, faire cuire à une bonne braise. La servir avec une essence de jus de citron On peut la servir avec les ragoûts de *truffes*, d'*écrevisses*, et autres.

Veau (tête de) frite. Désosser et farcir avec une farce fine bien liée, et des filets de boeuf, moutons, lardons de lard et de jambon; coudre et lui conserver sa première forme. Faire cuire comme une bonne daube; tremper dans l'oeuf battu; paner; faire frire, et servir avec persil frit. La tête de chevreuil se sert apprêtée de même; mais il ne faut pas lui ôter les os du crâne.

Veau roulé, en façon de palais de boeuf. Prendre de la rouelle de veau, la couper très-mince de la longueur du doigt, et de la largeur de deux. Le mouiller avec de l'eau, et bien l'aplatir avec un rouleau; ensuite couper du lard de la même grandeur et aussi mince, qu'on met sur le veau; hacher de petites herbes bien fines, les mettre sur le lard avec sel et poivre; après quoi rouler tout ensemble, et lier le rouleau d'un fil pour le faire tenir. Faire ainsi la quantité de rouleaux qu'on juge à propos; on le fait cuire à petit feu dans de l'huile d'olive: lorsqu'ils sont bien cuits, on les retire et on fait un roux pour donner de la consistance à la sauce.

Vermicelli. (Potage de). Prendre la quantité d'une demi-livre; la jeter dans l'eau bouillante, et ensuite dans l'eau fraîche. Faire égoutter ensuite sur un tamis, et faire cuire d'excellent bouillon, pendant une heure; puis dresser et servir avec un peu de bouillon, jus de veau, coulis blanc ou autre, garni de parmesan rapé, gruyère, ou autre fromage. Le parmesan est le meilleur pour cela.

Viande ou volaille. On prétend que pour la mortifier bien vite, il faut la pendre aux branches d'un mûrier ou d'un figuier; et qu'au contraire, pour conserver le

gibier un mois entier, on doit, après l'avoir vidé, le pendre sans qu'une pièce touche à l'autre, dans une vidange de vin, à deux ou trois clous à crochet attachés à deux planches qu'on aura enlevées, puis replacées; il ne faut pas non plus que le gibier touche à la lie.

Vive, poisson de mer de la grandeur et de la figure à peu près du maquereau. Ce poisson a un goût exquis; sa chair est tendre, ferme, blanche et friable; nourrit beaucoup sans charger l'estomac.

Nota. La *vive* est armée au haut du dos de petits aiguillons dont la piqûre est très-dangereuse, même après la mort du poisson; c'est pourquoi il est ordonné par les réglemens de police aux pêcheurs et aux marchands de poisson de les couper, ce qu'ils négligent assez souvent. Si on en est piqué, le remède le plus prompt et le plus sûr est d'écraser le foie de la *vive*, et l'appliquer sur la piqûre.

Vives au vin de Champagne. Oter la tête et la queue, les couper en deux, les mettre dans une casserole, avec sel, poivre, épices, laurier, oignons, bouquet, champignons et mousserons. Faire bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne, mettre sur les *vives*; faire cuire et réduire à moitié. Ajouter du bon beurre; achever de cuire. La sauce suffisamment réduite, lier d'un coulis d'écrevisses, ou autre, après avoir ôté l'oignon, le bouquet et le laurier.

CHAPITRE II.

Du Verjus et des Vinaigres.

Pour exprimer de bon verjus, on ne se sert ordinairement que de trois sortes de raisins; savoir, du gouais, du farineau et du bourdelais, autrement dit grey; ils se plantent ou en treille, ou en vigne dressée, observant pour lors seulement de les planter plus au large que les autres raisins qui servent à faire du vin, parce qu'ils poussent beaucoup plus de bois, et rendent par conséquent davantage.

La culture et la taille qui conviennent au verjus, sont les mêmes que celles des vignes, et il n'y a que le temps de le cueillir qui diffère de celui des raisins bons à manger.

Quand les raisins sont cueillis trop mûrs, ils ne sont pas si bons à faire du verjus; la liqueur est sujette à tourner en eau. Elle produit aussi un mauvais effet lorsque le fruit est coupé trop vert; ainsi il faut choisir le milieu entre ces deux extrémités, c'est tôt ou tard, selon que l'année est hâtive ou tardive, ce que ceux qui ont coutume d'en cueillir savent bien connoître.

Quand on a écrasé le verjus, on le presse bien pour en exprimer tout le jus qu'on met dans des bouteilles, sans sel ni autre ingrédient, après l'avoir passé au papier gris, pour le clarifier, sinon on a soin, après qu'il aura déposé huit jours en bouteilles, de le transvaser, et même plus d'une fois, après quoi on le bouche, et l'on couche les bouteilles.

Lorsqu'on veut mettre en perce un tonneau de verjus, une fontaine ou chantepleure de bois est meilleure qu'une de cuivre, à cause de l'acrimonie du verjus qui la la mange en peu de temps.

Pour garder du verjus de grain. Il faut cueillir le verjus environ huit jours avant

le temps qu'on a coutume de le cueillir, que ce soit en beau soleil et qu'il soit bien sec, puis l'arranger dans un petit baril, grappe contre grappe fort doucement; ensuite étant plein, refoncer le baril, l'emplir par le bondon de verjus vieux, comme de l'année précédente, et laisser ce baril à la cave; quand on voudra s'en servir, il faudra défoncer le baril, et il sera très-beau.

Du Vinaigre.

Le vinaigre n'est pas moins nécessaire que le verjus; c'est une liqueur acide qui entre en plusiers ragoûts, qui sert pour les salades, et qui s'emploie à quantité d'autres choses.

Le vinaigre se fait naturellement lorsque le vin commence à vieillir, ou qu'on l'a laissé éventer, ce qui arrive par la dissolution de ses parties qui s'aigrissent, principalement dans un lieu chaud. Le tartre qui se trouve aux parois du tonneau, ou la lie qui est au fond, aident beaucoup à changer le vin et toute autre boisson en vinaigre.

Le rouge se fait avec du vin rouge, et le blanc avec du vin blanc.

On ne s'est pas contenté de ce vinaigre naturel, on l'a voulu rendre plus fort en y ajoutant quelques drogues. On a suppléé au défaut du vin en le faisant avec des sucs exprimés de quelques fruits. Enfin on a inventé le moyen de faire du vinaigre promptement et presque sur le champ, et d'en faire qui pût se transporter sans danger de se répandre, comme on le dira ci-après.

On fait aussi du vinaigre de cidre, et on le fait de la même manière que celui de vin, mais il est bien moins fort.

Pour faire de bon vinaigre. Le vinaigre le plus naturel, sans aucun mélange, est le meilleur.

Le vinaigre pur est rafraichissant et très-sain; la fleur de sureau seule a la propriété de le rendre plus agréable, sans en altérer la qualité, mais en y ajoutant de l'estragon ou de l'ail, et c. de rafraîchissant, il devient échauffant. Il en est de même du mélange de quantité d'ingrédiens plus nuisibles que salutaires, comme le poivre, le bois de pyrette, le poivre long, ou de guinée, le gingembre, et c. C'est pourquoi on ne donnera ces recettes que pour ceux qui en sont curieux.

Les vinaigriers ne font un grand mystère de la façon de faire du vinaigre, que parce qu'il n'y a rien de plus facile.

Pour faire de bon vinaigre, il suffit d'échauder un baril neuf avec de l'eau commune toute bouillante; et après l'avoir jetée, d'y mettre de bon vin, ou tirant un peu à l'aigre seulement, sans aucun autre goût, rouge ou blanc, comme on le veut, pourvu qu'il soit clair. Le baril doit être bondonné par-dessus, mais percé d'un oeil ou trou rond dans le haut du fond, de la largeur d'un écu, et mettre ce baril en lieu chaud, au grenier en été, pendant un mois ou deux, et en hiver au coin d'une cheminée de cuisine, ou toute l'année sur un four qu'on chauffe souvent; il s'y aigrira naturellement, sans mélange d'aucune drogue, et deviendra très-fort.

Quelques-uns y ajoutent du tartre ou lie de vin desséchée; c'est le secret des vinaigriers, et le remuent de temps en temps. Mais il est bon sans cela, comme on vient de le dire.

On observe de remplir son vinaigre, à mesure qu'on en tire, de pareille quantité de bon vin, sans y employer de baissiers troubles, qui sentent la lie, ni, comme

on l'a dit, d'autre vin qui ait quelque mauvais goût; celui qui tourne à l'aigre ou acide, mais qui reste clair, peut seul y être employé utilement.

Pour faire de très-fort vinaigre du plus mauvais vin. Mettre en poudre subtile cinq livres de tartre cru, verser dessus une livre d'huile de vitriol, envelopper le tout dans un sachet et le suspendre dans un tonneau de mauvais vin ou de vin gâté. Agiter ce sachet de temps en temps dans le vin, et il se change en fort vinaigre.

Pour faire du vinaigre en trois heures. De la racine de poirée, mise dans du vin, l'aigrit en trois heures, retirer la racine de poirée, et y substituer celle de chou, le même vin devenu aigre se rétablit

Pour faire du vinaigre avec de l'eau. Il faut avoir un tonneau fait exprès, qui ait l'ouverture de dessus assez grande, afin de prendre bien l'air; il est bon, par exemple, sur quatre-vingt-dix pots d'eau, de mettre vingt pots pour le moins de vinaigre qu'on mêle bien dans l'eau avec un bâton pendant trois jours, trois ou quatre fois le jour; ensuite y ajouter quinze pots de vin du plus vert qu'on peut avoir; il le faut mettre peu à peu, et non tout à la fois; pour le rendre bien fort, y ajouter un quarteron de pirette et autant de poivre de guinée, le tout en poudre; si on veut, on peut mettre le tout dans un sachet de toile fort claire, puis placer le tonneau en lieu chaud, et s'en servir au besoin.

D'autres, pour faire du vinaigre avec de l'eau, prennent quatre livres de poires sauvages, et les mettent dans un vaisseau, puis ayant laissé passer trois jours, ils les arrosent d'un peu d'eau, et continuent pendant un mois d'en mettre tous les jours un peu, et ils ont de très-bon vinaigre.

Pour donner de la couleur au vinaigre. Égrainer et écraser dans un baquet des grappes de sureau lorsqu'elles sont bien mûres, les laisser fermenter quelque temps après les avoir couvertes de quelque chose, ensuite le tirer à clair et le mettre dans quelque vaisseau pour s'en servir au besoin. On en met dans le vinaigre à discrétion, selon qu'on souhaite que la couleur en soit plus ou moins foncée. Ce vaisseau doit être mis à la cave et se conserve toute l'année; quelques-uns s'en servent pour colorer le vin; d'autres pour donner belle couleur au vinaigre, se servent du jus de mûres sauvages qui viennent dans les haies ou dans les blés, et les prennent extrêmement mûres.

Pour faire du vinaigre promptement. On prend de la racine de poirée, on la pile, puis on la jette dans du vin, et trois heures après on a du vinaigre. Le bois d'if mis dans du vin, produit le même effet.

D'autres prennent quatre onces de cornouilles, quand elles commencent à devenir rouges, quatre onces de mûres qui croissent sur les ronciers, comme aussi quatre onces de celles qui croissent parmi les champs, à demi-mûres, et une once de fruit d'épine-vinette, aussi demi-mûr; ils font sécher le tout à l'ombre et le mettent en poudre subtile, puis avec un peu de vinaigre ils en font de petites pelottes qu'ils laissent sécher au soleil, ensuite ils prennent du vin, ils le font chauffer, et quand il est chaud, ils mettent dedans de ces petites pelottes, et il se tourne incontinent en vinaigre fort.

Si on met du sel et du poivre d'Inde ou autre poivre infuser dans du vin, il s'aigrira aussitôt.

Pour faire du vinaigre promptement sur une quantité plus considérable de vin, prendre de la farine de pur seigle, la détremper de fort vinaigre et en faire une galette qu'on met cuire au four; étant bien cuite, la retirer, la mettre en poudre et la détremper encore de vinaigre comme auparavant; refaire une pâte qu'on met

encore au four, réitérer la même chose une troisième fois; et ayant de même fait cuire la galette, la mettre dans un tonneau de vin qui commence à s'aigrir, et on a en peu de temps de très-bon vinaigre.

Vinaigre du grand connétable. Prendre une livre de raisin de damas des plus nouveaux, en ôter les pepins, puis mettre les raisins dans un pot de terre verni, avec deux pintes de bon vinaigre rosat; l'ayant laissé infuser sur les cendres chaudes toute la nuit, le faire bouillir le matin quelques bouillons, ensuite le retirer du feu, et étant refroidi, le passer par un linge, et le garder dans une bouteille bien bouchée.

Pour faire du vinaigre sec. Prendre une demi-livre de tartre blanc, le bien laver avec de l'eau chaude; étant bien lavé, le sécher et le mettre en poudre très-fine; imbiber cette poudre de bon vinaigre, faire sécher au feu ou au soleil; étant sèche, la réduire en poudre, l'imbiber encore de vinaigre, et la faire encore sécher, réitérer cela dix fois, et on a par ce moyen une poudre très-aigre qui aigrit l'eau et en fait du vinaigre. On peut porter cette poudre dans sa poche pour s'en servir dans le besoin.

Autre façon de faire du vinaigre sec portatif. Prendre des cornouilles ou des merises quand elles commencent à mûrir, des mûres rouges, et des glands non mûrs, piler le tout ensemble, et l'incorporer avec du meilleur vinaigre, réduire le tout ensemble par petits pains qu'on met sécher au soleil; quand on veut en faire de bon vinaigre, on n'a qu'à détremper ces petits pains dans du vin ou du cidre vieux.

Vinaigre rosat, de sureau et autres. Prendre des roses rouges communes lorsqu'elles sont bien épanouies, les effeuiller et ne prendre que les feuilles, rejetant tout le reste, les exposer à l'ombre pour les faire sécher à demi, les retourner de temps en temps, afin qu'elles sèchent toutes également; étant sèches comme il faut, en mettre dans une grande bouteille de verre qui en soit à moitié pleine, puis choisir du meilleur vinaigre et en remplir la bouteille, l'exposer au grand soleil pendant un mois, les roses infuseront et communiqueront leur odeur au vinaigre; après cela, le passer au travers d'un linge et le mettre dans une bouteille pour s'en servir au besoin.

Les vinaigres de fleurs de roses muscades, de fleurs d'oranges, de jasmin, de sureau, d'oeillets et autres bonnes fleurs, seront aussi préparés de la même façon pour en faire du vinaigre de divers goûts.

Si on veut faire du vinaigre à l'ail, il faudra l'éplucher et le mettre un peu faner au soleil avant de le faire entrer dans la bouteille; il donne au vinaigre un goût bien relevé, mais il en faut peu.

Il se fait encore d'excellent vinaigre avec de la fleur de vigne; et pour la cueillir, on doit dans le temps que la vigne est en pleine fleur, mettre des serviettes sous les ceps, et les fleurs tomberont dessus; il en faudra prendre environ une poignée, la faire sécher dans la bouteille comme les roses, et l'emplir de bon vinaigre blanc, la bien boucher et l'exposer au grand soleil pendant un mois.

Vinaigre d'estragon. L'estragon est une plante qu'on emploie beaucoup dans les salades; il a un goût aromatique fort agréable; on choisit de celui qui a été cultivé dans les jardins; on en prend des feuilles environ une poignée qu'on met dans deux pintes de bon vinaigre; on l'expose au soleil pendant quelque temps, et on s'en sert au besoin.

Vinaigre de cidre. Prendre du cidre sur, vieux ou éventé, ou bien du suc tiré par

expression de poires ou pommes sauvages non mûres, mettre ce cidre ou suc dans un vaisseau débouché, où on suspend dans un nouet de la lie de vin, y ajouter du poivre, ou du poivre d'inde, du gingembre et d'autres aromates âcres, pour exciter la fermentation et mieux ouvrir le tartre; laisser le tout dans un lieu chaud, et il se change en un vinaigre assez âcre.

Vinaigre scillitique. Prendre une livre de scilles ou oignons marins, les couper par rouelles, avec un couteau de bois, les mettre dans une grande bouteille, avec six pintes de fort vinaigre par-dessus, bien boucher le vaisseau et l'exposer au plus fort soleil d'été pendant trente jours, après quoi en faire une forte expression.

On prend de ce vinaigre, le matin à jeun, le quart d'une cullerée, puis une demi-cuillerée, ensuite une entière, et on augmente tous les jours jusqu'à douze ou treize drachmes. Le vinaigre de scilles tient le gosier et l'orifice de l'estomac toujours en bon état, l'haleine et la voix fortes et faciles, chasse les vents et détruit les humeurs visqueuses, il donne une couleur vive et bonne odeur au corps, tient le ventre libre, et chasse l'urine et tous les excrémens du corps; il est bon contre toutes sortes de venin et de malignité, pour résister à la corruption, et rendre maigres les hommes qui ont trop de graisse.

Vinaigre des quatre voleurs pour se préserver de la peste et du mauvais air. Prendre de la rhue, de la sauge, de la menthe, du romarin, de l'absinthe, de la lavande, de chacune une poignée; les faire infuser ensemble dans quatre pintes de vinaigre de vin blanc; mettre le tout dans un pot de terre bien couvert, sur des cendres chaudes pendant quatre jours; ensuite passer la liqueur dans une chausse, et la mettre dans des bouteilles bien bouchées; mêler dans chaque bouteille d'une pinte, un quart d'once de camphre; se laver la bouche, et se frotter les reins et les temples avec cette liqueur, en respirer un peu par les narines, quand on va à l'air, porter sur soi un morceau d'éponge imbibée de la liqueur, pour la flairer en toute occasion, à l'approche d'un lieu infecté.

Lies de vinaigres. Après que les vinaigriers ont pressé et fait sécher leurs lies, ils vendent aux chapeliers pour la manufacture des chapeaux, aux imprimeurs, pour faire leurs encres, et du reste ils en font la cendre gravelée, qui est excellente pour blanchir le linge; il leur est défendu par les lois de police de les brûler dans les maisons des villes, à cause du danger du feu et de la puanteur.

CHAPITRE III.

De la Pâtisserie, par ordre alphabétique.

ABAISSE. Pâte qui fait le dessous et le dessus d'une pièce de four. Il en est de trois sortes; de pâte *bize*, *fine* et *feuilletée*. La première s'emploie pour les pâtés de jambon, de grosse venaison, sangliers, lièvres, et pâtés de canards. Elle se fait avec la farine de seigle pétrie ferme avec un peu d'eau chaude, un peu de beurre et du sel menu. La proportion du beurre n'est que d'une demi-livre pour un boisseau. La seconde se fait avec la plus pure farine de froment, du beurre à discrétion, et du sel dans la proportion de la farine pétrie à l'eau chaude; souple, selon l'usage auquel on la destine. La troisième se fait comme la seconde,

si ce n'est qu'on peut y ajouter des jaunes d'oeufs; qu'il faut la pétrir à l'eau froide, et qu'on doit mettre le beurre sur la pâte étendue, après qu'elle a été rendue maniable, et la replier jusqu'à cinq à six fois, en la remaniant avec le rouleau.

Amandes amères en biscuits. Prendre d'amandes amères et d'amandes douces, parties égales, environ un quarteron de deux espèces; échauder et mettre à l'eau fraîche; les piler ensuite dans un mortier sans eau; battre quatre ou cinq blancs d'oeufs dans une terrine; y mettre les amandes, et bien mêler le tout; y mettre cinq quarterons de sucre en poudre; travailler le tout avec la gâche; dresser sur du papier blanc avec deux couteaux, étendant la pâte avec l'un, et formant le biscuit avec l'autre, de la grosseur du doigt; mettre au four à une chaleur modérée, au commencement, et plus vive lorsque les biscuits sont levés; quand ils ont pris belle couleur et qu'ils sont cuits, tirer et laisser refroidir dans le papier; après quoi ôter le papier, et les mettre sécher à l'étuve.

Anguille (Tourte d'). Dépouiller et couper les têtes des anguilles; les hacher avec ciboules, fines herbes, sel et poivre, champignons et beurre frais; former la tourte d'une abaisse de pâte fine; dresser la tourte, la mettre au four; et, à moitié de la cuisson, y mettre un verre de vin blanc, et, avant de servir, trois jaunes d'oeufs délayés avec du jus de citron.

Barbotte en pâté. Les mettre en pâte fine avec leurs foies, champignons, laites de carpes, queues d'écrevisses, huîtres, culs d'artichauts, sel, poivre, fines herbes. Faire cuire, et servir avec jus de citron.

Beignet, certaine pâtisserie qui se fait dans une poêle. Mettre dans une terrine un litron de fleur de farine avec trois petits fromages à la crême qui soient faits du jour même, y casser quatre oeufs, y ajouter du sel menu et environ deux onces de sucre en poudre, et bien délayer le tout ensemble en y ajoutant du lait ce qu'il en faut pour rendre la pâte liquide à peu près comme de la bouillie qui est cuite; quelques-uns au lieu de lait pour liquéfier la pâte, y mettent du vin blanc. Quand la pâte est comme il faut, on peut y mettre de la pomme coupée par tranches, ou de l'écorce de citron confite, rapée ou coupée par petites tranches, et faire chauffer du sain-doux ou du bon beurre dans une poêle; puis quand il est chaud suffisamment, prendre avec une cuiller une tranche de pomme avec de la pâte pour la mettre dans le sain-doux, et en emplir la superficie de la poêle, prenant garde qu'ils ne se tiennent l'un à l'autre, et ayant soin de les tourner avec un petit bâton pointu. Lorsqu'ils sont cuits et de belle couleur, on les retire avec une écumoire et on les laisse bien égoutter; on les dresse sur un plat, on les poudre de sucre et on les arrose d'un peu d'eau de fleur d'orange; on fait cuire le reste de même. Ils sont meilleurs chauds que froids.

Beignets mignons. Mettre de l'eau dans une casserole avec gros comme une noix de beurre et un peu de sel avec de l'écorce de citron vert confite et hachée bien menu, faire bouillir cela sur un fourneau, et y ayant mis deux bonnes poignées de farine, la tourner à force de bras jusqu'à ce que cela se détache de la casserole; alors le tirer en arrière et y mettre deux jaunes d'oeufs qu'on mêle bien ensemble, et continuer d'y mettre deux oeufs à deux oeufs, jusqu'à dix ou douze que la pâte soit délicate; ensuite mettre de la farine sur un tour ou table bien nette, tremper la main dans la farine et tirer la pâte par morceaux sur le tour. Lorsqu'elle a reposé, la rouler et la couper par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre; et quand on est prêt à servir, frire les beignets

à la poële dans du beurre ou sain-doux bien chaud; étant cuits de belle couleur, les tirer, les poudrer de sucre dessus et d'un peu d'eau de fleur d'orange, et les servir chaudement.

Beignets au lait. On les fait de même que les beignets mignons; au lieu d'eau on se sert de lait, mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte soit plus délicate. Si elle ne l'est pas assez, mettre quelques jaunes d'oeufs de plus dans la casserole et verser la pâte sur une assiette; puis ayant du sain-doux bien chaud et une cuiller en main, former les beignets avec le bout qu'on trempe de temps en temps dans le sain-doux, afin qu'ils ne s'attachent point à la cuiller. Remuer toujours la poêle doucement, et quand les beignets sont bien colorés, les tirer et sucrer tout chauds, et jeter dessus légérement un peu d'eau de fleur d'orange, après quoi les sucrer encore un peu, et les servir chaudement.

Biscotins. Pour faire des biscotins, prendre demi-livre ou livre de sucre, suivant la quantité; le faire cuire à la grande plume; y jeter demi-livre ou trois quarterons de farine, et délayer promptement, en la retirant du feu; manier cette pâte sur une table avec du sucre en poudre promptement; piler dans un mortier avec un blanc d'oeuf un peu de fleurs d'orange, de musc et d'ambre; incorporer le tout; en faire de petites boulettes, jeter dans l'eau bouillante; et dès qu'elles surnageront, retirer et mettre égoutter; dresser sur des feuilles, mettre au four, et faire cuire de belle couleur.

Biscuit commun. Casser huit oeufs frais dans une terrine, mettre les jaunes à part, bien fouetter les blancs avec un petit balai d'osier blanc fait exprès, jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige; ensuite y mettre les jaunes et les bien fouetter encore; ôter le fouet et mettre dedans une livre de sucre en poudre qui soit bien séché à l'étuve; bien battre le sucre avec une gâche, puis y mettre trois bons quarterons de fleur de farine bien sèche, et continuer à bien battre avec la gâche; quand le tout est bien battu, dresser la pâte dans des moules de fer blanc graissés auparavant de beurre fondu; lorsque toute la pâte est dressée dans les moules, poudrer les biscuits avec du suc bien sec, prenant garde qu'il n'y en ait point trop; s'il y en avoit trop, il faudroit souffler dessus pour l'ôter et les mettre aussitôt dans le four, qui soit chaud médiocrement; mais pour le plus sûr, en faire un essai en en mettant un ou deux au four, et on connoît par là si le four est chaud comme il faut; alors y mettre tous les biscuits. Quand les biscuits ont de la couleur et qu'ils ont demeuré environ un quart-d'heure et demi dans le four, ou un peu plus, à proportion qu'ils seront gros, il faut en tirer un hors du four et le toucher doucement avec la main; s'il repousse et qu'il paroisse ferme sans s'aplatir, il est cuit, et à l'heure même tirer les biscuits hors du four, et les ôter tout chauds de leurs moules.

Biscuits à la crême. Battre sept blancs d'oeufs frais avec demi-livre de sucre en poudre et un quarteron de fleur de farine; fouetter une chopine de crême, en faire égoutter la mousse sur un tamis, et la mettre dans la pâte; dresser les biscuits dans des moules; glacer et faire cuire.

Biscuits de Savoie. Fouetter à part quatre blancs d'oeufs frais, y mettre ensuite les jaunes avec demi-livre de sucre, du citron rapé, ou si l'on veut de l'anis en poudre, ou bien de l'écorce d'orange rapée; ajouter six onces de fine fleur de farine; faire du tout une pâte; dresser les biscuits en petits ronds; poudrer de sucre pour les glacer, et empêcher la pâte de couler; mettre au four, où on tient

tient dans un coin, un peu de feu clair, pour les échauffer et leur donner une belle couleur.

Biscuits du Palais Egalité. Prendre pesant trois oeufs de fleur de farine, six oeufs et leur poids du plus beau sucre en poudre; fouetter les blancs en neige; y mettre ensuite le sucre, bien délayer; y jeter les jaunes, et ensuite la farine, bien incorporer le tout avec rapure de citron et conserve de fleur d'orange pilée, environ deux pincées; dresser les biscuits dans leurs moules, les glacer légérement, et faire cuire à l'ordinaire.

Bouillans. Espèce de petit pâté; avoir des poulets ou chapons rôtis, en prendra l'estomac avec un peu de moelle, gros comme un oeuf de tettine de veau blanchie, autant de lard et un peu de fines herbes; le tout étant bien haché et assaisonné, le mettre sur une assiette, faire un morceau de pâte fine et en tirer deux abaisses assez minces, en mouiller une légérement avec de l'eau; mettre de la farce dessus par petits morceaux, les éloignant d'une distance raisonnable les uns des autres; les couvrir ensuite de l'autre abaisse; et avec la pointe des doigts, enfermer chaque morceau entre les deux pâtes, et avec un fer propre à cela, les couper un à un et mettre le dessus dessous, les dressant comme si c'étoient de petits pâtés, et les faire cuire au four; étant cuits les servir chaudement.

Brioche. Pâtisserie qu'on fait avec de la farine, du beurre et des oeufs. Prendre un boisseau de farine; en séparer un tiers; y mettre un quarteron de levure de bière. Délayer avec de l'eau un peu plus que tiède, et la pétrir plus que molle; la laisser lever une demi-heure en hiver, et point en été. Aux deux autres tiers de farine, faire un creux au milieu; y mettre un quarteron de sel bien pilé, cinquante oeufs, cinq livres de beurre fin; mettra un peu d'eau; bien broyer le tout ensemble, et bien délayer la farine avec ce mélange. Quand le tout est bien mêlé, pétrir par trois fois, et étendre la pâte; jeter dessus la pâte levée; bien la mêler avec la pâte non levée, et bien repétrir le tout; l'envelopper d'une nappe blanche, et la laisser revenir sept ou huit heures, avant de l'employer. Prendre ensuite de ce tas des morceaux de la grosseur dont on veut former les brioches. Les mouiller, pour les façonner; dorer, et faire cuire au four. Si on n'emploie qu'un demi-boisseau de farine, il faut diminuer de moitié tout ce qui entre dans le procédé ci-dessus, ainsi du reste, pour le quart, le huitième, etc. ou doubler les doses, si la mesure de la farine est doublée.

Chocolat (*Crême de*). Il faut mettre sur demi-setier de crême une chopine de lait, le jaune de deux oeufs frais, et trois onces de sucre; détremper le tout ensemble, le faire bouillir, et consommer d'un quart, en le tournant avec une spatule. Ensuite y mettre du bon chocolat rapé, autant qu'il faut, pour qu'elle en ait le goût et la couleur; après quoi, lui donner cinq ou six bouillons; la passer par un tamis, et la dresser, pour la servir froide.

Choux, *petits choux*. Prendre de petits fromages à la crême bien gras, selon la quantité qu'on en veut faire, les mettre dans une casserole avec deux poignées de farine, à proportion de la quantité de fromage; y ajouter de l'écorce de citron vert hachée menu et un peu de sel, bien détremper le tout avec une gâche ou une cuiller; étant bien mêlé, y mettre quatre ou cinq oeufs, bien incorporer le tout ensemble, et en faire une pâte comme celle de beignet, mais plus forte; après il faut prendre de petites tourtieres, les graisser de beurre et y mettre ensuite à chacune un peu de cette farce avec une cuiller; puis auparavant de les mettre au four pour les faire, les dorer doucement avec un jaune d'oeuf battu;

étant cuits, les glacer avec du sucre fin, ou y faire une glace bien blanche, comme on peut voir à l'article du *Gâteau d'amandes*, et les remettre un moment à l'entrée du four pour faire sécher cette glace.

Autrement. Pour une chopine d'eau, un quarteron de sucre, une demi-livre de farine, une cuillerée et demi d'eau de fleurs d'orange. Quand l'eau frémit, on délaye la farine tout doucement dedans, sans l'ôter de dessus le feu, jusqu'à ce qu'il se fasse une croûte à la casserole. Retirer alors la pâte et la laisser refroidir; étant froide, la délayer avec quatre ou cinq jaunes d'oeufs, jusqu'à ce qu'elle soit assez liquide, et point trop, pour la mettre dans des moules. On a eu soin de mettre dans l'eau un peu de beurre sur le feu. On les met cuire au four très-modéré, un demi quart-d'heure après que le pain est tiré.

Cornets. Prendre une demi-livre de sucre en poudre, une livre de farine, deux jaunes d'oeufs, deux onces de bon beurre frais, et trois demi setiers d'eau; délayer le tout ensemble après avoir fait fondre le beurre auparavant dans un des trois demi-setiers d'eau, en le faisant presque bouillir. On fait cuire les cornets comme les gauffres.

Crême à l'italienne. Sur une chopine de crême, mettre deux oeufs frais, une once de sucre en poudre, eau de fleurs d'oranges; fouetter le tout. Dresser dans un plat creux, dont on garnit les bords de sucre en poudre. Faire cuire à feu couvert, sous un couvercle de tourtière garni de feu pour la dorer, et servir froide.

Crême brûlée. Délayer une pincée de farine avec quatre ou cinq jaunes d'oeufs; et une chopine de lait, versée petit à petit, avec du sucre en poudre, un peu de cannelle, écorce de citron vert hachée menu, et autres confits, quelques pistaches grillées, eau de fleurs d'oranges. Faire cuire à feu doux, en remuant toujours; étant cuite, le changer de plat, et la faire recuire jusqu'à ce qu'elle s'attache au bord; l'ôter du feu; saupoudrer de sucre fin, et la brûler avec la pelle bien rouge, pour qu'elle se dore bien; garnir de meringues ou de rognures de pâte croquante.

Crême croquante. Délayer quelques jaunes d'oeufs avec du lait, qu'on verse peu à peu; y mettre du sucre en poudre, et rapure de citrons; mettre sur un feu vif d'abord, et remuer jusqu'à ce que cette crême s'épaississe. Diminuer le feu, et amener la crême sur les bords du plat; de sorte qu'il n'en reste presque point au milieu, et qu'elle s'attache sans brûler. Etant cuite, donner couleur avec la pelle rouge; détacher ce qui est autour du plat avec la pointe d'un couteau; arranger le tout dans le même plat. Mettre sécher au four jusqu'à ce qu'elle soit croquante.

Crême pâtissière. Délayer une demi-livre de farine avec douse oeufs frais. Quand cela est fait, y ajouter encore douse oeufs battus; faire bouillir deux pintes de lait; y jeter la pâte et remuer toujours; y jeter environ une demi-livre de beurre, un peu de sel et de poivre blanc; ne pas laisser attacher la crême; étant cuite, laisser refroidir. Quand on l'emploie en tourte, que ce soit avec des abaisses de feuilletage; y ajouter du sucre et de l'écorce de citron confite, hachée menu, un peu d'eau de fleurs d'orange, quelques jaunes d'oeufs; travailler le tout avec la gâche. Pour les jours gras, y mettre de la moelle de boeuf fondue, et du beurre fondu pour les jours maigres.

Crême blanche. Prendre trois demi-setiers de lait et un demi-quarteron de sucre, les faire bouillir pendant un demi-quart-d'heure; les ôter ensuite de dessus le feu et y mettre deux blancs d'oeufs bien fouettés; bien remuer toujours le tout ensemble

et remettre la crême sur le feu, la faire bouillir quatre ou cinq bouillons en la fouettant toujours, puis la dresser dans un plat; étant refroidie, l'arroser d'eau de fleur d'orange, la poudrer de sucre fin, et la servir.

Croquante. Espèce de pâtisserie à laquelle on donne telle figure qu'on veut; on en fait en couronne formée sur une abaisse de même pâte. Quand la croquante est cuite, on la garnit, ainsi que la couronne, de confitures que l'on saupoudre de nompareille de diverses couleurs; et l'on figure ordinairement le plafond en parterre, dont on ajuste le dessus avec diverses sortes de nompareilles.

Darioles (*Autre façon*). Casser dans une terrine sept à huit oeufs frais, et les bien délayer avec un litron de fleur de farine, y mettre du sel menu à discrétion; on peut y mettre du sucre en poudre si on souhaite; quand cela est bien délayé, y verser peu à peu du lait la quantité qu'il en faut, comme si on vouloit faire de la bouillie; le tout étant bien délayé, le faire cuire sur le feu aussi comme de la bouillie; étant cuite, la tirer et la verser dans une autre terrine, puis faire une pâte fine, former les darioles de la grandeur qu'on souhaite, et les laisser ressuyer et raffermir à l'air sur une planche; quand elles sont bien ressuyées, les garnir de la farce cuite de l'épaisseur d'un pouce, et l'étendre également par tout; mettre dessus un peu de beurre frais par petits morceaux et les faire cuire au four sur du papier graissé de beurre ou poudré de farine; il ne faut qu'un quart-d'heure pour les cuire; étant cuites, les tirer, les poudrer de sucre, et y mettre une petite goutte d'eau de fleur d'orange ou d'eau rose.

Echaudés au beurre ou *au sel.* Jeter sur une table un demi-litron de farine, y faire une petite fosse au milieu et y mettre un demi-verre de levure de bière, et au défaut gros comme une noix de levain, détremper le tout ensemble avec de l'eau chaude, en former une pâte mollette et la tourner en forme d'un petit pain, puis la mettre dans un lieu chaud, afin qu'elle revienne ou se renfle promptement; si c'est en été, elle pourra se renfler suffisamment en un demi-quart-d'heure, et dans une autre saisnn il faudra plus de temps.

En attendant que le levain fermente, mettre sur la table un quart de fleur de farine, et y faire une fosse au milieu; y mettre une livre de beurre frais qu'on manie et ramollit entre les mains, s'il est trop dur; y ajouter une once ou un peu plus de sel menu, et en former une pâte avec de l'eau froide; lorsque cette pâte est pêtrie à demi, prendre le levain, le mêler avec la pâte, et achever de pêtrir le tout ensemble; puis la rouler et la couper par petits morceaux, qu'on moule avec la main en petits pains qu'il faut étendre pour en former des échaudés.

Ensuite avoir dans un chaudron ou dans une poële à confitures de l'eau et la mettre sur le feu; lorsqu'elle est prête à bouillir, y jeter les échaudés, et les y laisser jusqu'à ce qu'ils reviennent dessus; alors les remuer un peu dans cette eau avec une écumoire, et les laisser jusqu'à ce qu'ils soient raffermis, et pour le connoître, on en tire un, et on voit s'il est assez ferme, ensuite on les ôte hors de l'eau avec une écumoire, et on les met ressuyer et refroidir sur un clayon, puis on les porte au four; il ne faut qu'un quart-d'heure pour les faire cuire; il est bon que le four soit chaud comme pour cuire de gros pâtés. Si les échaudés ne prennent point suffisamment de couleur en cuisant, il faut faire un peu de feu clair à un des côtés du jour, afin que la chaleur se rabatte sur les échaudés et leur donne de la couleur.

Les échaudés au sel se font de la même manière, à l'exception du beurre qui n'y entre point.

Echaudés aux oeufs. La pâte des échaudés aux oeufs se prépare comme celle des échaudés au beurre; sur un quart de farine on doit mettre quinze oeufs et seulement une demi livre de beurre; il est nécessaire que la pâte soit bien maniée et plus molette que celle des autres échaudés, afin qu'elle se gonfle mieux et que la pâtisserie en soit plus délicate. Il ne faut point leur donner le four si chaud qu'aux autres.

Echaudés glacés. Prendre des échaudés aux oeufs quand ils sortent de l'eau, les laisser égoutter et raffermir, ensuite les couper par moitié entre les deux croûtes, les mettre tremper dans du lait avec du sucre, les couvrir et les mettre sur la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures pour les tenir chaudement; il ne faut pas qu'ils bouillent, de peur qu'ils ne se mettent en bouillie; ensuite on les tire du lait et on les met égoutter, puis on les fait frire dans du saindoux neuf : étant frits et bien colorés, on les tire proprement avec une écumoire, on les poudre de sucre, on les glace d'un côté et ensuite de l'autre, et on les sert chaudement.

Epice douce des pâtissiers. Elle est composée de deux onces de gingembre et d'une once de poivre battus ensemble, à quoi on ajoute du clou de girofle battu, de la muscade rapée bien menu et de la cannelle battue, de chacun une once sur une livre de sel, le tout mêlé ensemble et conservé en lieu sec.

Foies gras (Tourte de). Faire une abaisse de demi-feuilletage, foncer une tourtière, mettre du lard ratissé, avec sel, poivre, fines épices et fines herbes, arranger les foies gras avec champignons, crêtes, truffes vertes et mousserons, bouquet au milieu, assaisonner dessus comme dessous, couvrir de tranches de veau battues et minces, et bardes de lard, et par-dessus tout une seconde abaisse, dorer d'un jaune d'oeuf, et mettre au four, ôter ensuite le veau et le lard, dégraisser et servir avec une essence de jambon.

Fraise (Crême de). Faire bouillir de bonne crême avec du sucre, et la faire réduire à moitié, y délayer ensuite du jus tiède de fraises écrasées et passées au tamis; et après y avoir mis un peu de présure, mettre à l'étuve, et les laisser prendre.

Gallette commune. Pétrir deux litrons de farine avec environ une livre de beurre frais, eau et sel suffisamment délayés petit à petit, ajoutant de l'eau jusqu'à ce que la pâte, de ferme, devienne molle. La mettre en boules, aplatir ensuite avec le rouleau, en poudrant la table de farine, pour que la pâte ne s'y attache pas; donner un pouce d'épaisseur, dorer et mettre au four.

Galette feuilletée. La pâte étant formée comme la précédente, il ne faut que la plier plusieurs fois en quatre, et l'étendre ensuite avec le rouleau, former la galette, dorer, et faire cuire.

Gâteau au ris. Faire cuire une demi-livre de ris, comme pour faire un potage au blanc, quand il est cuit et bien épais, faire une pâte brisée d'un litron de farine, environ une livre de beurre, du sel ce qu'il en faut, mettre le ris et la pâte dans un mortier, piler le tout ensemble, et le bien incorporer, former le gâteau, dorer et mettre au four sur un papier beurré; servir chaud.

Gateau de Savoie. Avoir deux livres de sucre en poudre, vingt jaunes d'oeufs, fleurs d'orange pilées, citron confit, citron vert haché menu, battre le tout ensemble, avoir deux douzaines de blancs d'oeufs à part; les bien fouetter; quand ils sont en neige, les joindre au premier mélange, y passer ensuite une livre de fine fleur de farine au tamis, mêler le tout, et le mettre dans une casserole de la grandeur

dont on veut faire le gâteau, dans laquelle on a fait fondre du beurre affiné, et qu'on fait égoutter, de sorte qu'il n'y reste qu'un enduit qu'on laisse figer, saupoudrer de sucre fin, faire cuire au four, mais pas trop chaud; quand il est cuit et refroidi, le glacer d'une glace blanche avec blancs d'oeufs, sucre en poudre et jus de citron bien battu, en couvrir le gâteau, faire quelques dessins dessus, ou avec du citron confit ou des confitures; on peut le servir sans glacer, en lui donnant belle couleur.

Gâteau ordinaire. Prendre farine ce qu'il faut pour la grandeur dont on le veut, avec du beurre aussi pesant que de farine et de fromage mou, non écrémé, sel et eau, mettre la farine sur un tour, faire un trou au milieu, l'eau et le beurre en dedans, pétrir ferme, étendre avec le rouleau, et mettre le fromage mou par-dessus, plier en quatre, étendre et replier ainsi plusieur fois, former le gâteau, dorer et faire cuire au four.

Gâteau mollet dans une tourtière. Mettre dans une terrine deux petits fromages à la crème frais faits avec un quarteron de bon beurre frais qui soit fondu, et quatre oeufs, blancs et jaunes, bien incoporer le tout ensemble en y mêlant peu à peu trois petites cuillerées de fleur de farine, y ajouter trois bonnes cuillerées de sucre en poudre et un peu de sel menu, il faut que cette farce soit à peu près de la consistance de la bouillie qui est cuite, et si on juge qu'elle soit trop épaisse, y mettre une petite cuillerée de lait ou d'eau pour la rendre plus coulante, ensuite graisser le dedans d'une tourtière avec un petit morceau de beurre frais, verser la farce dedans, en sorte qu'il y en ait partout l'épaisseur d'un travers de doigt, et mettre la tourtière dans le four ou sur la braise, et en ce cas couvrir la tourtière de son couvercle, sur lequel on mettra de la cendre chaude et aussi de la braise, faisant en sorte qu'il soit cuit, il faut de fois à autre découvrir la tourtière, afin de voir si le gâteau se cuit et prend plus de couleur en un endroit qu'en l'autre: il faut alors ôter une partie de la braise qui est du côté de la partie du gâteau trop coloré. Si ce gâteau renfle beaucoup pendant qu'il cuit, de sorte qu'il touche au couvercle de la tourtière, c'est un signe qu'il y a trop de feu, ou que ce gâteau est trop épais, c'est pourquoi on diminue le feu, ou on retire un peu la tourtière hors du feu, et on la tient découverte un peu de temps pour donner de l'air au gâteau, afin qu'il s'abaisse, puis on recouvre la tourtière avec son couvercle garni d'un peu de braise, et on la remet sur la cendre chaude pour achever de faire cuire ce gâteau: il faut environ trois quarts-d'heure pour le faire cuire à loisir.

Lorsqu'il est suffisamment cuit, on le met sur une grande assiette et on le poudre de sucre par-dessus: il est bon chaud et froid.

Si on fait cuire ce gâteau dans un four, il ne faut point couvrir la tourtière, il cuira plus facilement, et on peut le faire plus épais en lui donnant l'épaisseur d'un bon pouce ou un peu plus, à proportion de la hauteur de la tourtière.

Gâteau de Donnemarie. Sur deux livres de farine, une livre de beurre frais, l'eau tèide, demi-livre tout au plus de fromage de bien affiné, peu de sel, quatre oeufs, bien pétrir le tout pour les mêler ensemble; aplatir le gâteau avec le rouleau de l'épaissaur du doigt; et piquer dessus des morceaux de fromage. Le dorer avec un jaune d'oeuf avant de le mettre au four, ou en tourtière. C'est la recette du pays, qui est peu connue.

Gâteau mollet sans fromage. Mettre deux litrons de farine sur une table bien propre, y faire une fosse au milieu, y jeter peu à peu environ une chopine de crème ou lait pour détremper la farine, et en former une pâte, y mettre du sel menu à dis-

crétion et quatre oeufs, bien pétrir le tout ensemble : la pâte étant formée, l'étendre avec un rouleau et la couvrir d'une livre de beurre frais, ensuite bien incorporer le beurre avec la pâte en la maniant comme il faut ; former le gâteau de de la grandeur qu'on souhaite, le dorer d'oeufs et le mettre cuire au four : il faut trois quarts-d'heure pour le cuire, et que le four soit raisonnablement chaud.

Gâteau mollet avec fromage. Prendre un fromage mou, y verser du lait doux, et bien démêler tout ensemble, ajouter une demi-livre de beurre frais, un litron de farine au plus ; et du sel à proportion, quatre jaunes d'oeufs, détremper le tout avec de l'eau froide : étant bien pétri, donner telle forme qu'on veut au gâteau.

Gâteau de pommes de terre. Prendre six pommes de terre des plus grosses, les faire cuire sous la cendre, les éplucher, et les piler toutes chandes dans un mortier avec un demi-quarteron de beurre, quatre jaunes d'oeufs, environ une cuillerée de farine de froment, en y versant peu à peu un verre de crême, ou de lait doux. Ensuite graisser de beurre la tourtière, et poudrer sur ce beurre de la chapelure de pain. Mettre la pâte dessus en forme de gâteau, après y avoir ajouté et battu ensemble les blancs des oeufs, battus en neige, y mettre en pilant un peu de sucre, ou un peu de sel, selon le goût. Le gâteau étant dans la tourtière, poudrer encore dessus de la chapelure de pain, mettre du feu dessus et dessous, et laisser cuire ; il se gonflera et prendra belle couleur.

Gâteau d'amandes. Une demi-livre d'amandes, dont deux onces d'amères, pilées ensemble bien fin, une demi-livre de sucre, une douzaine d'oeufs dont on retire la moitié des blancs, deux cuillerés d'eau de fleurs d'oranges, battre le tout ensemble avec une cuillière de bois pendant une heure ; puis faire une pâte feuilletée, en mettre une abaisse bien mince dans la tourtière : verser tout dessus, et recouvrir d'une autre abaisse aussi bien mince : faire cuire avec un feu doux, dessus et dessous.

Gâteau d'amandes (*Autre*). Mettre sur une table un litron ou un peu plus de fleur de farine, faire un creux au milieu, mettre trois jaunes d'oeufs et une demi-livre de sucre en poudre, y ajouter une demi-livre d'amandes douces qu'on a pelées à l'eau chaude et ensuite bien pilées dans un mortier de marbre, de pierre ou de bois, y mettre aussi un quarteron de bon beurre frais, y ajouter un peu de sel menu et un peu de fleur d'orange, bien manier ensemble toutes ces choses, et si la pâte semble trop dure, y ajouter un peu de crême ou de lait. Lorsque cette pâte est préparée, l'étendre uniment en forme de gâteau sur du papier graissé de beurre, lui donner l'épaisseur d'un bon doigt et le mettre au four : il faut lui donner un feu doux, une heure suffit pour le cuire. Quand il sera tiré du four, le glacer de sucre de cette manière : on met un peu de blanc d'oeuf cru sur une assiette, on le bat un peu, et on y jette du sucre en poudre bien fin jusqu'à ce qu'il soit un peu épais, on y met un peu de fleur d'orange, et on mêle bien le tout ensemble ; ensuite on prend de cette glace avec un couteau et on l'étend dessus le gâteau d'amande, puis on le remet un peu de temps à l'entrée du four pour sécher la glace, et aussitôt qu'il est hors du four, on peut piquer sur le gâteau du canelas un peu haut, ou des lardons d'écorce de citron confite qu'il faut piquer proprement pendant que la glace est chaude, et le mettre en lieu sec.

Gâteau à la toncousine. Un demi-quarteron d'amandes douces pilées et bien pilées, un demi-litron de farine, un quarteron de sucre battu, six jaunes d'oeufs ; délayer tout ensemble, ajouter une petite côte d'écorce de citron, coupée par morceaux, un poisson de crême, et une pincée de sel. Mêler le tout, et après avoir

graissé la tourtière avec du beurre frais, y jeter la pâte claire, la faire cuire à petit feu dessus et dessous pendant l'espace d'une petite heure.

Autre. Un quarteron de farine, autant de sucre, autant de beurre frais, trois oeufs frais, vingt-cinq ou trente amandes bien pelées, faire bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Mettre du papier dans une tourtière, et verser le tout dessus, faire cuire à petit feu.

Gâteau feuilleté. Prendre trois livres de fleur de farine, la détremper avec de l'eau, y mettre si on veut quelques jaunes d'oeufs et un peu de sel menu: la pâte étant pétrie molle, la mettre en pain et la laisser reposer environ une demi-heure, afin qu'elle se ressuie; ensuite l'étendre avec le rouleau à l'épaisseur d'un doigt, en la poudrant dessus et dessous de farine: la pâte ainsi étendue, prendre deux livres et demie de bon beurre frais et l'étendre sur une abaisse, plier la pâte en double, de sorte qu'elle renferme le beurre, l'étendre une seconde fois; y jetant de la farine de fois à autre, et la replier de même jusqu'à cinq ou six fois en la poudrant de farine à chaque fois: enfin à la dernière fois que la pâte est en masse, l'étendre de l'épaisseur qu'on veut que soit le gâteau, le dorer d'oeuf et le faire cuire au four sur du papier graissé de beurre.

Gâteau feuilleté d'une autre manière. Mettre sur table bien propre deux litrons de fleur de farine, y faire une fosse au milieu, y mettre un fromage mou qui n'ait point été écrêmée, y casser quatre oeufs et y ajouter du sel menu raisonnablement, y joindre une livre de beurre frais, et du tout en former une pâte en y ajoutant un peu de lait, faire en sorte que la pâte soit maniable: quand la pâte est faite, la mettre en pain et la laisser reposer une demi-heure pour qu'elle s'essuie, ensuite l'étendre avec le rouleau, et la plier en quatre, l'étendre encore et la replier jusqu'à trois ou quatre fois, puis former le gâteau de l'épaisseur d'un pouce, le dorer d'oeuf et le faire cuire au four sur un papier graissé de beurre ou un peu de farine dessous, afin que le gâteau ne s'attache point au papier.

Gâteau de Milan. Il faut sur livre de fleur de farine, demi-livre de beurre frais et demi-livre de sucre en poudre; bien mêler la farine avec le sucre; puis mettre le beurre au milieu avec quatre jaunes d'oeufs et un peu d'eau de fleur d'oranga ou d'eau de rose, et pétrir le tout: si la pâte est trop dure, y ajouter un jaune d'oeuf ou un peu d'eau tiède; la pâte étant bien pétrie et maniée suffisamment, l'étendre en forme de gâteau et le mettre sur du papier graissé de beurre; il faut donner à ce gâteau environ l'épaisseur de deux bons pouces; on peut aussi façonner le bord. Laisser un peu revenir le gâteau, ensuite le dorer d'oeufs une fois ou deux et le mettre au four: on peut auparavant le piquer par endroit. Il pourra être cuit suffisamment en une bonne demi-heure.

Gaufres au lait ou *à la crême.* Mettre deux litrons de fleur de farine sur une table bien propre, y faire un creux au milieu, y casser six oeufs et les délayer ensemble en y ajoutant du lait ou de la crême, y mettre la grosseur du poing de fromage mou qui n'ait point été écrêmé, et environ une demi-livre de beurre fondu et du sel menu à discrétion; bien mêler toutes ces choses ensemble, et lorsque la pâte est bien liée, mettre chauffer le gaufrier sur un petit feu clair; quand il est chaud d'un côté, le chauffer de l'autre en le retournant: on ne doit pas le chauffer jusqu'à ce qu'il fume, parce qu'il seroit trop chaud et brûleroit les gaufres.

Lorsque le gaufrier est chaud suffisamment, il faudra l'ouvrir et le graisser des deux côtés avec un morceau de bon beurre qu'on tient dans un coin de serviette, et mettre dedans environ la grosseur d'un petit oeuf de la pâte qu'on étend un peu

en long, après fermer doucement le gaufrier en le pressant un peu et le mettre sur le feu; quand on juge qu'elle peut être cuite d'un côté, le retourner de l'autre, afin que la gaufre soit cuite des deux côtés, puis la lever doucement hors du gaufrier, ayant soin auparavant de couper avec un couteau tout ce qui déborde, qui est ordinairement brûlé et noir.

Quand il y en a une de cuite, faire encore chauffer le fer et le graisser à chaque fois avec le beurre qui est dans la serviette, et continuer jusqu'à la fin.

Gaufres d'une autre manière. Faire chauffer une pinte de lait dans un petit chaudron, un peu plus que tiède; mettre dans une terrine ou autre vaisseau environ deux livres de fleur de farine, la bien délayer peu à peu avec le lait un peu chaud, y ajouter une forte demi-cuillerée de bonne levure de bière, c'est-à-dire de la levure qui soit épaisse; y mettre ensuite trois quarterons de beurre frais qu'on a fait fondre dans un poêlon; y ajouter du sel menu, puis jeter dans la pâte une douzaine de jaunes d'oeufs, en les y délayant doucement avec une cuillier de bois.

Il est bon d'observer que quand les oeufs sont incorporés dans la pâte, on ne doit plus la remuer que légérement, parce que les graufres seroient moins légères si on remuoit beaucoup et rudement la pâte.

On met le vaisseau où est la pâte au coin du feu, et on le couvre chaudement jusqu'à ce qu'elle soit levée ou renflée : il faut bien deux heures pour faire lever ou boufler cette pâte; cela dépend de la bonté de la levure que l'on y a mise.

Quand la pâte est bien boursouflée, on fait chauffer le gauffrier, et on le frotte de beurre, comme on a dit ci-devant, puis on y met de la pâte avec une cuiller; en même-temps on ferme le gaufrier, et on le met sur un petit feu clair, ou sur un fourneau, avec du charbon allumé.

Gaufres au fromage. Prendre de la plus fine fleur de froment, selon la quantité de gaufres qu'on veut faire, la détremper peu à peu avec du lait, assaisonner de sel et de beurre frais qu'on a fait fondre; délayer de sorte qu'il n'y ait point de grumeaux; y mettre de bon fromage afiné de brie, ou autre, coupé en tranches très-déliées; et y jeter un verre de vin blanc; laisser la pâte, qui doit avoir la consistance d'une bouillie épaisse, fermenter tant soit peu, pendant un temps : mettre le gaufrier sur un feu clair, et le chauffer des deux côtés. Quand il est chaud à point, le frotter de beurre frais, ou de lard, y verser, selon la grandeur, de la pâte; fermer, faire cuire, de côté et d'autre; ouvrir, de temps en temps, pour voir si la gaufre se colore. Les premières sont sujettes à manquer, par excès ou par défaut de chaleur, alors il est facile de se régler.

Gimblettes. Pâtisserie sèche de la grosseur d'une plume, et tournée en anneau, qui se fait avec un quarteron de farine, deux onces de sucre, trois jaunes et un blanc d'oeuf frais, un peu de fleur d'orange et d'ambre, mais en très-petite quantité. Si la pâte n'étoit pas assez maniable, on y met une goutte d'eau et un peu d'eau de fleurs d'orange; on la roule en ficelles, et on en forme des anneaux, qu'on fait revenir à l'eau bouillante, et cuire ensuite au four.

Jambon (pâté de) chaud. Prendre un petit jambon de Mayence, le faire dessaler; parer et l'apprêter, le dégraisser pendant qu'il est chaud, et servir dedans une sauce piquante.

Jambon (pâté de) froid. Oter la peau, et parer le jambon; couper le bout et le dessoler; faire une abaisse de pâte bise, la foncer de lard haché pilé; mettre dessus le jambon avec du laurier, quelques tranches de citron, fines herbes et épices; recouvrir

recouvrir de bardes de lard et d'une seconde abaisse, façonner, dorer et mettre au four, pendant dix ou douze heures; servir froid.

Macaroni. Sorte de pâte d'Italie, qu'on fait cuire dans le pot, avec du bouillon, faite avec de la farine et du fromage. Quand elle est découpée en filets très-déliés, on l'appelle alors *vermicelli.*

Macaron. Peler et piler une livre d'amandes douces comme celles de massepain; étant bien pilées, y ajouter quatre blancs d'oeufs et une livre de sucre en poudre, puis bien mêler le tout ensemble; on peut y ajouter un peu d'eau de fleur d'orange et le piler encore un peu; après quoi dresser les macarons sur du papier en long ou en ovale, les éloignant un peu les uns des autres, afin qu'ils ne se touchent point: ayant tout dressé, les poudrer de sucre fin, et les mettre cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient fermes par-dessus: il faut que la chaleur du four soit douce, et que l'âtre pourtant soit un peu chaud, afin de faire pousser la pâte et la faire bouffer: le macaron doit être au four un peu plus long-temps que le massepain, parce qu'il est plus épais: on peut y laisser le macaron jusqu'à ce que le four soit refroidi, ensuite le lever de dessus le papier et le mettre en lieu sec.

Macarons fins. Faire la pâte comme celle des macarons communs; y mettre de l'eau de fleurs d'orange, et les glacer avec du sucre fondu dans la même eau.

Macarons liquides. Faire la pâte comme celle des macarons ordinaires. Faire un trou dans le milieu, et y mettre gros comme une noisette de marmelade de fleurs d'orange.

Massepains à la duchesse. Piler des amandes échaudées et pelées, en les arrosant de blanc d'oeuf. Mettre cette pâte dans autant pesant de sucre cuit à la grande plume, et la travailler jusqu'à ce qu'elle se dessèche au point de quitter le poêlon, la travailler encore sur une table poudrée de sucre fin; en faire des rouleaux qu'on laisse reposer, et ensuite former les massepains de la figure et grandeur qu'on veut.

Massepains au zéphyr. Piler des amandes douces; faire dessécher cette pâte avec autant de sucre cuit à la grande plume. La repiler ensuite avec de nouveau sucre, en l'arrosant avec des blancs d'oeufs, pour en faire une pâte maniable; y ajouter du citron rapé, et finir les massepains à l'ordinaire.

Massepain commun. Avoir deux livres d'amandes douces, les mettre dans de l'eau presque bouillante, les y laisser tremper un quart d'heure, les tirer ensuite et les peler, les jeter à mesure dans de l'eau fraîche, puis les ôter pour les mettre égoutter sur une serviette; étant bien essuyées, les piler dans un mortier, y ajoutant à diverses fois un peu de blanc d'oeuf, afin qu'elles soient réduites en pâte bien douce; ce qui se connoît lorsqu'en la maniant entre les doigts il ne se rencontre aucune dureté.

La pâte étant bien pilée, on clarifie une livre de sucre, on la fait cuire à la plume et on jette la pâte dedans, mêlant bien le tout ensemble avec la gâche sur un petit feu, en la remuant toujours, de peur qu'elle ne s'attache à la poêle; on connoîtra que la pâte sera comme il faut, quand en la touchant du dos de la main, rien ne s'attachera, ce qui est une marque qu'elle est assez desséchée; pour lors on la tire hors de la poêle et on la met sur une assiette, ayant soin de la poudrer de sucre dessous et dessus; étant refroidie, on la place sur une table, et on la façonne de telle manière qu'il plaît, en la maniant avec du sucre en poudre. On peut la passer à la seringue, mettant au fond une plaque de fer blanc ou de cuivre rouge qui soit percée dans le milieu d'un trou à y fourer le petit doigt, et qui soit faite en petite dent tout autour; on dresse les massepains sur du papier

en rond ou en long. On peut aussi façonner cette pâte en abaisse bien mince; et la couper de telle grandeur qu'on souhaite, puis les ranger sur du papier et les mettre cuire au four. A l'égard de ceux-ci, quand ils sont cuits, on les lève de dessus le papier, on glace le dessous de la même manière que le gâteau d'amandes, et on les met encore un moment dans le four pour faire sécher la glace; on les serre en lieu sec pour s'en servir au besoin.

Pâte à frire. Prendre un peu de beurre, du lait, et un peu de sel fin; mettre le tout dans une casserole sur le feu; quand le lait est prêt à bouillir, y mettre de la farine, et la dessécher sur le feu, comme pour les petits choux. L'étendre ensuite avec le rouleau, le plus mince qu'on peut, la découper en petits carrés; la faire frire dans l'huile; la glacer avec du sucre; et servir pour rôt, ou collation.

Pâté à l'huile. Faire bouillir de l'huile sur le feu, jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus de bruit; elle aura perdu alors de son âcreté. Prendre un litron de fleur de farine; y mettre trois ou quatre jaunes d'oeufs, une pincée de sel, de l'huile à discrétion, un petit verre d'eau. Mêler le tout, et pétrir de sorte que la pâte reste un peu ferme, d'autant que cette pâte n'est jamais aussi ferme qu'avec du beurre, quoiqu'on s'en serve rarement. Comme beaucoup de personnes la préfèrent, on a cru en devoir donner ici le procédé.

Pâte bise. Prendre un boisseau de farine de seigle; en ôter seulement le gros son. La pétrir à l'eau chaude, de sorte qu'elle soit ferme; n'y mettre qu'une demi-livre de beurre. En former l'abaisse avec un rouleau. Cette pâte est propre pour les pâtés de jambon, et de grosse venaison, qu'on transporte au loin; c'est pourquoi leur croûte doit avoir deux doigts d'épaisseur, pour soutenir les secousses du voyage.

Pâte blanche pour les gros pâtés qui se mangent froids. Mettre sur une table un demi-boisseau de fleur de farine; faire un creux dans le milieu, dans lequel on met deux livres de beurre frais. Si ce beurre est dur, le manier auparavant, pour l'amollir. Y mettre trois onces de sel fin, un demi-setier d'eau, plus ou moins; détremper peu à peu cette farine, en l'arrosant d'eau tiède; cette pâte étant liée, l'étendre avec le rouleau; jeter un peu de farine dessus et dessous, afin qu'elle ne tienne point à la table. Il faut dans la pâte plus de beurre en hiver qu'en été, parce que le froid la sèche et la rend plus difficile à manier. On peut la rendre plus fine, en y mettant plus de beurre; voilà tout le secret.

Pâte blanche, pour les tourtes et autres pâtisseries qui se mangent chaudes. Prendre trois livres de beurre et un demi-boisseau de farine; pétrir la pâte comme la précédente. Elle est propre à faire des pâtés d'entrées de veau, pigeonneaux, béatilles, et autres mets chauds.

Pâte croquante. Prendre environ deux poignées d'amandes, si on ne veut faire qu'une petite tourte; les échauder pour les peler; et en les pelant, les jeter dans de l'eau fraîche; les essuyer ensuite pour les piler au mortier, en les arrosant, de temps en temps, d'un peu de blanc d'oeuf, et d'eau de fleurs d'oranges, battus ensemble, afin qu'elles ne viennent point en huile. Il est important de les bien piler; et l'on pourroit même les passer au tamis, afin qu'il n'y reste point de grumeaux. Les amandes étant ainsi préparées, mettre cette pâte dans une poêle, et la dessécher avec du sucre en poudre, comme une pâte ordinaire, jusqu'à ce qu'elle soit bien maniable; en former alors un rouleau, pour la laisser reposer quelque temps; puis en retirer une abaisse qu'on met sécher au four dans une

tourtière; de ce qu'on en a rogné, en former d'autres petits ouvrages, comme lacs d'amour, chiffres, ou autres galanteries, qui serviront pour garnir la tourte.

Pâte croquante d'une autre manière. Prendre un ou deux blancs d'oeufs, trois ou quatre cuillerées de beau sucre fin, et autant de farine, si on ne veut qu'une tourte. Délayer le sucre le premier avec les blancs d'oeufs, et ensuite la farine; et bien pétrir le tout ensemble, jusqu'à ce que la pâte soit maniable; en étendre une abaisse fort mince, la poudrant de sucre fin; et l'ayant mise sur la tourtière, pincer proprement les bords, d'espace en espace, et la piquer avec la pointe d'un couteau, pour empêcher qu'elle ne bouffe. Ce qui reste de la pâte, le filer de la grosseur d'un lacet, et en façonner le dedans de la tourte. On y peut faire un soleil, une étoile, ou autre chose; ensuite la faire cuire doucement au four; et pour la servir, remplir les espaces de différentes marmelades ou gelées, suivant les couleurs qu'on juge à propos de lui donner. On peut y ajouter un peu d'eau de fleurs d'orange, ou de quelqu'autre eau de senteur.

Pâte demi-feuilletée. Pour faire cette pâte, le procédé consiste tout simplement à mettre moins de beurre dans la pâte qu'on fait. Si elle n'est pas plus délicate, elle n'en est pas moins saine.

Pâte feuilletée. Prendre un demi-quart de fleur de farine; faire la pâte à l'eau froide; y mettre un peu de sel fin, avec quelques jaunes d'oeufs, pour la rendre plus délicate. Manier le tout ensemble, en l'arrosant de temps à autre, selon le besoin. Quand cette pâte est mollette et bien liée, la mettre en masse, et la laisser reposer une demi-heure; après ce temps, l'étendre, avec un rouleau, de l'épaisseur d'un pouce. Eparpiller dessus la quantité de beurre qu'il y faut, qu'on met en petits tas, pour le moins une livre. La plier en double, en y renfermant du beurre, l'étendre de nouveau avec le rouleau, et cela, jusqu'à cinq ou six fois, et la réduire à l'épaisseur qu'on veut, en la poudrant de farine, des deux côtés, pour qu'elle ne s'attache point à la table. Cette pâte sert pour ce qu'on appelle *pâtés d'assiettes*, soit de veau, pigeonneaux, béatilles, et autres pâtés à manger chauds. Elle peut aussi servir à faire des tourtes de confitures, et autres pièces de four.

Pâté chaud de gros pigeons ou *dindons.* Prendre des gros pigeons, les vider et les retrousser; les battre sur l'estomac pour en casser les os, les larder ensuite de gros lard bien assaisonné, prendre les foies et du lard cru, du persil, de la ciboule et des fines herbes; le tout bien haché et bien assaisonné avec truffes, champignons et moelle de boeuf, les piler ensemble dans le mortier, farcir les pigeons ou dindons dans le corps, et garder un peu de farce pour mettre dessous. Il faut faire une pâte blanche et dresser le pâté; mettre la farce sur l'abaisse, ensuite les pigeons bien rangés et bien assaisonnés; y mettre une feuille de laurier, les couvrir de bardes de lard, puis de l'autre abaisse. Le pâté étant cuit, le découvrir, en ôter les bardes de lard et y mettre un bon ragoût de ris de veau, champignons, crêtes, et c. puis servir chaudement.

Pâté de cerf ou autre venaison. Il faut laisser mortifier suffisamment la viande de cerf ou autre venaison que l'on veut mettre en pâté, ou bien la mariner, c'est-à-dire, la mettre tremper dans du verjus avec sel, poivre, clous de girofle, ciboules et feuilles de laurier pendant trois ou quatre heures; ensuite on la tire, on la met égoutter, et on la larde de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes et fines épices; on dresse une abaisse de pâte bise, comme pour le jam-

bon, et on accommode sa viande de la même manière. Ce pâté fait et bien assaisonné, on le dore de jaunes d'oeufs et on le fait cuire au four; il faut trois ou quatre heures pour cela; quand il a pris couleur on le perce par-dessus, de peur qu'il ne crève et ne coule; étant cuit et sortant du four, on le bouche avec un peu de pâte.

Pâté de tranches de boeuf et autres grosses viandes. On prend une tranche de cimier, on la bat bien avec un rouleau, et on la larde de gros lard assaisonné comme ci-devant. On dresse ce pâté en pâte blanche, on l'assaisonne comme les autres, et on le fait cuire de même.

Pâte d'éclanche de mouton. Avoir une belle éclanche, en ôter la peau et la graisse, la désosser et la battre bien, la larder de moyens lardons assaisonnés de sel, de fines herbes, persil, ciboules et épices; faire une pâte blanche dont on tire l'abaisse, qui soit un peu épaisse, et la mettre sur un papier beurré, dresser l'éclanche avec du lard pilé et des bardes de lard, feuilles de laurier et assaisonnement nécessaire, couvrir le pâté d'une autre abaisse, et l'ayant façonné proprement, le faire cuire comme les précédens, environ trois heures; ne pas oublier de le percer aussitôt qu'il a pris couleur, de peur qu'il ne crève; étant cuit et en le tirant du four, y mettre par le soupirail une petite gousse d'ail ou d'échalotte écrasée, et boucher le trou avec un peu de pâte.

Pâté de rouelle de veau. Prendre une bonne rouelle de veau, la battre un peu, la mettre mariner avec vinaigre assaisonné de sel, poivre, clous de girofle, ciboules et feuilles de laurier pendant une heure, ensuite la tirer et la mettre égoutter, puis la larder de moyens lardons assaisonnés; du reste observer ce qu'on vient de dire pour le pâté d'éclanche, et le faire de même; il n'y faut point d'ail ni d'échalotte.

Pâté de poulet d'inde. Il faut avoir un bon poulet d'inde, le laisser mortifier quelques jours, le vider et lui casser les os avec un rouleau, afin d'en aplatir la viande et de n'y point laisser de vide; ensuite entailler de quatre doigts en quatre doigts pour le larder plus facilement; avoir de gros lardons bien assaisonnés, et larder le dinde comme il faut avec une lardoire de bois; bien assaisonner la viande dedans et dehors, et la dresser comme les autres en pâte blanche, et faire cuire le pâté de même; ceux qui voudront le désosser, n'ont qu'à le fendre par le dos et en tirer tous les os, même celui de l'estomac; il faut tâcher toujours de conserver la peau entière: on peut le remplir en dedans d'une rouelle de veau hachée avec moelle ou graisse de boeuf et lard, assaisonner bien le tout, le dresser en pâte blanche comme les autres, et le faire cuire au four de même.

Pâté de godiveau. Prendre de la rouelle de veau, ou de porcs frais, ou d'autre viande, la hacher bien menu avec autant de graisse de boeuf qui soit fraîche, et un peu de lard, l'assaisonner de sel et de poivre, ou d'épices dont on a parlé; quand le tout est bien haché, y mettre un oeuf cru et le bien mêler ensemble, puis dresser le pâté de pâte fine, lui donner la forme ovale, et la hauteur de trois doigts ou environ; mettre une partie de la chair dedans et la presser avec les doigts contre la croûte; lorsqu'on a accommodé le premier lit de la viande, y mettre des béatilles, comme ris de veau coupés par morceaux, champignons, morilles, pointes d'asperges, culs d'artichauts, marrons rôtis, et du verjus en grain, s'il y en a; raper un peu de muscade sur les béatilles, et couvrir tout cela du reste de la chair hachée, la passer un peu avec la main sur les béatilles;

il faut que le bord du pâté surpasse d'un peu la chair, on ne le couvre pas, mais on doit renforcer le bord d'une bande de pâte qu'on y joint par dedans; faire en sorte qu'elle déborde un peu sur la chair; il faut découper ce bord de pâte qui touche sur la chair; on peut raper un peu de muscade sur la viande, dorer le pâté et le mettre au four. Quand il est presque cuit, le retirer à l'embouchure du four pour y verser un peu de sauce blanche faite avec un jaune d'oeuf délayé dans du verjus, puis le remettre au four environ un demi-quart d'heure, afin que cette sauce s'épaississe.

Pâté à la ciboulette. Faire une farce de godiveau avec de la tranche de boeuf, crue et blanchie, persil et ciboules, le tout bien haché et bien nourri; assaisonner de fines épices. Y mettre de la moelle de boeuf, et un peu de mie de pain trempée dans du jus, quelques truffes et champignons hachés. Faire deux abaisses de bonne pâte; celle de dessous plus forte, l'autre plus mince; dresser le pâté; y ranger la sauce; couvrir de bardes de lard et tranches de citron, et de la seconde abaisse. Façonner; mettre au four; étant cuit, le dégraisser, jeter dedans un petit coulis, et servir chaudement.

Pâtés (petits) en gras. De rouelle de veau, graisse de boeuf, persil, ciboulles, champignons, trois oeufs, et demi-setier de crême, le tout bien haché et mêlé, faire un godiveau; en mettre entre deux abaisses de pâte feuilletée; souder avec oeuf battu, et dorer; mettre au four et servir tout bouillant.

Pâté de Périgueux. Pour deux livres de truffes, mettre douze foies gras, trois livres de panne de porc, persil, ciboules et champignons; hacher le tout. Dresser un pâté de la hauteur qu'il faut, pour y faire entrer la mixtion; le former de panne hachée, et par-dessus une couche de tranches de truffes assaisonnées de sel fin et fines épices mêlées, et fines herbes; ensuite une autre couche de panne par-dessus, une couche de foies gras, assaisonnés comme dessus, et de champignons, persil et ciboules; continuer dans le même ordre, jusqu'à ce que le pâté soit fini; couvrir le tout de bardes de lard; finir à l'ordinaire; faire cuire, et servir froid pour entremets.

Pâtés (Petits) feuilletés en maigre. Hacher chair d'anguille, laitances de carpes, champignons à demi-cuits, ciboulettes et fines herbes. Assaisonner; faire fondre la moitié autant de beurre qu'on a de hachis. Faire les pâtés de pâte feuilletée, et les faire cuire au four, ou dans des tourtières; étant cuits, y mettre du jus de citron, ou verjus en grains.

Pistaches (Massepains de). Echauder une livre de pistaches mondées, et les mettre à l'eau fraiche; les faire ressuyer et les piler; faire cuire autant de sucre à la plume, et y mettre les pistaches. Dessécher cette pâte à petit feu; laisser refroidir ensuite sur le tour, et en faire une abaisse. La couper ensuite avec des moules à massepains, faire cuire au four, d'un côté, à petit feu; laisser refroidir ensuite. Les glacer de l'autre avec une glace faite de blanc d'oeuf, eau de fleurs d'orange et sucre fin, et remettre cuire à petit feu.

Pommes (Tourte de). Prendre des pommes de reinette, ou de calville; les couper par la moitié; les peler, et en ôter le coeur. Les faire cuire dans une poêle avec une quantité suffisante de sucre; deux verres d'eau, un morceau de cannelle en bâton, quelques zestes de citron vert; couvrir la poêle. Les pommes étant cuites, et le sirop réduit, les retirer et les laisser refroidir. Faire une abaisse de pâte feuilletée; en foncer une tourtière; y dresser les pommes; recouvrir d'une

même abaisse; dorer avec de l'oeuf battu; faire cuire au four, ou sous le couvercle de la tourtière; étant cuite, le glacer à l'ordinaire; la servir chaudement.

Pouding bouilli. Le faire comme le précédent, plus ou moins fort. Beurrer ou fariner une serviette; mettre dessus le pouding, et le nouer. Le faire cuire, pendant trois heures, à l'eau bouillante. Egoutter, et le tirer de la serviette; dresser, et l'arroser de beurre fondu, avec beaucoup de sucre en poudre; et servir de même, pour entremets.

Pouding cuit au four. Prendre quatre livres de graisse de boeuf, l'écorce de deux citrons confits qu'on hache bien avec la graisse, une livre de raisin de Corinthe, autant de raisins d'Espagne. En ôter les pepins, quinze jaunes d'oeufs crus, une demi-livre de mie de pain trempée dans du lait chaud, mais bien égouttée, une demi-livre de sucre en poudre; mêler le tout, et le mettre dans une casserole bien beurrée; faire cuire au four, pendant deux heures, ou avec un couvercle de tourtière, entre deux feux. Le dresser, en le renversant sur un plat; poudrer de sucre fin, et servir pour entremets.

Poupelin. Prendre des fromages à petits choux, ce sont des fromages non écrêmés qui sont faits du même jour, les laisser bien égoutter, puis mettre ces fromages dans une terrine avec trois oeufs, deux poignées de farine et un peu de sel menu, bien délayer le tout ensemble avec une gâche de bois; cela fait, poser la farce sur du papier graissé de beurre, ou bien dans une tourtière aussi graissée; l'étendre en forme d'abaisse épaisse environ d'un travers de doigt, y mettre çà et là quelques petits morceaux de bon beurre frais dessus, et le porter cuire au four; il ne faut qu'une petite demi-heure pour faire cuire cela; étant cuit, le tirer, l'ouvrir proprement en deux pour en séparer les deux croûtes l'une d'avec l'autre, ensuite faire un peu roussir une quantité suffisante de bon beurre frais dans une tourtière, et y plonger la croûte de dessus la première, l'y laissser un peu de temps et l'en retirer, prenant garde de ne la pas rompre, la mettre égoutter sur un petit clayon, puis tremper l'autre croûte de la même manière, et la mettre aussi égoutter; les deux croûtes étant égouttées, les bien poudrer de sucre dessus et dessous, et les arroser dedans d'un peu d'eau de fleur d'orange. On peut, si on veut, garnir le dedans de la croûte de dessous de petites tranches d'écorce de citron confite, et la couvrir de la croûte de dessus qu'il faudra bien sucrer; après quoi remettre le poupelin à l'entrée du four, afin de le sécher et pour le tenir chaudement jusqu'à ce qu'on veuille le servir.

Prunes (tourte de). Peler le fruit, en ôter les noyaux, foncer une abaisse de pâte feuilletée, y mettre les prunes avec quelques tranches de citron vert confit, couvrir d'une abaisse de même pâte dorée d'un oeuf battu, et faire cuire. Quand elle est cuite, glacer à l'ordinaire, la dresser et la servir chaudement.

Raton. Faire une pâte mollette et bien liée, avec un litron de farine, un quarteron de beurre frais, demi-once de sel, demi-setier d'eau tiède; faire de petites abaisses de cette pâte sur du papier beurré, leur faire un bord, et les remplir de la farce suivante. Mettre du lait dans un poêlon sur le feu; on casse d'abord quelques oeufs, et on délaye de la farine, comme pour faire de la bouillie. Lorsqu'elle est bien délayée, on y casse encore d'autres oeufs, un à un. Le tout étant bien mélangé, le verser dans le lait, et remuer avec une cuiller, faire cuire à feu clair, en remuant toujours; mêler du beurre frais à cette farce. Quand elle est cuite, en garnir les ratons, faire cuire au four, et servir avec du sucre en poudre.

Raton (autre). Jeter sur une table bien propre un litron de fleur de farine, faire une

petite fosse au milieu, y mettre un quarteron de beurre frais, une demi-once de sel menu et un demi-setier d'eau tiède, bien manier le tout ensemble, et en former une pâte bien liée et mollette, ensuite en faire de petites abaisses rondes de l'épaisseur d'une demi-ligne, leur donner la grandeur qui plaira; ordinairement on les fait petites, et on les met dans de petites tourtières graissées de beurre, ou sur du papier aussi graissé et bien poudré de farine, afin qu'elles ne s'attachent point au papier; on les garnit d'un peu de farce, comme on l'a remarqué à la crème pâtissière; il n'en faut guère mettre. Ensuite on les dore légérement d'un jaune d'oeuf, et on les met cuire au four; ces ratons étant cuits, on les poudre de sucre et d'une goutte d'eau de fleur d'orange, puis on les sert chaudement.

Rissole. Pâtisserie qu'on sert pour hors d'oeuvre, entremèts ou garnitures.

Talmouses. Prendre gros comme les deux poings de fromage fait de lait non écrêmé, le mettre dans une terrine, y casser deux oeufs, y ajouter un peu de sel menu, une bonne poignée de fleur de farine, et gros comme un oeuf de beurre frais, bien manier le tout avec la main, faire en sorte qu'il soit bien délayé; si la farce est trop épaisse, y ajouter un peu de lait, prendre garde qu'elle ne soit trop claire, mais qu'elle soit d'une bonne consistance; faire une pâte fine, en tirer de petites abaisses rondes de la grandeur qu'on souhaite, mettre de la farce dessus raisonnablement au milieu, ensuite relever les bords des trois côtés, en bien pincer les coins, afin qu'en cuisant ils ne se relâchent point; dorer les talmouses d'un jaune d'oeuf battu, et les faire cuire au four dans de petites tourtières qu'on graisse de beurre fondu, ou sur du papier aussi graissé de beurre; prendre garde de ne point trop mettre de farce dans les talmouses, parce qu'elles renflent au four, et qu'elles couleroient dehors en cuisant.

Tarte à la crème. Faire une abaisse de pâte fine, former la tarte de la grandeur qu'on souhaite et y faire un bord autour de la hauteur de deux doigts ou environ, lui donner l'épaisseur d'une livre au plus, à proportion de sa grandeur; faire en sorte que le milieu du fond soit un peu plus épais que le reste, la mettre sur une planche avec un papier beurré par-dessus; laisser ressuyer la croûte et la garnir de crème pâtissière, l'étendant partout également, ensuite la couvrir de bandes de pâte bien mince, la poudrer de sucre et la mettre cuire au four; quand elle est cuite, la poudrer encore de sucre et d'un peu d'eau de fleur d'orange.

Tarte au fromage, ou flan. Prendre du fromage mou non écrêmé, suivant la quantité qu'on veut faire de tartes, le mettre dans une terrine, et le saler à discrétion, faire fondre un morceau de beurre frais, et le jeter dedans, y ajouter des oeufs, blanc et jaune, suivant la quantité du fromage, y mettre un peu de fleur de farine, et bien mêler tout cela ensemble avec la gâche, jusqu'à ce que le tout soit bien délayé; si la farce est trop épaisse, y verser un peu de lait, et la rendre épaisse comme de la bouillie cuite, ensuite former les tartes de telle grandeur qu'on jugera à propos, et de la même manière que l'on a dit ci-dessus, et les remplir de la farce qu'on étend bien également, mettre dessus de petits morceaux de beurre frais, dorer de jaune d'oeuf le bord des tartes, et les porter sur du papier graissé de beurre cuire au four; étant cuites, les tirer et les poudrer de sucre bien fin.

Tarte au fromage d'une autre manière. Prendre un fromage mou qui soit fait de lait non écrêmé et qui soit bien ressuyé, l'écraser sur une table bien propre avec un rouleau; le mettre ensuite dans une terrine, et y ajouter un demi-setier ou environ de bonne crème douce épaisse, quatre ou cinq jaunes d'oeufs, un peu

de sel menu, et une pincée de feuilles de persil haché bien menu, bien mêler le tout ensemble avec une gâche ou cuiller, puis verser cette farce sur une abaisse de pâte fine épaisse d'une ligne, et large comme une assiette, bien étendre cette farce, et mettre dessus un peu de beurre frais rompu par petits morceaux, couvrir la tarte d'un couvercle de même pâte bien mince, mouiller les bords avec un peu d'eau, les souder ensemble exactement, et y faire un cordon façonné comme il plaira; cette tarte ressemble à une petite tourte; dorer le couvercle, et faire une petite ouverture en croix au milieu, pour donner de l'air à ce qui est dans la tarte, relever un peu les pointes de cette ouverture, et la faire cuire au four sur un papier graissé de beurre, il faut une bonne demi-heure ou environ pour la faire cuire.

Tarte à la royale. Mettre dans la pâte de l'abaisse du sucre en poudre; faire bouillir du lait, jusqu'à ce qu'il s'épaississe un peu, y mettre du sucre, six jaunes d'oeufs bien délayés, et du beurre frais; dresser cette crème sur l'abaisse, et finir à l'ordinaire.

Tourte de confitures. Garnir une tourtière d'une abaisse de pâte feuilletée, poudrer cette abaisse d'un peu de sucre en poudre, y mettre ensuite telles confitures qu'il plaira; on peut mettre moitié de verjus d'un côté, et moitié de groseilles de l'autre, bien étendre l'un et l'autre partout proprement avec une cuiller, y en mettant d'une épaisseur raisonnable; on peut y ajouter aussi un peu d'écorce de citron confite coupées en petites tranches déliées, y poudrer un peu de sucre par-dessus, couvrir la tourte d'une abaisse bien mince découpée par fleurons, un au milieu et quelques-uns autour, la dorer légèrement et la mettre au four, la faire cuire promptement, car il n'y a que la croûte à cuire; lorsqu'elle sera cuite, la sucrer par-dessus et la remettre un peu au four, puis l'ayant retirée, la poudrer encore d'un peu de sucre.

Tourte de franchipane. Passer à l'eau chaude un quarteron d'amandes douces, pour en ôter la peau, les piler dans un mortier avec deux onces d'écorce de citron confite, y ajouter deux jaunes d'oeufs frais et deux macarons si on en a, y mettre du sucre en poudre à discrétion, et un peu d'eau de fleur d'orange, bien piler le tout ensemble, y mettre ensuite une chopine de crème douce, bien mêler le tout et le passer à l'étamine, la faire cuire; étant cuite, dresser une abaisse de pâte feuilletée dans une tourtière graissée de beurre, verser la crème dedans et l'étendre comme il faut, mettre çà et là quelques petits morceaux de beurre frais par-dessus, couvrir la tourte de la même pâte coupée par petites bandes, ensuite la dorer légèrement d'un jaune d'oeuf et la faire cuire; étant cuite, la poudrer de sucre, la remettre encore un moment au four, et la servir chaudement.

Autrement. Prendre trois grandes cuillerées à bouche de farine qu'on délaye avec six jaunes d'oeufs dans une chopine de lait, avec un quarteron de sucre, y ajouter sept ou huit amandes pilées, trois ou quatre macarons bien écrasés, un peu de citron vert confit, le tout dans une casserole de cuivre bien étamée; la faire cuire à petit feu pendant une demi-heure; et toujours tourner, ensuite la verser dans un plat pour la laisser refroidir, et en former une tourte.

Tourte de pigeonneaux. Faire une pâte avec de la farine, des oeufs, du beurre, du sel et de l'eau, et la laisser reposer une heure; après la manier avec un morceau de beurre, afin qu'elle soit bien finie, en faire une abaisse et la mettre dans une tourtière; ensuite prendre de petits pigeonneaux, les échauder et les vider, les trousser proprement, mettre un peu de lard rapé sur l'abaisse qui est dans la tourtière,

tourtière, et arranger les pigeonneaux dessus, l'estomac en haut; garnir de ris de veau, de crêtes, de foies gras, de champignons, truffes, morilles, mousserons et culs d'artichauts, et les assaisonner de sel, de poivre, muscade, de clous de girofle et un bouquet de fines herbes qu'on ôte en servant; couvrir les pigeonneaux de tranches de veau bien minces, de bardes de lard et d'un peu de beurre, couvrir ensuite la tourte d'une autre abaisse de pâte et former un bord autour, la dorer d'oeuf battu et la mettre cuire au four pendant deux heures; étant cuite, la retirer et la découvrir pour ôter les tranches de veau, bardes de lard et le bouquet, la dégraisser et y mettre ensuite un peu de coulis de veau et de jambon, la recouvrir et la servir chaudement dans un plat.

Tourte de lapereaux. Dépouiller les lapereaux et les vider, les couper par morceaux et les passer dans une casserole avec lard fondu, un peu de farine, fines herbes et ciboulettes, assaisonnés de sel, poivre, muscade et un peu de bouillon: étant bien passés, les laisser refroidir et former la tourte en pâte fine, mettre un peu de lard rapé au fond et les lapereaux par-dessus, garnir de champignons, morilles, mousserons, truffes, culs d'artichauts et lard rapé par-dessus et la recouvrir de la même pâte, la dorer d'oeuf et la faire cuire une heure et demie; étant à demi-cuite, la découvrir, y mettre la sauce où on les a passés, et la remettre au four pour l'achever de cuire; quand on est prêt de servir, y presser un jus d'orange et servir chaudement.

Tourte de godiveau. Hacher du blanc de chapon avec un morceau de rouelle de veau, mettre autant de graisse de boeuf que de viande, assaisonnée de sel, de poivre, muscade, un peu de fines herbes et un peu de persil, hacher bien le tout ensemble, faire une abaisse de pâte fine et la mettre dans une tourtière, placer le godiveau dessus avec des ris de veau, des foies gras, des champignons, morilles, mousserons et culs d'artichauts, couvrir le tout de bardes de lard, ensuite de l'autre abaisse, la dorer d'oeufs et la mettre cuire au four; étant cuite, la retirer et la découvrir, en ôter les bardes de lard et la dégraisser, puis y mettre du coulis de veau et de jambon et la recouvrir, la dresser dans un plat et la servir chaudement.

Tourte de foies gras. Dresser une abaisse de pâte fine et la mettre dans une tourtière, mettre dessus du lard rapé, l'assaisonner de sel, de poivre et un peu de fines herbes, ranger les foies dessus et garnir de crêtes, de champignons, morilles, mousserons et truffes assaisonnés comme le dessous, et couvrir le tout de tranches de veau bien minces et bardes de lard, couvrir la tourte de l'autre abaisse, la dorer d'oeufs et la mettre cuire au four; étant cuite, la tirer et la découvrir, en ôter les tranches de veau et les bardes de lard, la dégraisser et y mettre un peu d'essence de jambon, la recouvrir et la servir chaudement.

Tourte de ris de veau. Elle se fait de même, excepté qu'il faut faire blanchir les ris de veau auparavant que de les mettre dans la tourtière; on les garnit et on les assaisonne de même.

Tourte de pigeonneaux. Prendre de la chair de carpes, de brochets, anguilles et autres poissons, laitances de carpes; y mettre une mie de pain trempée dans de la crème, du beurre, des champignons, des truffes, du persil et de la ciboule, assaisonnés de sel, de poivre et muscade; hacher bien le tout ensemble et le piler ensuite dans le mortier, faire que la farce soit bien liée, puis former de petits pigeonneaux sur une feuille de papier, et les manier avec du beurre fondu, de crainte que la farce ne s'attache aux mains; étant formés, les vider proprement avec la tête d'une lardoire de bois, et mettre dans le corps un petit morceau de

foie de brochet ou de barbotte, ensuite les faire blanchir dans du beurre fondu qui soit chaud; étant blanchis, les tirer et les mettre égoutter. Avec cette même farce on peut former des crêtes de coq et les faire blanchir de même, dresser une abaisse de pâte fine et la mettre dans une tourtière, mettre du beurre au fond, et ranger proprement les pigeons dessus, garnir de champignons, morilles, laitances de carpes, bon beurre assaisonné de sel, de poivre, muscade, un bouquet de fines herbes et un oignon piqué de clous de girofle, couvrir la tourte de l'autre abaisse et la mettre cuire au four; étant cuite, la tirer et la découvrir, ôter l'oignon et le bouquet de fines herbes, la dégraisser et mettre un peu de coulis blanc en maigre et un jus de citron, la recouvrir et la servir chaudement.

CHAPITRE IV.

Des Confitures et des Liqueurs, par ordre alphabétique.

VOICI toutes les différentes façons de clarifier le sucre et de le faire cuire; il est essentiel de lire cet article, auquel il faudra souvent recourir.

On distingue deux espèces de sucre, le *brut* et le *raffiné*. Les diverses préparations qu'on fait de ces deux espèces, en sont encore du sucre *candi*, du sucre d'*orge*, et autres. Le sucre candi n'est autre chose que du sucre crystallisé par l'ébullition. Celui qui est blanc, se fait avec le sucre fin, le jaune, avec la cassonade; le rouge, avec la moscovade. Dans les provinces du nord de la France, en Flandre, en Hollande, et autres pays du nord de l'Europe, on use beaucoup du sucre candi, parce qu'étant plus dur, il se fond lentement, et que la salive ayant le temps de s'en imprégner, il émousse l'acrimonie des flegmes, incise et atténue l'humeur pituiteuse.

Le sucre d'*orge* se fait avec du sucre cuit sur un feu modéré, dans une décoction d'orge mêlée avec des blancs d'oeufs fouettés qu'on écume bien. On passe ensuite ce sucre à la chausse, et on le fait rebouillir, jusqu'à ce qu'il forme de larges bulles. On le verse ensuite sur une table de marbre, frotée légérement d'huile d'amandes douces. Lorsque les bulles cessent, et que les extrémités tendent à se rapprocher du centre de la masse; alors on la roule en bâtons qu'on laisse refroidir et durcir.

Le sucre qu'on doit employer dans l'office, doit être le plus blanc et le plus net; il faut le choisir dur, sonnant, léger, et d'un goût agréable. Quand il est ainsi choisi, il faut moins de travail pour le clarifier. Si l'on se sert de cassonnade, quelque nette qu'elle soit, il faut la clarifier, et avec beaucoup d'attention.

On distingue environ quinze degrés de cuisson dans le sucre, dont le premier est la clarification, qui se fait ainsi. Fouetter un blanc d'oeuf dans un demi setier d'eau, pour cinq à six livres de sucre; deux blancs d'oeufs, dans chopine d'eau, pour dix à douze livres de sucre, et de même en proportion pour le plus ou le moins. Faire bouillir le sucre jusqu'à ce qu'il ait monté à trois différentes reprises, en calmant l'ébullition par un peu d'eau qu'on y met à mesure qu'il monte. Le retirer de dessus le feu; le laisser reposer, et l'écumer. Y remettre un peu d'eau pour le faire rebouillir; l'écumer encore, et le passer à l'étamine mouillée.

Comme la base de l'art de confire dépend des différens degrés de cuisson du sucre, on les va détailler, pour que rien n'arrête dans les procédés; on commence par le sucre grillé, parce qu'il n'exige pas d'être clarifié.

Sucre grillé. Faire bouillir du sucre à grand feu, en le remuant avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'il soit de couleur de cannelle un peu pâle, pour en servir bien chaud. Si, par hasard, on avoit manqué une cuisson, on y remettroit un peu d'eau, et on feroit rebouillir le sucre jusqu'à ce qu'il fût revenu au degré qu'on veut.

Sucre au petit lissé. Le faire clarifier, et bouillir ensuite jusqu'à ce qu'il forme un fil entre les doigts, qu'il se rompe et reste en goutte aux doigts entre lesquels on le presse.

Sucre au grand lissé. A ce degré il faut que le sucre, en le pressant entre les doigts, forme un fil plus fort que le précédent.

Sucre au petit perlé. A ce degré, le sucre doit former entre les doigts un fil qui ne se rompe point, à quelque ouverture que soient le pouce et l'index entre lesquels on le presse.

Sucre au grand perlé On connoît que le sucre est cuit au grand perlé, lorsque le bouillon forme des espèces de perles rondes et élevées.

Sucre en petite queue de cochon. Pour connoître si le sucre est cuit à ce degré, il faut tremper l'écumoire dans le sucre bouillant; si le sucre, en retombant, se tortille, il est au degré qu'on cherche.

Sucre en grande queue de cochon. Le sucre est à ce degré, lorsqu'il tombe de l'écumoire, en faisant une plus grosse queue.

Sucre à soufflé. Pour voir si le sucre est cuit à soufflé, tremper l'écumoire dans la poêle, et la seconer; puis souffler à travers: s'il s'envole par feuilles, il est au degré recherché; s'il coule encore, il n'est pas suffisamment cuit.

Sucre à la plume. On connoît que le sucre est cuit à la plume, lorsqu'après quelques bouillons de plus que pour la cuisson précédente, en soufflant à travers l'écumoire, ou en secouant la spatule, les étincelles ou boules qui sortent des trous, ou se détachent de la spatule, sont plus grosses et s'élèvent en haut.

Sucre à la grande plume. Lorsqu'après avoir essayé à plusieurs reprises le degré de cuisson, les bouteilles paroîtront plus grosses, et en plus grande quantité, de sorte qu'elles semblent se lier les unes aux autres; alors le sucre sera cuit à la grande plume.

Sucre au petit boulet. Pour connoître si le sucre est cuit à ce degré, avoir un gobelet plein d'eau fraîche; y tremper les doigts pour prendre du sucre; les remettre promptement dans l'eau. Si, en se refroidissant, le sucre se roule et se manie comme la pâte, le sucre est cuit au petit boulet.

Sucre au gros boulet. Ce degré ne diffère du précédent, que parce que le sucre roulé entre les doigts est plus ferme que le précédent.

Sucre au cassé. Pour s'assurer de ce degré de cuisson, il faut que le sucre qu'on aura roulé dans ses doigts, comme à la cuisson précédente, se casse net.

Sucre au caramel. On lui donne quelques bouillons de plus que celui au cassé, pour le mettre au degré du caramel. On peut éclaircir ce sucre, en y mettant du jus de citron; il faut observer de l'arrêter au degré que l'on vient de dire, sans quoi il brûleroit, et prendroit un goût âcre et désagréable.

L'esprit de vin substitué à l'eau-de-vie, en y ajoutant de l'eau, doit être préféré, pour toutes les liqueurs en général, à l'eau-de-vie qui est trop âcre: elles

en sont plus fines, plus délicates, comme celles de Nancy, et aussi tempérées que l'on veut par la dose à volonté, ordinairement de moitié de l'eau qu'on y ajoute, quoique dans toutes les recettes ordinaires, on y trouve toujours employée l'eau-de-vie.

Comme toutes les eaux-de-vie ont en général un goût de feu, et une âcreté qui les rend désagréables, et que cette mauvaise qualité leur est enlevée par la nouvelle distillation qui les rédoit en esprit de vin, les bonnes liqueurs, les liqueurs fines sont toujours préparées avec l'esprit de vin tempéré par l'addition de deux parties, c'est-à-dire, du double de son poids, d'eau commune. On peut d'ailleurs varier cette proportion pour rendre les liqueurs plus ou moins fortes. On y ajoute trois à quatre onces de sucre pour chaque livre de liqueur aquéo-spiritueuse, et jusqu'à cinq et six onces si on les veut plus grasses.

Le parfum qu'on veut donner aux liqueurs se prend dans presque toutes les matières végétales odorantes, les écorces de fruits, chargées d'huile essentielle, tels que les oranges, citrons, bergamotte, cédras, etc. les épiceries, comme girofle, cannelle, macis, vanille; les racines et semences aromatiques d'anis, fenouil, angélique, etc. les fleurs d'orange, d'oeillet, les sucs de fruits bien parfumés, comme d'abricots, de framboises, de muscats, de coings de cerises; ceux-ci étant très-aqueux, tiennent lieu de toute eau et de partie de sucre.

Lorsque ce parfum réside dans les substances sèches dont on ne peut exprimer les sucs, on l'en extrait par le moyen de la distillation ou par celui de l'infusion; c'est ordinairement l'esprit de vin destiné à la composition de la liqueur, qu'on emploie à cette extraction; on le charge d'avance du parfum qu'on se propose d'introduire dans la liqueur, soit en distillant au bain-marie de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin, avec une ou plusieurs substances aromatiques, soit en faisant infuser, ou tirant la teinture de ces substances aromatiques.

Les liqueurs les plus délicates, les plus parfaites et les plus élégantes, se préparent par la voie de la distillation; et le point de perfection consiste à charger l'esprit de vin, autant qu'il est possible, sans nuire à l'agrément, et sans qu'il se charge en même temps d'huile essentielle, qui donne toujours de l'âcreté à la liqueur, trouble sa transparence, et nuit à la santé. On peut l'extraire avec un coton qu'on frotte légérement dessus la liqueur où elle surnage, ou en filtrant toute la liqueur lorsque le mélange en est fait, et le sucre bien fondu, au travers du coton ou du papier gris.

Abricots *à la bourgeoise* (*Marmelade d'*). Prendre trois ou quatre livres de fruits, plus ou moins, et qui ne soit pas trop mûr. Si c'est de l'abricot de plein-vent, il faut parer le fruit; s'il est d'espalier, on peut s'épargner cette peine, et en ôter seulement le duvet, en les essuyant légérement; en ôter le noyau, et les couper légérement; les saupoudrer à mesure de sucre en poudre; les faire cuire sur le fourneau, ou à feu clair, dans une poële à confitures bien nette; remuer toujours pour que le fruit ne s'attache point: dès qu'on aperçoit que la marmelade commence à se lier, il faut l'ôter de dessus le feu, et s'il reste du fruit qui ne soit pas fondu, l'écraser sur l'écumoire avec une spatule; lui faire faire ensuite quelques bouillons; et pour s'assurer si la marmelade est au point de cuisson qu'il lui faut, y tremper l'*index*, l'appuyer au pouce; s'ils se collent, mais sans s'attacher trop fortement, la marmelade est à son vrai point. La dose du sucre est de livre de sucre pour livre de fruit, ou de trois quarterons de sucre

fin. Avant de finir on peut y mettre les noyaux pilés, ou sans noyaux. Il est bon d'observer qu'avant trois mois il faut la tirer au sec, parce que cette espèce de marmelade est fort sujette à se graisser.

Abricots à l'eau-de-vie. Prendre des abricots presque mûrs et entiers; en tirer le noyau sans défigurer le fruit; les faire un peu blanchir, et les mettre ensuite faire quelques bouillons dans le sucre à la grande plume; les laisser refroidir ensuite jusqu'au lendemain; les tirer et les faire égoutter; faire bouillir ce sirop et y finir le fruit; mêler enfin le sirop avec égale quantité d'eau-de vie; mettre par livre de fruit une livre de sucre, ou au moins trois quarterons de sucre fin.

Abricots à mi-sucre. Prendre autant de livres de froit mûr que de sucre; faire cuire ce sucre à la grande plume; et à ce degré de cuisson, y jeter les abricots pour y faire seulement quelques bouillons et jeter leur eau. Les tirer et les laisser refroidir; les remettre cuire ensuite jusqu'à ce qu'ils soient bien purgés de toute écume; et les laisser douze à quinze heures dans leur sucre : les égoutter de nouveau; faire cuire leur sirop au grand perlé, et y remettre le fruit, écumer encore, s'il y a lieu, et les laisser ensuite s'achever à l'étuve; si on les veut tirer au sec dès-lors même, les dresser sur des feuilles d'offices; les saupoudrer de sucre fin, et les faire sécher à l'étuve; si on veut les garder pour un autre temps, les laisser dans leur sirop, pour les tirer au sec lorsqu'on en a besoin.

Abricots (*Compôte d'*). On en fait en toute saison, en prenant des abricots confits avec un peu de leur sirop, dans lequel on met un peu d'eau et de sucre; on leur fait faire quelques bouillons; on dresse les abricots, et on fait recuire encore un peu le sirop, pour le mettre dessus, en servant.

Abricots de ménage Prendre des abricots dans leur parfaite maturité; les peler; faire cuire à la grande plume même poids de sucre qu'on a de fruit; y glisser les abricots, et leur y faire prendre un bouillon pour jeter leur eau; laisser refroidir; égoutter le sucre, et remettre sur le feu jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'écume; faire cuire ensuite le sirop à perlé, en l'augmentant, s'il n'y en a pas assez; y remettre les abricots, pour leur donner un bouillon couvert, et les mettre après en pots.

Abricots mûrs confits. Pelés ou non pelés, les mettre dans le sucre à cassé avec fort peu d'eau, sans les faire bouillir auparavant; le sucre les saisissant, empêche qu'en cuisant ils ne se déparent; et on les retire, après la cuisson, plus entiers en quelque sorte qu'on ne les y a mis : on peut y mettre les noyaux; mais dans ce cas, il faut avoir soin de les confire à part dans un peu de sucre; autrement ils feroient *chancir* ou *moisir la confiture*.

Abricots (*Ratafia d'*). Couper des abricots par rouelles minces ou en petit dés, et les laisser infuser dans l'eau-de-vie pendant deux ou trois jours; passer ensuite cette infusion à la chausse; y mettre un gros de cannelle, autant de coriandre, quelques clous de girofle, et un quarteron de sucre pour pinte d'eau-de-vie; mettre le ratafia en bouteilles, et le bien boucher; si, au bout de quelque temps, le ratafia se trouvoit un peu trop sec, y mettre un peu de sucre pour le rendre plus moelleux.

Abricots séchés au four Prendre des abricots mûrs; leur ôter les noyaux par une entaille à l'un des bouts, et en les poussant par l'autre; les aplatir sans les ouvrir, et les mettre au four après que le pain en est tiré, ou chauffé au degré équivalent; les bien arranger sur des clayons; ils se macèrent et se pénètrent; si une seule fois ne suffit pas, on les y remet une seconde.

Abricots verts à l'eau-de-vie. Ce fruit est le premier qu'on confise. Il faut prendre ces abricots avant que le bois du noyau commence à durcir; on le met à l'eau fraiche, dans laquelle on a fait dissoudre un peu de bon tartre pour les débourrer; on ôte le duvet dont ils sont couverts; enfin il faut les bien essuyer un à un, et les confire comme au liquide, mettant livre de sucre pour livre de fruit; pour cet effet, on les met au sucre clarifié; on leur fait prendre sept à huit bouillons couverts; on les écume bien, et on les met dans une terrine jusqu'au lendemain; après avoir fait faire quelques bouillons au sirop, on le jette sur le fruit; on les laisse en cet état pendant deux jours; le troisième, on tire le fruit pour l'égoutter, et on les fait rebouillir encore cinq à six bouillons; ensuite on y met le fruit, et on lui fait faire quelques bouillons; on l'écume; on le retire et on le laisse refroidir : quand il est froid, on le met en bouteilles, avec autant d'eau-de-vie que de sirop. On en peut tirer au sec; on s'en peut servir pour faire des compôtes.

Amandes (Ratafia d'). Concasser grossièrement des amandes d'abricots sans ôter la peau; les laisser infuser huit jours avec eau-de-vie et sucre clarifié. Il faut une once d'amandes pour pinte d'eau-de-vie et trois quarterons de sucre, et pour chaque pinte d'eau-de-vie, un demi-setier d'eau bouillie; mais qu'on ne met dans l'eau-de-vie, que lorsqu'on passe le ratafia à la chausse. Si l'on se sert d'amandes d'abricots, on n'y met pas d'eau, et on y ajoute de la cannelle, du girofle et un peu de coriandre; ce qui lui donne une saveur plus agréable.

Amandes vertes à l'eau-de-vie. Les préparer et les faire confire comme les abricots verts au liquide, une demi-livre de sucre cuit au lissé pour livre d'amandes; lorsqu'elles sont confites, faire recuire le sirop en lui faisant prendre quelques bouillons couverts; le bien écumer; le verser sur les amandes et les laisser un jour entier en cet état; couler ce sirop ensuite dans une poêle, et lui donner encore cinq à six bouillons couverts, et y remettre les amandes pour y faire trois ou quatre bouillons; retirer la poêle de dessus le feu; laisser refroidir; mettre ensuite amandes et sirop en bouteilles propres au fruit à l'eau-de-vie; faire chauffer un peu le sirop après l'avoir mesuré, pour y mettre une égale quantité d'eau-de-vie; bien mêler le tout; verser sur les amandes, bien boucher les bouteilles, et que les amandes nagent dans le sirop.

Angélique (Conserve d'). Pour la confire, il faut couper ses tiges lorsqu'elles commencent à être de bonne grosseur, et avant que la plante monte en graine. Il faut l'employer fraîche cueillie; ôter les feuilles, couper les cardons par morceaux, plus ou moins grands, mais de six pouces pour le plus. Il faut en lever la pellicule et les filandres, et les mettre à l'eau fraiche. On les fait blanchir ensuite à l'eau bouillante; on connoît qu'ils sont blanchis, lorsqu'ils s'écrasent facilement; on les retire alors, pour les laisser reverdir; les mettre ensuite à deux eaux fraîches; après quoi, il faut les faire égoutter et leur faire prendre dix à douze bouillons au sucre clarifié; retirer la poêle de dessus le feu, écumer la confiture et mettre le tout dans une terrine. Le laisser vingt-quatre heures infuser et prendre sucre; tirer l'angélique; faire cuire le sirop au petit perlé; le jeter sur les cardons, et les laisser reposer et infuser de nouveau, pendant trois jours; tirer une seconde fois l'angélique; la faire égoutter; faire cuire le sirop à la grosse perle, en l'augmentant de sucre. Quand il est à ce degré, y faire prendre cinq ou six bouillons à l'angélique; après cela, la tirer; la ranger sur des feuilles

d'effices ou ardoises; saupoudrer de sucre fin, et mettre sécher les cardons à l'étuve, pour s'en servir au besoin.

Anis (*Ratafia d'*). Faire bouillir, selon la quantité qu'on veut faire de ratafia, une chopine ou une pinte d'eau, ou plus; mettre pour demi-setier une once d'anis; retirer l'eau, et y jeter l'anis; laisser refroidir cette eau, et la mettre dans une cruche avec l'anis; mettre pour demi-setier, dans une pinte d'eau-de-vie, trois quarterons de sucre; faire infuser long temps : passer ensuite cette infusion à la chausse, pour la clarifier; et le ratafia étant fait, le mettre en bouteilles qu'on a soin de bien boucher.

Basilic (*Eau simple de*). Prendre des fleurs et feuilles de cette plante à volonté; mettre avec de l'eau dans un alambic de verre, et faire distiller au bain-marie, en lutant bien, de peur de l'évaporation. *Liqueur de basilic.* Prendre trois poignées de feuilles et fleurs de cette plante avec chopine de vin et quatre pintes d'eau-de-vie; distiller à feu nu, mais modéré. Faire le sirop avec quatre livres de sucre fondu, à l'eau bouillante qu'on laisse refroidir, avant d'y mettre les esprits distillés.

Bigarade (*Eau de*). Prendre des zestes de bigarades, dans le temps que les confiseurs les emploient; si on fait six pintes de cette liqueur, prendre six bigarades ordinaires, trois pintes et chopine d'eau de-vie, chopine d'eau. Garnir l'alambic; faire distiller sans tirer de flegme et à feu modéré, pour que la distillation ne contracte pas le goût d'empyreume; mettre un gros de macis et une demi-muscade pour assaisonner la liqueur; mettre pour le sirop deux pintes et demie d'eau fraiche, environ deux livres de beau sucre; mêler les esprits distillés; faire clarifier le tout, en le passant à la chausse.

Café. Il faut le prendre nouveau, de couleur verdâtre et de moyenne grosseur; qui n'ait aucune odeur de moisi, mais d'une saveur agréable. On prépare avec les baies de café rôties et moulues, une infusion qu'on appelle *café.* Pour le rôtir, il faut le mettre dans une poêle ou rôtissoire, et le remuer, jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur brune et bien égale. Plusieurs personnes sont dans l'usage, en le retirant de la poêle, de l'étouffer dans une serviette; c'est l'entretenir dans une chaleur qui continue l'évaporation, au lieu de concentrer son huile et ses sels essentiels, en l'étendant sur une table, ou sur un marbre froid. Pour faire cette infusion, il faut avoir de l'eau bouillante dans une cafetière; et pour la faire bonne, il faut une once de café moulu par tasse; lui faire faire quelques bouillons à petit feu, et le laisser reposer sur la cendre chaude, avant de le tirer au clair. Pour le précipiter plus promptement, quelques personnes y mettent un peu de sucre fin, d'autres un peu de rapure de corne de cerf.

Café à la crème. Faire du café comme ci-dessus; faire bouillir de la crème, et en mettre un tiers sur deux parties de café : pour le lait de même; si on le fait au lait pur, faire bouillir quelques bouillons le café avec le lait; faire reposer, et passer à travers un linge.

Cassis (*Ratafia de*). Ecraser le fruit dans sa parfaite maturité; exprimer le jus; mettre autant de pintes d'eau-de-vie que de jus, chaque pinte un quarteron de sucre. Quand le sucre est bien fondu, l'assaisonner avec l'esprit distillé des quatre épices; mais il faut le clarifier préalablement, pour que l'esprit des épices ne s'évapore pas dans la clarification.

Celeri (*Nompareille de*). Faire sécher de la graine de céleri à l'étuve; la piler

ensuite en poudre très-fine; la mener sur le tonneau avec du sucre fin; on le peut charger à volonté comme l'anis, et le colorer selon le goût.

Cerises à l'eau-de-vie. Les choisir claires et grosses; couper la queue à moitié; les laver à l'eau fraîche, et les faire ressuyer. Les mettre en bouteilles avec un peu de jus de cerises et de framboises; ensuite les baigner d'eau-de-vie avec cinq quarterons de sucre par pinte, et assaisonner avec un sachet dans lequel on met de la cannelle, de la coriandre, du macis, et fort peu de poivre long. Retirer le sachet, quand la liqueur en a suffisamment pris le goût.

Cerises (Confitures de) à noyaux. Prendre de belles cerises; couper la queue à moitié; les bien essuyer; leur faire faire plusieurs bouillons dans le sucre cuit à la grande plume; les augmenter le lendemain d'un même sucre avec jus de groseilles pour les achever, et faire cuire ensemble en les finissant au perlé.

Cerises (Ratafia de). Mettre un quart de framboises avec trois quarts de cerises, en exprimer bien le jus, y mettre les noyaux concassés, et laisser cuver d'un jour à l'autre; mettre autant d'eau-de-vie que de jus, une livre de sucre seulement pour quatre pintes de liqueur; on peut l'assaisonner avec un sachet composé, comme on verra à l'article *sachet.*

Après quoi, le laisser infuser long-temps au soleil, et pour lui donner une couleur plus foncée, on peut y joindre le jus de mûres ou de merises.

Cerises (Excellent ratafia de). On prend de grosses cerises à courte queue, saines et bien mûres, des merises noires, des groseilles et des framboises, un quart de chacune; on écrase le tout, exprimant fortement le jus entre les mains, au-dessus d'un tamis posé sur une grande terrine creuse. Sur une pinte de jus, on met autant d'eau-de-vie, et deux onces de sucre; on pile des amandes douces et des amandes amères dont on fait un nouet à moitié trempé dans la cruche, observant pour ceux qui veulent des épices, de n'y jamais mettre, comme dans tout autre, que de la cannelle et un peu de coriandre; les autres drogues, comme le clou de girofle, et c. le rendent trop âcre. On remue bien le tout, et au bout de huit jours, on le passe au coton pour le clarifier. Il est en état d'être bu tout de suite, si l'on veut. Dans le cas seulement où les fruits n'étant pas assez mûrs, comme il arrive dans certaines années, le ratafia ne se trouveroit pas assez coloré, on a recours alors aux oeillets rouges frais épluchés; une botte qui pèse ordinairement une once, suffit à neuf ou dix pintes de ratafia.

D'autres font cas de la recette suivante, qu'on prétend même être *la véritable façon de celui de Neuilly.* On met deux pintes d'eau-de-vie sur le feu, dans une poêle à confitures; on y ajoute deux livres de sucre quand elle commence à tiédir, et on y met en même temps le feu avec du papier, remuant bien ce sucre, afin qu'il fonde plutôt. Il ne faut pas que l'eau de-vie brûle plus de six à sept minutes, ce qui suffit pour ôter l'âcreté de l'un et de l'autre; le sucre étant fondu, il faut l'ôter du feu, après avoir éteint l'eau-de-vie, en jetant dessus un torchon bien mouillé. Lorsqu'elle est refroidie, on la met dans une cruche; on y ajoute une livre de cerises entières, une de guignes ouvertes en deux, une de merises noires, une poignée de fraises et autant de framboises, de la cannelle en bâton pour deux sous et un peu de coriandre; on remue bien le tout. Au bout de quinze jours on concasse la moitié des noyaux des cerises avec leurs amandes; on les met infuser vingt-quatre heures dans un grand verre d'eau-de-vie qu'on verse ensuite tout ensemble dans le ratafia, et au bout de six semaines on passe le tout au coton pour le boire quand on veut.

Cerises

Cerises séchées au four. Choisir les plus belles et les plus mûres sans être tournées, les mettre sur des clayons au four, à une chaleur modérée. Quand elles sont un peu séchées, les retourner et les remettre au four à la même chaleur jusqu'à ce qu'elles soient sèches; les lier alors en bouquets, et les serrer en lieu sec.

Cerises (Vin de). Le vin de cerises qu'on fait dans la ci-devant Provence et en Espagne, est fort agréable. On prend douze ou quinze livres de cerises des espèces acides, mais bien mûres, et de préférence celles dont le suc est noir; on les écrase après en avoir ôté les queues et les noyaux; on met le marc et le jus fermenter ensemble, comme le vin dans quelque vaisseau. Lorsqu'on sent que le tout a pris une odeur vineuse, on exprime le jus à la presse, et on le verse dans une cruche ou dans un petit baril, en y ajoutant une livre et demi-quarteron de sucre pour chaque pinte de jus, avec les noyaux concassés, la fermentation recommence. Quand elle a cessé, on soutire à clair cette liqueur, ou bien on la passe à la chausse pour la conserver dans des bouteilles bien bouchées.

Le suc des cerises prend au moyen du sucre, autant de force que le bon vin, et fait une liqueur agréable qui peut se conserver plusieurs années.

Pour avoir du vin de cerises fort délicat, il ne faut se servir que de vaisseaux faits de bois de cerisier, lequel communique si fort au vin même ordinaire, le goût des cerises, qu'il n'y a rien de si délicieux.

Chocolat. On se sert du chocolat de plusieurs manières; on le mange en nature, on en fait différentes boissons, en le délayant dans quelques dissolvans, soit l'eau commune, soit le lait de vache. Quelques personnes y joignent des jaunes d'oeufs pour le rendre plus mousseux et plus nourrissant; d'autres le font avec les émulsions des quatre semences froides; d'autres avec une décoction de chicorée.

Une livre de cacao grillé et séparé de son écorce, autant de sucre, deux gros de cannelle en poudre, et un demi-gros de vanille pour celui où l'on veut en mettre; ce mélange fait ce qu'on appelle le chocolat.

Préparation du chocolat de santé à la manière des îles françoises de l'Amérique. On a des pains de cacao tout pur, on les ratisse légèrement avec un couteau, ou avec une rape, quand ils ne peuvent pas l'engraisser; et sur quatre grandes cuillerées combles qui pèsent environ une once, on y mêle deux ou trois pincées de cannelle en poudre, passée au tamis de soie, et environ deux grandes cuillerées de sucre en poudre.

On met ce mélange dans une chocolatière avec un oeuf frais, jaune et blanc; on mêle bien le tout avec le moulinet, en consistance de miel liquide, sur quoi on verse peu à peu l'eau bouillante, ou lait, suivant le goût, remuant toujours à mesure, pour bien incorporer le tout.

Enfin on met la chocolatière sur le feu, ou au bain-marie dans un chaudron plein d'eau bouillante, et dès que le chocolat monte, on retire la chocolatière, et après avoir agité fortement le chocolat avec le moulinet, on le verse à diverses reprises dans les tasses.

Cette manière de faire le chocolat a plusieurs avantages. 1°. Il est d'un parfum exquis, d'une délicatesse parfaite, et très-léger sur l'estomac. 2°. On a l'agrément de le préparer soi-même selon son goût, d'augmenter ou diminuer les doses à sa volonté. 3°. En n'y substituant rien qui puisse altérer les bonnes qualités du cacao, il est si tempéré, qu'on peut le prendre à toute heure, en été comme en hiver, au lieu que le chocolat assaisonné de vanille et d'autres ingrédiens âcres et chauds

échauffe, et peut être quelquefois dangereux, surtout en été, aux jeunes gens et aux constitutions vives et sèches.

Citrons (Essence de). Tourner légérement les citrons, et mettre les zestes dans un grand entonnoir bien bouché, dont le bout entre dans le gouleau d'une bouteille, avec lequel il est bien lutté, et laisser distiller cette essence d'elle-même, comme celle de cédrat. On peut encore couper des citrons par quartiers, les mettre dans un pot avec leur jus et de l'eau tiède, infuser quelque temps, ensuite distiller le tout à l'alambic. L'essence, comme plus légère, gagnera le haut du récipient, et pour la séparer de la partie aqueuse, on renverse la bouteille sans dessus dessous, fermant l'orifice avec le pouce, et quand l'essence a regagné le fond, on laisse échapper l'eau en levant un peu le pouce, jusqu'à ce qu'il n'y en ait que peu ou point.

Citrons (Ratafia de). Ce procédé est extrêmement simple; pour une pinte d'eau-de-vie, employer les zestes de cinq citrons, et y mettre trois quarterons de sucre, et ainsi à proportion; laisser infuser long-temps, le passer ensuite; plus il est gardé, meilleur il est.

Citron (Sirop de). Ce procédé est encore très-simple; il ne s'agit que de faire cuire du sucre au lissé, une livre, par exemple, sur laquelle on met le jus d'un bon citron, et on fait réduire le sucre à perlé. La dose ci-dessus est la règle pour une plus grande quantité.

Citronnelle, ou liqueur appelée *eau de citron*. Pour six pintes de cette liqueur, il faut les zestes de quatre des plus beaux citrons et des plus quintessencieux, trois pintes et chopine d'eau-de-vie, chopine d'eau que l'on fait distiller sans tirer de flegme; et pour le sirop, deux pintes et chopine d'eau, et une livre et demie de sucre.

Citronelle, ou crème des Barbades. Les zestes de deux citrons coupés fort mince, sans qu'il y reste du tout de blanc, une bouteille de pinte d'eau-de-vie, mesure de Paris, trois demi-setiers d'eau, trois quarterons de sucre. Faire infuser les zestes de citron dans l'eau-de-vie pendant deux ou trois jours; après quoi, mettre un morceau de sucre de la grosseur d'une noix, dans un poêlon, le faire cuire au caramel, puis y jeter l'eau avec le reste du sucre; faire bouillir le tout quelques bouillons, le retirer du feu, pour le mêler dans un pot ou terrine avec l'eau-de-vie, où les zestes ont infusé. Etant refroidi, le mettre en bouteilles, après en avoir ôté les zestes, et le passer au coton pour le clarifier.

Coquelico (Ratafia de). Une livre de fleurs fraîches cueillies, mises dans un coquemard de terre; verser par-dessus une pinte d'eau bouillante, laisser infuser pendant vingt-quatre heures, et passer par une étamine sans expression, ajouter une livre de sucre et de cannelle en poudre un gros; faire bouillir le tout en consistance de sirop léger, qu'on clarifie avec un blanc d'oeuf, ensuite l'ôter du feu, et y mêler une pinte d'eau-de-vie de Cognac, le laisser refroidir et le garder dans des bouteilles; il est excellent contre le rhume.

Coings confits au liquide. On doit choisir des coings bien mûrs qui soient jaunes et sains, les piquer avec la pointe d'un couteau, et les mettre bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets, ensuite on les tire pour les mettre dans l'eau fraîche, puis on les pelle et on les coupe par quartiers, on en ôte les coeurs, et on les jette à mesure dans l'eau fraîche; quand tout est pelé, on les tire de l'eau et on les met égoutter, après quoi on les jette dans un sucre cuit à lissé; les ayant couverts, on les fait bouillir doucement à petit feu, on les ôte de temps

en temps de dessus le feu pour les écumer; et pour les achever, on fait cuire le sirop à perlé; on les laissse refroidir, et on les met dans des pots; il faut pour livre de fruit livre de sucre.

Coings (*Pâte de*). Prendre des coings bien mûrs et jaunes, les faire cuire à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient mollets; étant cuits, les tirer de l'eau chaude pour les remettre dans de l'eau fraîche, ensuite les peler et les raper jusqu'aux pepins, les passer au travers d'un tamis, et peser la pâte; sur une livre de fruit il faut mettre trois quarterons de sucre qu'on fait cuire à la plume, et jeter la pâte dedans, qu'on incorpore bien avec le sucre, en la mêlant avec une cuiller; on la met un moment sur le feu et on la tire pour la dresser comme les autres, et la faire sécher de même à l'étuve. Si on la veut rougir, on n'a qu'à mettre un peu de cochenille préparée dans la pâte.

Coings (*Ratafia de*). Choisir les beaux, sains et bien mûrs, les raper jusqu'au coeur, et laisser cette rapure se macérer l'espace de vingt-quatre heures, avec un peu de rapure d'écorce de citron; presser ensuite le jus, lui faire faire seulement deux bouillons; mêler ce jus avec autant d'eau-de-vie, mettre un quarteron de sucre par pinte, et un peu de cannelle pour lui donner plus de relief.

Coings (*Autre ratafia de*). Il faut prendre des coings les plus verts, les essuyer, les raper jusqu'au coeur sans les peler, et les presser dans un linge, y mettre pareille quantité de jus que d'eau-de-vie. Dix-sept coings de moyenne grosseur étant écrasés, produisent une bouteille de jus, ou pinte de Paris. Un quarteron et demi de sucre par pinte, un peu de cannelle, de coriandre et de muscade. Mettre le tout infuser pendant deux jours, le remuer souvent, puis le passer à la chausse.

Coings (*Autre ratafia de*). Avoir douze coings, les raper après les avoir pelés, qu'ils soient de moyenne grosseur, employer quatre bouteilles d'eau-de-vie, quatre bouteilles de vin blanc ordinaire, quatre citrons coupés en rond, une demi-livre d'amandes douces, un quarteron d'amandes amères, un gros bâton de cannelle, trente clous de girofle qu'il faut concasser avec la cannelle. Il faut faire infuser le tout pendant trois mois, ensuite le passer, et après, y mettre une demi-livre de sucre par pinte, si l'eau-de-vie est forte; et si l'eau de-vie n'est pas forte, il faudra mettre un peu moins de sucre.

Coriandre, *liqueur* (*Eau de*). La choisir grosse, bien nourrie, nouvelle, nette, bien sèche, de couleur blanchâtre, d'un goût et d'une odeur forte et agréable. Pour six pintes de cette liqueur, prendre deux onces de cette graine, la piler pour que son parfum se développe dans la distillation, la mettre à l'alambic, avec trois pintes et demie d'eau-de-vie, demi-setier d'eau; distiller à feu doux, ne pas tirer de flegmes, faire le sirop avec une livre de sucre, trois pintes et chopine d'eau.

Cotignac. On appelle *cotignac* certaine confiture qu'on fait avec du moût, autrement dit du vin doux sortant de la cuve ou du pressoir; pour cela, on met un seau de vin doux dans un chaudron, on le fait bouillir sur un feu clair, et on le laisse réduire jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus qu'un tiers; ensuite on prend des poires de rateau ou certeau, on les pelle et coupe par quartiers, on en ôte les coeurs et on les jette dans le vin doux, puis on les fait cuire, prenant garde, en bouillant, qu'elles ne brûlent; et lorsque les poires sont cuites, et que le sirop a pris une bonne consistance, pour lors on descend le chaudron de dessus le feu, on le laisse un peu reposer, et on dresse le cotignac dans des pots; quand il est froid, on le couvre de papier, et on le serre pour s'en servir au besoin.

Eaux sans glace. Elles se font avec les mêmes compositions de fleurs, ou fruits ou graines que celles marquées pour les glaces, si ce n'est qu'il faut à celles-ci moins de sucre et de fruit que pour les autres, dont les saveurs se concentrant par le froid, exigent qu'on force un peu les doses, tant en fruit qu'en sucre.

Eau clairette. Prendre de bonne lie de vin, fraîche, et non éventée; en remplir la moitié du matras d'un alambic, y mettre de la cannelle, du macis et du sucre, laisser macérer les épices un jour entier dans cette lie, bien luter l'alambic et son récipient, faire distiller à petit feu. Cette liqueur est très-agréable.

Eau cordiale. Distiller des fleurs de jasmin d'Espagne, belles et fraîches, avec des zestes de citron, du cédrat, et un peu de coriandre, à feu modéré; faire le sirop à l'ordinaire, et dans la proportion des autres liqueurs dont on a parlé ci-dessus, c'est-à-dire, pour trois pintes de liqueur, pinte et chopine d'eau-de-vie, et demi-setier; pour le sirop, cinq demi-setiers d'eau, et trois quarterons de sucre.

Eau cordiale (Autre). Faire infuser dans une pinte d'eau-de-vie une demi-livre de cerises des plus belles et bien mûres, dont on ôte les queues et les noyaux; mettre demi-livre de sucre, un gros de cannelle, quelques clous de girofle, un peu de macis; bien boucher la bouteille, et couvrir le bouchon d'un parchemin mouillé; laisser infuser au soleil, de temps en temps remuer la bouteille pour que le marc pénètre la liqueur, faire clarifier pour s'en servir au besoin. On prétend que cette liqueur est bonne contre le mauvais air, facilite la digestion, dissipe les crudités de l'estomac, chasse les vents, et fait du bien dans les coliques causées par le froid.

Eau d'argent. Pour six pintes, les zestes de trois citrons, un gros d'angélique, et huit clous de girofle pilés, mis dans l'alambic avec trois pintes et chopine d'eau-de-vie, demi-setier d'eau; faire distiller à feu ordinaire; faire ce sirop avec trois livres du plus beau sucre dans deux pintes et demie d'eau, y verser les épices; passer cette liqueur à la chausse, et quand elle est clarifiée, y mettre quelques feuilles d'argent, en agitant la bouteille pour les diviser en particules légères.

Eau divine. On peut se servir ou de l'eau de fleurs d'orange, ou laisser infuser six semaines des fleurs d'orange blanchies dans l'esprit de vin; après quoi, passer cette infusion au tamis, et la verser dans un sirop d'environ moitié de la quantité d'eau-de-vie, demi-livre de sucre pour pinte de liqueur. La quantité des fleurs d'orange n'est point déterminée; elle dépend des goûts, les uns l'aiment plus forte, d'autres moins.

Eau d'or. Distiller des zestes de citron à la même quantité que pour l'eau d'argent, y joindre de la cannelle choisie, et un peu de coriandre avec la même quantité d'eau, d'eau-de-vie et de sucre, en tirant un peu de flegme, à cause des épices. Les esprits étant mêlés avec le sirop, faire cuire du sucre au caramel, le délayer avec de l'eau, et en verser dans la liqueur jusqu'à ce qu'on la juge de couleur d'or; la faire passer à la chausse pour la clarifier, et si ce pouvoit être dans une chausse où l'on eût passé de l'escubac, la couleur n'en seroit que plus belle. On peut y mettre encore des feuilles d'or, comme dans la précédente, et les diviser en très-petites particules, en agitant la bouteille, comme on l'a dit à l'article de l'*eau d'argent*.

Epine-vinette au liquide (Confiture d'). Egrainer de l'épine-vinette rouge et bien mûre, faire bouillir à bouillons couverts dans du sucre à la grande plume;

la laisser reposer quelque temps, remettre ensuite sur le feu et finir la confiture au petit perlé; deux livres et demie de sucre pour deux livres de fruit.

Escubac d'Irlande. Pour trois livres d'eau-de-vie, quatre gros de safran, deux gros de coriandre, un gros d'anis vert, un gros d'angélique coupée en petits morceaux, deux gros d'amandes douces ouvertes, sans être dépouillées de leur peau, douze zestes de citron, le tout infusé dans un même vase pendant quinze jours; observant de bien brouiller la liqueur soir et matin, et de mettre le vase pendant la nuit dans un lieu sec, et le jour sur une fenêtre au soleil. Ensuite passer la liqueur à la chausse ou au coton, puis y incorporer une cuillerée d'eau de miel, autant d'eau de fleur d'orange, une livre et demie de sucre au demi-sirop. La liqueur doit encore reposer huit jours, la mêlant et agitant deux ou trois fois par jour; après quoi on la filtre dans du coton, observant de le changer chaque fois qu'on met dans l'entonnoir une nouvelle quantité de liqueur à passer.

Escubac (Ratafia d'), d'une autre manière. Escubac d'Angleterre, surnommé *la sainte-Ampoule de Bruxelles.* Eau-de-vie, mesure de Paris, six pintes; safran du plus beau et du meilleur, deux onces trois gros; coriandre. . . . une once un gros; anis des Indes ou étoilé, une once un gros; cannelle, une once un gros; deux gousses ou queues de la plus belle vanille, douze amandes de noyaux d'abricots pelés à l'eau tiède, et seulement cassés avec les doigts; angélique au sucre, trois ou quatre gros; amandes douces, demi once; le zeste de deux beaux citrons; sucre blanc, six livres; eau commune, trois pintes ou six livres; eau de miel de Londres, quatre cuillerées; eau de fleur d'orange double, quatre cuillerées.

Manière de faire cette liqueur. Tremper les amandes douces dans l'eau bouillante et les peler proprement, lever les zestes des citrons fort minces, pour que la quintessence en sorte plus facilement.

Faire bien concasser les graines, et mettre le tout infuser dans six pintes d'eau-de-vie; il faut aussi y mettre les zestes des citrons, la vanille coupée le plus mince possible, et les amandes de noyaux d'abricots; mais auparavant il faut, dans un mortier de marbre, de fonte ou autre quelconque, mettre les amandes douces et les piler jusqu'à ce qu'elles soient presque en huile, c'est-à-dire, qu'en pressant un peu dans les doigts, l'on n'y trouve aucun grumelot, et que la pâte se trouve comme en huile entre les doigts, en cet état les mettre infuser dans l'eau-de vie, le tout dans une cruche de grés bien bouchée, et pendant douze à quatorze jours les laisser en infusion, après lequel temps, passer le tout dans un linge blanc de lessive, et presser le marc qu'on jette, remettre la liqueur dans la cruche après l'avoir bien rincée à plusieurs eaux.

Faire clarifier le sucre dans les trois pintes d'eau, et quand le sucre est bien refroidi, mêler dans la liqueur à laquelle on ajoute l'eau de miel de Londres et l'eau de fleur d'orange; la cruche bien bouchée, laisser encore douze ou quatorze jours cette liqueur se mêler, et bien remuer la cruche quatre à cinq fois par jour.

Cela fait, filtrer la liqueur dans un ou plusieurs entonnoirs de verre ou de fer blanc, avec du papier joseph ou justin; elle est alors très-claire et en état d'être bue. Il est bon de prendre ce qu'il y a de meilleur pour faire cette liqueur.

L'escubac, comme toutes les autres liqueurs, vaut encore mieux à l'esprit de vin qu'à l'eau-de-vie. *Voyez* Observations sur les liqueurs. On a mis sur cinq bouteilles d'esprit de vin et cinq d'eau, un gros d'angélique, cinq gros d'amandes, et le reste comme ci-dessus.

Etuve. Espèce d'armoire bien fermée, au bas de laquelle on met du feu dans

un réchaud. Il est bon que cette armoire soit garnie en dedans de plusieurs étages les uns sur les autres, et qu'ils soient à jour, pour que la chaleur puisse pénétrer jusqu'en haut; on se sert pour cela de tringles de bois sur lesquelles on pose des feuilles de fer-blanc ou tamis, sur lesquelles on a mis les confitures qu'on veut mettre sécher.

Fenouillette. Mettre dans un alambic une livre de fenouil de Florence nouveau et vert, une once de réglisse coupée par morceaux, et écrasée, trois pintes de bonne eau-de-vie et deux pintes de bon vin blanc, bien fermer l'alambic avec du parchemin, la mettre dans une étuve ou sur de la cendre chaude en infusion pendant deux jours, puis distiller sur un feu médiocre, ayant soin que cela bouille également; en tirer deux pintes d'essence; surtout bien prendre garde quand la goutte blanche viendra, parce qu'elle blanchiroit toute l'essence; la distillation faite, prendre une pinte de cette essence et la mettre avec six pintes de bonne eau-de-vie, une pinte d'esprit de vin et une pinte d'eau bouillie : lorsqu'elle est refroidie, y mettre une pinte de sucre clarifié, et bien mêler le tout ensemble dans une terrine, puis la goûter; si on la trouve trop violente, y mettre encore une chopine d'eau bouillie et du sucre à proportion; étant au goût, jeter dans la composition un poisson de lait et un quarteron d'amandes douces un peu pilées, bien mêler le tout et le passer deux ou trois fois par la chausse jusqu'à ce que la liqueur soit bien claire, et la verser dans des bouteilles qu'on tient bien bouchées.

Framboises (Confiture de) au liquide. Les prendre moins mûres que pour les cannelons et clarequets, et le plus entières qu'il se pourra; les éplucher, et les mettre dans une terrine plus plate que creuse par le fond. Faire cuire du sucre à soufflé, et le jeter sur les framboises qu'on laisse refroidir. Quand elles ont pris sucre, le temps de les laisser refroidir suffit pour cela; on les passe doucement dans une poêle à confitures, où on les fait cuire en les écumant, jusqu'à ce que le sucre vienne à perler. Les empoter alors, et ne les couvrir que lorsqu'elles sont refroidies.

Framboise (Sirop de). Eplucher de ce fruit, faire bouillir, et le passer au tamis, mettre ensuite ce jus cuire avec du sucre cuit à la grande plume; et ne retirer que quand il a la consistance de sirop fort; livre de sucre pour livre de fruit.

Genièvre (Ratafia de). Pour quatre pintes, faire infuser un demi-litron de baies de genièvre dans quatre pintes d'eau-de-vie, avec une livre et demie de sucre. Quand elles ont infusé assez long-temps pour avoir communiqué toute leur saveur au ratafia, le passer, et le remettre en bouteilles pour le besoin.

Genièvre (Sirop de). Faire infuser à chaud, pendant neuf jours, des baies de genièvre, les écraser ensuite; faire bouillir cette infusion, et en exprimer tout le suc. Mettre sur le feu, avec suffisante quantité de sucre; faire cuire en consistance de sirop.

Genièvre (Ratafia de). Prendre une chopine de grains de genièvre mûrs, les piler dans un mortier, et faire bouillir le genièvre dans une pinte d'eau, environ cinq à six bouillons; jeter le tout dans quatre ou cinq pintes d'eau-de-vie, et le laisser infuser huit à dix jours, après y avoir mis un quarteron de sucre pour chaque pinte; si on le trouve trop violent, on peut l'adoucir avec l'eau jusqu'à ce qu'il soit au goût; ensuite le passer à la chausse pour le tirer au clair et le serrer dans les bouteilles.

Genièvre (Ratafia de) d'une autre manière. Faire infuser trois litrons de grains de genièvre mûrs dans trois pintes de vin blanc, ensuite passer le tout à l'alambic, et conserver cette infusion dans des bouteilles; prendre un demi-setier de cette

infusion, la mettre sur une pinte d'eau-de-vie de la meilleure avec un quarteron de sucre; bien mêler le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit fondu, en le versant d'un pot dans un autre, et les mettre dans des bouteilles qu'on a soin de bien boucher pour s'en servir au besoin

Graines (*Ratafia des sept*). Prendre de la graine d'anis, d'anet, de carvi, de coriandre, de carotte et de fenouil, de chacune une once, et deux gros d'angelique musquée; faire infuser ces sept graines aromatiques dans quatre pintes d'eau-de-vie, dans une bouteille de verre ou une cruche, pendant quinze jours en été et trois semaines en hiver; avoir le soin de remuer la bouteille tous les jours pour empêcher la liqueur de se graisser, et celui de l'exposer au soleil, s'il est possible; passer l'infusion à la chausse; y ajouter six onces ou même demi-livre de sucre par pinte de liqueur, fondu dans demi-setier d'eau, et repasser le tout à la chausse une seconde fois. Ce ratafia, très-connu et très estimé, peut se faire en tout temps.

On peut ajouter le zeste de deux beaux citrons de Gênes, quand on peut en avoir, et une demi once de belles et bonnes amandes amères, qu'il faut peler à l'eau bouillante; et ensuite les casser par petits morceaux avec les doigts. Il ne faut pas les piler, mais bien seulement les casser.

Groseilles (*Eau de*). Les prendre bien mûres, en exprimer le jus. Mettre dans une bouteille découverte, et l'exposer au soleil, ou à une certaine distance d'un feu clair. Le dépôt formé, tirer ce jus à clair; en mettre un demi-setier sur une pinte d'eau, avec un quarteron de sucre. Verser cette liqueur d'un vase à l'autre. Pour bien mêler le tout, on peut la mettre à la glace, ou la mettra seulement reposer en lieu frais, et la passer avant d'en faire usage.

Groseille (*Pâte de*). Prendre six livres de belles groseilles rouges mûres, les éplucher, mettre dans une poêle une chopine d'eau et la poser sur le feu, jeter les groseilles épluchées dedans, et les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient crevées, ensuite les jeter sur un tamis et les passer au travers, remettre tout ce qui est passé dans la poêle, et les faire dessécher sur le feu en les remuant toujours avec la spatule, de peur qu'elles ne brûlent; quand on verra que la pâte sera assez desséchée et qu'elle aura assez de corps, on la repèsera, et sur livre de fruit on mettra livre de sucre, que l'on fera cuire à la plume, puis on mettra la pâte dedans et on l'incorporera bien en la délayant avec une cuiller; on la fait frémir un peu et on la dresse sur des ardoises ou dans des moules de fer-blanc, ardoises ou planches, les poudrer d'un peu de sucre fin et les mettre sécher à l'étuve; quand elles sont sèches d'un côté, on les retourne de l'autre, et on les poudre encore légérement de sucre, et lorsqu'elles sont sèches, on les range encore sur des tamis pour les achever de sécher. On a soin d'entretenir toujours un feu modéré dans l'étuve. Toutes les pâtes de fruit rouge se font de la même manière.

Groseilles (*Ratafia de*). Les groseilles entrent dans la composition des ratafias de fruits rouges, et y font très-bien, lorsqu'on les y emploie; mais on en fait aussi des groseilles seules Le procédé est le même que pour celui de cerises. V. *Cerises*.

Guimauve (*Pâte de*). Nettoyer, et faire dessécher de la racine de guimauve, jusqu'à ce que la pâte ne tienne point à la poêle. Délayer ensuite dans le sucre cuit à la grande plume. La tenir sur un feu doux, pendant qu'on la mêle avec le sucre. Dresser dans des moules, et faire sécher.

Guimauve (*Sirop de*). Choisie, préparée, et passée comme ci-dessus, mettre dans du sucre cuit à perlé, et faire bouillir jusqu'à ce que le tout soit revenu à ce degré de cuisson; livre de sucre pour demi-setier de décoction.

Hippocras. Mettre deux pintes de bon vin rouge dans une terrine, avec une livre de sucre cassé par morceaux, un demi-gros de cannelle concassée, deux clous de girofle rompus en deux, la moitié d'une feuille de macis, autrement dit *fleur de muscade*, deux grains de poivre blanc concassé, la moitié d'un bâton de poivre long, un peu de coriandre aussi concassé, la moitié d'une pomme de reinette qu'on pelle et coupe par tranches, et un demi-verre de bon lait, puis bien remuer le tout ensemble avec une cuiller, et le passer deux ou trois fois à la chausse jusqu'à ce qu'il devienne clair, alors mettre une bouteille dessous avec un entonnoir, et bien boucher la bouteille quand elle sera pleine.

Huile de Vénus. Cette liqueur est un mélange de graines aromatiques, comme le carvi, la coriandre, le *daucus Creticus*, la graine de persil. La juste combinaison de ces graines aromatiques, pour qu'une saveur ne prédomine pas, en fait le mérite particulier. Pour quatre pintes de cette liqueur, prendre une once de graine de carvi, autant de *daucus Creticus*, demi-once de coriandre, autant de graine de persil, deux gros de macis pilé avec quatre clous de girofle. Piler le tout; faire distiller avec quatre pintes d'eau-de-vie, et une chopine d'eau; la liqueur étant distillée, faire fondre dans une pinte d'eau quatre livres et demie de sucre, et faire infuser dans demi-setier d'eau bouillante, du safran environ demi-gros. Verser de cette teinture dans les esprits unis à leur sirop, jusqu'à ce qu'elle ait la vraie couleur d'huile, sans plus ni moins; passer à la chausse d'une étoffe peu serrée, parce que cette liqueur étant grasse, elle ne passeroit pas, ou auroit le temps de s'évaporer par la longueur de celui qu'il lui faudroit pour passer.

Limon (*Sirop de*). Pour quatre pintes de ce sirop, faire bouillir les zestes d'une douzaine de limons dans quatre pintes et chopine d'eau; passer ensuite cette décoction au tamis. Cela fait, mettre dedans sept livres de sucre, et le faire cuire jusqu'au cassé, prêt à se candir. Exprimer auparavant le jus des limons, et le passer à la chausse. Le sucre étant au degré de cuisson dit, y couler le jus de limon, et le bien mêler avec le sucre qu'on a retiré du feu, parce qu'il ne faut plus que ce sirop bouille. L'acide léger de ce fruit, faisant le principal mérite de ce sirop, il le perdroit dans la cuisson. Quand il est froid, le mettre en bouteilles; au défaut de limons, employer des citrons, en observant ce qu'on vient de dire. On peut augmenter ou diminuer du fruit selon ce qu'il rend, la qualité dont il est, et la force qu'on veut donner au sirop.

Limonade. Mettre une pinte d'eau dans un pot, y presser trois jus de citron, et jeter sept ou huit zestes avec les citrons pressés, ou plutôt on frotte une petite partie du sucre sur une écorce de citron, pour aromatiser plus agréablement la liqueur, que par la méthode des limonadiers, ou infusion des zestes, qui donnent de l'amertume; si les citrons sont gros et bien à jus, il n'en faut que deux avec un quarteron de sucre, ou tout au plus cinq onces; lorsque le sucre est fondu, passer la liqueur à la chausse, la faire rafraîchir et la donner à boire.

La limonade des îles de l'Amérique, qu'on nomme *limonade à l'angloise*, est composée de vin de canarie, de jus de limon, de sucre, de cannelle, de gérofle et d'essence d'ambre. C'est une boisson délicieuse dont on fait grand usage aux îles.

Liqueurs (*Observations sur les*). L'esprit de vin substitué à l'eau-de-vie, en y ajoutant de l'eau, doit être préféré, pour toutes les liqueurs en général, à l'eau-de-vie qui est trop âcre; elles en sont plus fines, plus délicates, comme celles de Nanci, et aussi tempérées que l'on veut par la dose à volonté, ordinairement de moitié

moitié de l'eau qu'on y ajoute, quoique dans toutes les recettes ordinaires, on y trouve toujours employée l'eau-de-vie.

Comme toutes les eaux-de-vie ont en général un goût de feu, et une âcreté qui les rend désagréables, et que cette mauvaise qualité leur est enlevée par la nouvelle distillation qui les réduit en esprit de vin, les bonnes liqueurs, les liqueurs fines sont toujours préparées avec de l'esprit de vin tempéré par l'addition de deux parties, c'est-à-dire du double de son poids d'eau commune. On peut d'ailleurs varier cette proportion pour rendre les liqueurs plus ou moins fortes. On y ajoute trois ou quatre onces de sucre pour chaque livre de liqueur aquéo-spiritueuse, et jusqu'à cinq et six onces si on les veut plus grasses.

Le parfum qu'on veut donner aux liqueurs se prend dans presque toutes les matières végétales odorantes, les écorces de fruits, chargées d'huile essentielle, tels que les oranges, citrons, bergamotes, cédras, etc. les épiceries, comme gérofle, cannelle, macis, vanille; les racines et semences aromatiques d'anis, fenouil, angélique, etc. les fleurs d'orange, d'oeillet, les sucs de fruits bien parfumés, comme d'abricots, de framboises, de muscat, de coings, de cerises : ceux-ci étant très-aqueux, tiennent lieu de toute eau et de partie de sucre.

Lorsque ce parfum réside dans les substances sèches dont on ne peut exprimer les sucs, on l'en extrait par le moyen de la distillation ou par celui de l'infusion; c'est ordinairement l'esprit de vin destiné à la composition de la liqueur, qu'on emploie à cette extraction; on le charge d'avance du parfum qu'on se propose d'introduire dans la liqueur, soit en distillant au bain-marie de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin, avec une ou plusieurs substances aromatiques, soit en faisant infuser, ou tirant la teinture de ces substances aromatiques.

Les liqueurs les plus délicates, les plus parfaites et les plus élégantes, se préparent par la voie de la distillation; et le point de perfection consiste à charger l'esprit de vin, autant qu'il est possible, sans nuire à l'agrément, et sans qu'il se charge en même temps d'huile essentielle, qui donne toujours de l'âcreté à la liqueur, trouble sa transparence, et nuit à la santé. On peut l'extraire avec un coton qu'on frotte légérement dessus la liqueur où elle surnage, ou en filtrant toute la liqueur lorsque le mélange en est fait, et le sucre bien fondu, au travers du coton ou du papier gris.

Marrons au caramel. Les peler et les faire cuire à l'eau, pour ôter la seconde peau. Les faire égoutter, et les mettre dans du sucre cuit au caramel, un à un; et en les retirant, les enfiler dans autant de petites brochettes qu'on plantera dans les mailles d'un clayon, pour que le caramel puisse sécher.

Marrons confits au liquide. Les choisir, puis dépouiller la première peau, les mettre à l'eau bouillante, pour ôter la seconde peau, et ensuite en une autre eau, pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils ne résistent point. Les faire égoutter, les mettre ensuite au sucre clarifié, et qu'ils ne fasse que frémir; retirer du feu; les porter à l'étuve, et les laisser migeoter sur la cendre chaude. Augmenter le sucre à la seconde cuisson, et leur laisser prendre le sucre jusqu'au lendemain, à l'étuve, où on les laisse reposer.

Marrons confits tirés au sec. Les préparer comme les précédens; et, après les avoir tirés de l'eau bouillante, et dépouillés de la seconde peau, les mettre à l'eau tiède, et y presser un jus de citron, pour les tenir blancs; les mettre ensuite au sucre cuit au petit lissé, et y mettre un jus de citron; les faire migeoter dans ce sucre, sans bouillir; faire reposer à l'étuve comme les précédens; faire égoutter le lendemain,

et faire recuire le sucre à la grande plume; y jeter les marrons pour leur faire prendre un bouillon couvert. Faire blanchir le sucre en l'amenant sur le bord de la poêle; mettre les marrons, sans les casser, et les mettre à mesure sur des clayons, pour faire sécher à l'étuve.

Marrons glacés. Il faut prendre des marrons et choisir les plus plats, et les fendre un peu par la tête pour leur donner de l'air, puis les mettre dans de l'eau bouillante pour les faire cuire; et pour connoître lorsqu'ils sont cuits, prendre une épingle et en piquer un par l'endroit du marron lavé; si l'épingle y entre facilement, les ôter de dessus le feu; les peler les uns après les autres le plus chaud possible, et les mettre sur un tamis à sec; quand ils sont tous pelés, faire bouillir d'autre eau, et les mettre dedans pour leur faire jeter les eaux rousses; il ne faut point les remettre sur le feu, ensuite les tirer proprement avec une écumoire, et les jeter dans un sucre clarifié; en mettre assez pour qu'ils baignent; leur faire prendre un bouillon tout doucement, les ôter de dessus le feu, et les laisser prendre sucre pendant cinq à six heures, après quoi les bien égoutter de leur sirop, et avec ce sirop, et encore d'autre sucre clarifié qu'on met parmi pour l'augmenter, le faire cuire à la plume, puis mettre les marrons dedans, l'un après l'autre, le plus légèrement qu'on peut; les remettre sur le feu, et faire revenir le sucre à la plume; les tirer du feu et les laisser reposer; remuer la poêle tout doucement pour amasser l'écume au milieu, qu'on lève avec le dos de l'écumoire aussi tout doucement; ensuite prendre une écumoire, avec le dos de laquelle on frotte le bord de la poêle de la largeur de la main, afin de faire troubler le sucre; dans ce trouble-là y faire passer les marrons l'un après l'autre, les tirer avec deux fourchettes, et les mettre sur un clayon, sous lequel il y aura une terrine ou plat pour recevoir le sucre qui pourroit couler; et s'il y a quelque marron qui se soit lâché dans le sucre, tirer les morceaux avec l'écumoire, et les mettre en forme de rocher sur le clayon; ce ne sont pas les plus mauvais; ensuite les serrer proprement dans des boîtes sur du papier, et les mettre en lieu sec pour s'en servir au besoin.

Marrons blanchis. Faire cuire des marrons à la braise à l'ordinaire; étant cuits, les peler, prendre un blanc d'oeuf et de l'eau de fleur d'orange, les battre ensemble, y tremper les marrons, et les jeter ensuite dans du sucre en poudre fine, en sorte qu'ils en soient tout couverts; les retirer et les faire sécher devant un feu clair ou à l'étuve; étant secs, les dresser en pyramide et les servir.

Miel. On peut confire au miel tous les fruits qui se confisent au sucre. Il faut pour cela choisir le plus beau miel, le clarifier dans la poêle sur le fourneau en le faisant cuire à petit feu, et en le remuant avec soin jusqu'au fond avec une gâche, pour que le miel se cuise aisément; sa cuisson n'est parfaite que quand un oeuf de poule y surnage sans couler au fond.

Muscat (Ratafia de). Exprimer du muscat beau et bien sain; l'écraser, et en presser le jus dans un linge fort et bien net; passer ce jus à la chausse, et y mettre fondre le sucre. Y mettre autant d'eau-de-vie que de jus de fruit, un quarteron de sucre par pinte de ce jus; et pour l'assaisonner, un peu d'esprit de macis, et de muscade distillée, avec un peu de cannelle. Laisser ce mélange long-temps avant de le clarifier tout-à-fait, pour lui donner plus de parfum, on peut y mettre un peu de musc.

Noix à l'eau-de-vie. Parer des noix tendres au blanc, et les mettre à mesure à l'eau fraîche, puis dans de l'eau prête à bouillir, où on les laisse un peu frémir; ensuite dans l'eau bouillante, où on fait dissoudre un peu d'alun en poudre; et

les laisser bouillir, jusqu'à ce qu'elles quittent l'épingle ; les tirer dans l'eau fraîche, de citron, faire cuire pour trois livres de fruit deux livres de sucre clarifié au petit lissé, et le verser sur les noix égouttées dans une terrine, où on les laisse du jour au lendemain. Faire recuire ce sucre au grand lissé ; et le remettre sur les noix, pour un autre jour entier. Le troisième jour, le faire au petit perlé ; verser encore sur les noix ; et le quatrième jour, au grand perlé. Cela fait, mettre autant d'eau-de-vie que de sirop ; faire chauffer le tout, pour frémir seulement ; étant un peu refroidi, mettre en bouteilles, ayant soin que les noix baignent.

Noix. (*Ratafia de*). Faire blanchir des noix telles que ci-dessus, sans les parer, et les mettre à mesure à l'eau fraîche, qu'on change toutes les vingt-quatre heures, pendant huit à dix jours ; piquer, partie de clous de girofle, partie de cannelle, et partie d'écorce de citron confite. Les mettre ensuite infuser six semaines dans de l'eau-de-vie ; les retirer après ce temps ; faire un sirop avec sucre ou cassonade ; mettre ce sirop dans l'eau-de-vie ; passer le tout à la chausse ; et, étant clair, le ratafia est fait.

Noix vertes (*Ratafia de*). La manière la plus simple, c'est de prendre, vers le milieu du mois de juin (à la fin de prairial), douze noix avec leur brou, un peu concassées, de les mettre dans une pinte de bonne eau-de-vie, avec demi-gros de safran sur six pintes de ratafia ; trois semaines après on décante la liqueur, et l'on y ajoute plus ou moins de sucre, selon le goût ; on conserve cette liqueur dans des bouteilles bien bouchées ; elle devient rouge en vieillissant, et passe pour être stomachique.

Noyaux (*Ratafia de*). Prendre des noyaux d'abricots ou de pêches, ou autres ; les concasser sans leur ôter la peau ; les faire infuser pendant huit jours dans de l'eau-de-vie, dans un vase bien clos, avec du sucre clarifié ; passer ensuite le ratafia ; mettre trois quarterons de sucre, et une once de noyaux, pour pinte d'eau-de-vie. Ce ratafia, étant bien fait, est fort agréable et fort sain.

Noyaux (*Autre ratafia de*). Prendre une demi-livre de noyaux d'abricots ; les concasser, en ôter les amandes, et mettre les noyaux infuser pendant six mois dans une pinte d'eau-de-vie ; ensuite la passer ; y ajouter une demi-livre de sucre, un verre d'eau et une vingtaine des amandes qu'on a retirées ; remuer pendant quinze jours, puis le passer au coton ; lui donner une belle couleur rouge, si on veut, en y mettant infuser un peu de fleurs de mille-pertuis.

OEillets. (*Ratafia d'*). Faire infuser dans de l'eau tiède, et pendant deux jours, des oeillets rouges ; les bien presser ; passer ce mélange ; mettre un quarteron d'oeillets, et chopine d'eau pour pinte de ratafia, avec une livre de sucre et chopine d'eau-de-vie, avec un peu de cannelle et de coriandre ; laisser infuser dix ou douze jours, avant de le passer.

OEillets (*Ratafiat d'*). Prendre deux livres de petits oeillets simples ; les plus rouges sont à préférer ; les éplucher et les mettre dans une cruche avec deux pintes d'eau-de-vie, un petit bâton de cannelle, et une livre de sucre ; laisser infuser le tout pendant trois semaines, les mettre égoutter sur un tamis, et bien presser l'oeillet ; ensuite passer le ratafia à la chausse, et le serrer dans des bouteilles.

OEillets (*Sirop d'*). Faire infuser par pinte de sirop, un quarteron de fleurs avec demi-setier d'eau tiède, pendant un jour, bien couverts, en un lieu chaud ; passer cette infusion, et la mettre dans deux livres et demie de sucre cuit au cassé ; et faire cuire jusqu'à ce que le sirop vienne à perlé.

Orange (*Eau clairette de fleurs d'*). Mettre dans une cruche une pinte d'eau de

fleurs d'oranges, autant d'eau-de vie, et une livre de sucre, un peu de cannelle, et deux onces de graine de coriandre pilées. Bien boucher la cruche; la tenir vingt jours au moins, dans un lieu chaud, en la remuant de temps à autre, pour bien mêler le tout; après quoi, la passer à la chausse pour la clarifier, et la mettre en liqueur.

Orange (Eau de fleurs d') pour boisson Prendre une poignée de fleurs d'orange épluchées; mettre dessus une pinte d'eau, un quarteron de sucre, laisser infuser une heure. Verser d'un vase à l'autre, pour faire prendre goût; passer et mettre rafraîchir.

Orange (Gâteau de fleurs d'). Délayer un peu de blanc d'oeuf avec du sucre fin, sans faire une pâte trop molle; faire un moule de papier de la grandeur du gâteau qu'on veut faire. Pour un quarteron de fleurs d'oranges épluchés, faire cuire à la grande plume trois quarterons de sucre; y mettre la fleur, et travailler ce mélange sur le feu. Quand il commence à monter, y mettre le blanc d'oeuf; verser dans le moule, et tenir dessus à peu de distance, le cul de la poêle encore tout chaud, pour le former plus promptement.

Orange (Ratafia de fleurs d'). Faire faire à la fleur cinq à six bouillons dans du sucre, cuit à la grande plume; et y faire chauffer, sans bouillir, autant d'eau-de-vie qu'il y a de syrop; faire infuser long-temps avant de le tirer à clair, et mettre un quarteron de fleurs pour livre de sucre.

Orange (Autre Ratafia de fleurs d'). Mettre dans une cruche une pinte d'eau-de-vie, un quarteron de fleurs d'orange, une livre de sucre, environ trois demi-setiers d'eau. Bien boucher le vase, et le faire bouillir douze heures au bain-marie.

Oranges à l'eau-de-vie. Les faire confire comme ci-après Etant finies, les mettre dans des bouteilles, et verser dessus autant d'eau-de-vie qu'on a de sirop qu'on a fait chauffer ensemble, sans bouillir; il faut que le fruit baigne dans son jus.

Oranges (Ratafia d'). Prendre sept oranges entières, en mettre six dans deux pintes d'eau-de-vie, dans une bouteille à large col; y exprimer le jus de la septième, prenant garde que les pepins n'y tombent, à cause de leur amertume. Ajouter une livre de sucre par pinte d'eau-de-vie, après l'avoir fait cuire au sirop; bien remuer le tout de temps en temps, pendant quarante jours, puis le tirer et le passer au coton, pour le mettre en bouteilles et le garder.

Oranges (Ratafia d') d'une autre manière. Pour six pintes d'eau-de vie, neuf oranges et un citron, vingt quatre clous de girofle, un morceau de cannelle, laisser infuser le tout six semaines sans y toucher; au bout de ce temps, retirer la liqueur sans remuer les oranges, mettre une demi livre de sucre par pinte, casser le sucre par morceaux que l'on trempe dans l'eau à mesure qu'on le met dans le ratafia; au bout de quelque temps on le passe à la chausse.

Orgeat (Sirop d'). Une demi-livre d'amandes douces et un demi-quarteron d'amandes amères, pelées à l'eau bouillante, une demi-once des quatre semences froides, qui sont, celles de melon, de citrouille, de concombre et de courge; bien piler le tout ensemble, et y ajouter peu à peu, en les pilant, un demi-setier d'eau, puis passer le tout au travers d'un linge avec force; prendre ensuite une livre de sucre et un demi-setier d'eau, qu'on fait bouillir jusqu'à ce qu'il vienne en larme, et l'écumer; l'ôter de dessus le feu, et y mêler le lait d'amandes qu'on a, et deux cuillerées d'eau de fleur d'orange. Bien remuer le tout, et le laisser un peu refroidir avant de le mettre dans des bouteilles ou fioles pour s'en servir au besoin. Une once de sirop d'orgeat étendue dans huit ou dix onces d'eau, fait une émulsion ordinaire.

Orgeat (*Pâte d'*). Prendre une demi-livre des quatre semences ci-dessus, les laver et les essuyer; y joindre six onces d'amandes douces et deux onces d'amandes amères, qu'on fait tremper en eau chaude pour en ôter la peau; mettre le tout dans un mortier de pierre, le bien piler; y jeter ensuite deux livres de sucre avec la pellicule d'un citron levée légérement, qu'on broye avec les semences; cela compose une pâte qu'on met bien pressée dans un vase de terre ou de fayence, et qu'on peut conserver bonne un mois et plus dans un lieu sec.

Pour s'en servir, en prendre sur chaque pinte d'eau, de la grosseur d'un oeuf de poule, qu'on met dans une étamine de serge, et qu'on délaye avec une cuiller; presser ensuite le marc avec les deux mains, et jeter sur la liqueur quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange; la transvaser dans quelque cruche ou bouteille, qu'on fait rafraîchir avant de la boire.

Pêches à l'eau-de-vie. Prendre des pêches entières; les faire blanchir, et les peler, et les faire confire, comme on dira *au liquide*. Les mettre avec autant d'eau-de-vie que de sirop. Bien mêler l'un et l'autre, sans bouillir; demi-livre de sucre pour livre de fruit.

Pêches confites au liquide. Peler et couper en deux des pêches presque mûres; ôter le noyau; les faire blanchir un peu. Leur faire faire ensuite deux bouillons seulement dans du sucre cuit à la grande plume; les laisser ainsi jusqu'au lendemain; les faire égoutter; faire bouillir ce sirop; y remettre le fruit pour lui faire prendre quelques bouillons; les finir; il faut autant de sucre que de fruit. Les pavis se confisent de la même manière.

Si on veut les tirer au sec, les laisser une nuit dans le poêlon à l'étuve, pour en dessécher l'humidité. Les faire égoutter ensuite; les bien poudrer de sucre fin, et les mettre sécher à l'étuve.

Pour confire les pêches vertes au liquide, il faut les peler; ôter les noyaux; les mettre à mesure à l'eau fraîche; les faire blanchir en bouillant à feu modéré. Lorsqu'elles verdissent, il faut les tirer, les laisser refroidir et les mettre dans de nouvelle eau fraîche; étant égouttées, les mettre dans le sucre cuit à perlé; faire bouillir et écumer; tirer ensuite du feu et laisser refroidir. Remettre de nouveau bouillir, jusqu'à ce que le sirop soit à perlé, et dresser ensuite dans leurs pots. On peut encore, au lieu de les peler, les lessiver comme les abricots et les amandes vertes. Le procédé, pour les mettre au sec, est le même que celui ci-dessus.

Pêches séchées au four. Les prendre bien saines; les mettre au four amortir, les fendre pour en tirer le noyau; les ouvrir pour les faire sécher également des deux côtés. Quand elles sont suffisamment cuites, les tirer, les applatir, et les remettre encore une seconde fois sécher, et les serrer en lieu sec.

Pistache (*Eau de*). Piler des pistaches avec un quart des quatre semences froides bien mondées; délayer le tout avec du sucre et de l'eau; et passer à travers un linge, avec expression, pour boire.

Poires à la bourgeoise (*Compote de*). Prendre des poires moyennes, de quelque saison que ce soit; couper un peu la queue, en ôter la tête, les bien laver, et les faire cuire à l'eau avec du sucre et de la cannelle; servir à court sirop.

Poires blanquettes. Ce fruit étant l'un des plus hâtifs de l'espèce des poires, et d'un goût assez agréable, on le pique par la tête, et on le met blanchir à l'eau chaude sans bouillir. Lorsqu'elles sont mollettes, on les pèle, et on les met à mesure à l'eau fraîche; étant égouttées, on les met au sucre clarifié; on les finit, comme on le dira à l'article *Rousselet*. Cela fait, on les tire, on les fait égoutter de leur sirop,

on les poudre de sucre fin, et on les met sécher à l'étuve, et étant sèches d'un côté, on les retourne pour les saupoudrer, et les faire sécher de l'autre.

Poires de bon chrétien (Compote de). Couper en deux de belles poires de bon-chrétien, les mettre dans une poêle cuire à grand feu. Quand elles sont mollettes, les passer à l'eau fraiche; les peler, et les remettre dans de nouvelle eau fraiche. Si on en a quatre livres, faire cuire à la plume trois livres de sucre, et y faire prendre quelques bouillons au fruit, avec quelques tranches de citron. Le fruit étant cuit, le dresser dans un compôtier.

Poires de rousselet confites au liquide. Les prendre mûres, les faire cuire à grand feu jusqu'à ce qu'elles soient molettes, les passer à l'eau fraîche, et les peler. Faire cuire du sucre à lisse; y mettre les rousselets, les faire bouillir toujours en les écumant. Quant elles n'écument plus, les tirer du feu, et les laisser refroidir. Les laisser douze heures dans leur sucre, les égoutter, et faire recuire le sirop au grand perlé. Dresser les rousselets dans leurs pots; jeter dessus le sucre, et ne les couvrir que lorsqu'elles sont froides.

Poires de rousselet confites au sec. Ce fruit, ainsi que toutes les autres poires confites au liquide, soit entières, soit en quartiers se mettent au sec, comme on l'a dit à l'article *poires confites au sec.*

Poires de rousselet à l'eau-de-vie. Les prendre presque mûres, faire blanchir, et peler. Leur faire faire ensuite huit ou dix bouillons au sucre clarifié; le lendemain autant, et le troisième jour. Egoutter les poires, finir le sirop au grand perlé; y faire faire quelques bouillons aux rousselets, les mettre en bouteilles sans sirop, mêler avec ce sirop partie égale d'eau-de-vie, faire chauffer sans bouillir, et verser le tout sur les poires: il faut pour cette confiture la moitié de sucre de ce que pèse le fruit.

Poires de rousselets séchées. Prendre un cent de beaux rousselets, couper un peu de la queue, les perler et les mettre à mesure à l'eau fraiche; leur faire faire quelques bouillons pour les blanchir, et les remettre à l'eau fraiche. Faire bouillir dans une grande poêle quatre ou cinq pintes d'eau dans laquelle on fait fondre deux livres et demie de sucre, y mettre les poires une bonne heure; les ranger sur des claies, la queue en haut, et leur faire passer une nuit au four à une chaleur douce. Le lendemain les remettre dans le sirop, et répéter cette opération, quatre jours de suite, au bout desquels on ne retire les poires du four, que lorsqu'elles sont bien sèches. Les mettre alors dans des boîtes garnies qu'on place en lieu sec.

Poires (Moyens de conserver les). Il y a divers moyens de conserver ce fruit. Un des meilleurs est de les cueillir dans leur maturité, et dans un temps convenable, d'en sceller le pédicule, ou la queue, à son extrémité, parce que, comme il tire de là les sucs dont il se nourrit, c'est par là que ces sucs s'évaporent. Pour les empêcher de s'évaporer, il faut sceller la queue avec de la poix, ou de la cire; et par là on prévient, et la perte des sucs qui l'entretiennent, et le passage de l'air qui peut l'altérer.

Poires (Moyen de dégeler les). Quand ce fruit, qui est moins sujet à se geler que la pomme, est gelé, il ne faut point l'approcher du feu qui achèveroit de détruire sa tissure, de le corrompre, mais il faut le mettre à l'eau froide, et l'y laisser quelque temps: alors il se fait autour du fruit une espèce de croûte de glace, qui, se fondant peu à peu, laisse le fruit au même, ou presqu'au même état qu'il étoit auparavant.

Pommes à la bourgeoise (Compote de). Les couper en deux, en ôter le coeur,

laisser la peau, et les piquer par-dessus, les faire cuire avec du sucre, et de l'eau à court sirop.

Pommes (*Compote de*). Les vider sans les casser, et les mettre entières sur un plat avec du sucre fin; les faire cuire sous un couvercle de tourtière; étant bien glacés, les servir chaudement.

Pomme de calville, rambour, et autres (*Compotes de*). Les couper par moitié, ôter les coeurs; faire des entailles sur la peau, les faire cuire dans une décoction de pommes de reinette; achever la compote avec du sucre et du vin rouge, pour lui donner une couleur vermeille.

Pommes de reinette en gelée (*Compote de*). Faire une décoction, ou jus de pommes, avec quelques tranches de citron, comme pour des clarequets, mettre dans une pinte de cette décoction bien passée, une livre de sucre clarifié, y faire cuire huit belles pommes de reinette pelées, coupées par moitié, et dont on a ôté le coeur. Quand elles fléchissent sous le doigt, les dresser dans un compotier; faire réduire le sirop en gelée, et en couvrir les pommes pour les servir.

Pommes de reinette confites au liquide. Les prendre mûres, belles et bien saines; les peler, et les faire blanchir, les couper par quartiers, et leur faire prendre deux bouillons dans le sucre cuit à la grande plume. Les ôter du feu, et les laisser dans leur sucre vingt-quatre heures; les égoutter ensuite, et faire rebouillir le sucre, y remettre les fruits: faire encore deux bouillons; autant de sucre que de fruit, finir la confiture au perlé, et l'empoter. On peut confire le calville rouge de la même manière.

Pommes de reinette confites au sec. Les pommes qu'on tire au sec, sont, pour l'ordinaire, la reinette et le calville, ou le court-pendu, qu'on pourroit encore confire de même; les autres en sont moins susceptibles. Etant confites, comme on vient de le dire à l'article précédent, on les fait égoutter, on les dresse sur des ardoises, à l'ordinaire, et on les poudre de sucre fin. La pomme confite au liquide, est sujette à se décuire, à cause de son humidité: lorsque l'on s'en aperçoit, on peut faire recuire le sirop, en le rafraîchissant d'un peu de nouveau sucre; on le remet à perlé; et lorsqu'il est question de tirer ce fruit au sec, on fait fort bien de prendre la précaution de recuire le sirop, et d'y renouveler le fruit, il n'en vaut que mieux, et ne s'en conserve que plus long-temps, surtout si l'on a soin de le tenir en lieu sec.

Pommes (*gelée blanche de*). Peler de belles reneittes, bien saines et mûres; les faire cuire en marmelade, avec quelques tranches de citron; passer la décoction dans un linge, et sur chaque pinte, mettre trois quarterons de sucre cuit à cassé: faire bouillir le tout à petit feu, jusqu'à ce que le sirop soit entre le lissé et le perlé; écumer avec soin la gelée, et lorsqu'elle tombe en nappes de l'écumoire, elle est faite. Dresser dans les pots qu'on couvre, lorsque la gelée est refroidie: pour qu'elle soit blanche, il ne faut point la couvrir en cuisant.

Pommes, (*Gelée de*) *façon de Rouen.* Pour faire cette gelée, il faut choisir les plus belles reinettes, les plus saines, les bien laver, les couper en rouelles, et les faire cuire à gros bouillon, avec de l'eau et quelques tranches de citron, sans couvrir la poêle. Lorsque le jus sera gluant, passer la décoction au tamis; la mettre dans le sucre cuit au cassé, faire bouillir, et écumer jusqu'à ce que la gelée tombe en nappes de l'écumoire: il faut pour cette gelée autant de sucre clarifié que de décoction.

Pommes (*Gelée de*) *autre procédé*: *le meilleur de tous.* Avoir des reinettes les plus saines, ni vertes ni jaunes, mais les plus blanches, parce qu'elles sont les plus propres à cet usage. Les peler avec soin, les couper par quartiers, et en bien ôter les coeurs, en les mettant à mesure à l'eau fraîche. Cette opération a besoin

d'être prompte, pour que le fruit ne jaunisse pas. Il en faut un demi-cent pour quatre livres de sucre; faire bouillir une pinte d'eau qu'on jette sur le fruit, pendant qu'il est encore à l'eau fraîche. Le tirer ensuite promptement, le bien essuyer, et le mettre sur le champ à la poêle avec environ une pinte et demie d'eau, qu'elles ne soient point trop pressées; les faire cuire sur un feu vif et clair, et couvertes, en épiant le moment où elles sont au point qu'il faut pour une compote, sans plus; mettre un tamis de crin bien net, sur une terrine bien nette, y verser les pommes et leur jus, et les laisser égoutter toutes seules, sans les presser. Mesurer exactement le jus, et mettre une livre de sucre par demi-setier. Pendant que le sucre cuit, passer souvent ce jus au tamis de soie, pour l'avoir le plus clair possible. Faire cuire le sucre avec demi-setier d'eau la plus claire; pour chaque livre, le clarifier avec deux ou trois blancs d'oeufs fouettés, et remuer toujours, pour qu'il ne monte ni ne s'enfuie; passer ce sirop en deux tamis, nettoyer la poêle, et y remettre ce sucre pour cuire à la grande plume; lorsqu'il est à ce degré, le retirer du feu, y mettre le jus de pomme, et le bien mêler, remettre le tout sur le feu, et y passer le jus de deux citrons, pour quatre livres de sucre: que ce jus soit passé au tamis, de soie, y mettre aussi une calotte d'écorce de citron; et après avoir donné au tout un fort bouillon, la gelée se forme, la passer sur le champ au tamis de soie, et la dresser dans les pots, en ôtant à mesure cette écume légère que forme le sucre, afin qu'il n'y ait pas le moindre nuage lorsqu'on y met les zestes de citrons, qui doivent avoir été au préalable préparés de la manière qui suit. Tourner légérement les citrons qu'on veut employer, couper ces zestes en languettes bien menues, les faire cuire simplement à l'eau, jusqu'à ce que l'ongle les coupe facilement; les passer à l'eau fraîche, les faire égoutter ensuite sur un tamis, ou les essuyer dans un linge, et, les pots étant dressés, les garnir d'une certaine quantité de ces zestes.

Pommes. (*Marmelade de*) Peler les pommes, les faire cuire à l'eau; les passer au tamis; faire dessécher ce qu'un a exprimé dans une poêle à confiture, sur le feu, jusqu'à ce qu'il ait une certaine consistance; les délayer ensuite dans du sucre cuit à la grande plume, faire chauffer sans bouillir; sur une livre de fruit desséché, il faut employer cinq quarterons de sucre.

Pommes tapées. Prendre de belles reinettes, leur faire de légères entailles sur la peau, les mettre au four sur des clayons, sur leur plat, à une chaleur douce, les poudrer de sucre, et les remettre au four: finir de les sécher; les repoudrer encore de sucre, et les tenir quelque temps à l'étuve, et ensuite en lieu sec.

Prunes à la bourgeoise (compote de.) Mettre une livre de bonnes prunes cuire avec un peu d'eau et environ demi-livre de sucre, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous le doigt, les bien écumer et les dresser dans le compotier: si le sirop n'a pas assez de consistance, le faire cuire encore, et les servir sur les prunes.

Prunes (Compote de.) On prend celles qu'on veut à cet effet; mais la mirabelle, le perdrigon, le saint julien sont les meilleures; les choisir belles et presque mûres, les piquer et les mettre à l'eau bouillante. Dès qu'elles montent sur l'eau, les ôter du feu et les laisser refroidir dans leur eau, les remettre sur un feu doux et couvert pour les faire reverdir, et lorsqu'elles fléchissent sous le doigt, les faire égoutter, et finir la compote dans le sucre au petit lissé. Dresser dans un compotier et verser le sirop sur le fruit; demi-livre de sucre pour livre de fruit.

Prunes confites au liquide. Toutes sortes de prunes, sauf le damas rouge, peuvent se confire de cette manière, les peler et les mettre, à mesure, à l'eau fraîche; les passer ensuite à l'eau bouillante, et couvrir le feu pour les faire cuire

cuire doucement, jusqu'à ce qu'elles commencent à verdir; les retirer alors du feu et les laisser refroidir dans leur eau; étant refroidies les remettre à l'eau fraîche, faire cuire du sucre à soufflé; y mettre les prunes bien égouttées de leur eau, faire bouillir à grand feu; avoir soin d'écumer; retirer du feu, et laisser refroidir dans le sucre. Les remettre ensuite sur le feu, et mener la confiture à perlé; dresser alors dans des pots qu'on ne couvre que quand la confiture est froide; il faut les prendre lorsqu'elles commencent à mûrir, sans quoi le fruit se déferoit à la cuisson; et pour parer à cet inconvénient, il y a bien des personnes qui se contentent de les piquer avec une épingle pour leur faire prendre sucre.

Prunes de mirabelle et de reine-claude à l'eau de-vie. Prendre de l'une et de l'autre espèce la quantité qu'on veut, les choisir presque mûres, les piquer, les mettre à l'eau bouillante, et les retirer lorsqu'elles commencent à monter, les laisser reverdir dans cette eau; les remettre ensuite sur le feu, sans bouillir, jusqu'à ce qu'elles deviennent mollettes, les faire rafraîchir, les mettre ensuite dans une terrine; verser du sucre clarifié dessus, cinq livres pour demi-cent de belles reines-claudes, et autant pour un cent de mirabelles; faire bouillir, par quatre jours différens, ce sucre, et le remettre à chaque fois sur le fruit; le quatrième jour finir ce sucre au perlé, et y mettre les prunes faire quelques bouillons; laisser refroidir. Mettre autant d'eau-de-vie que de sirop, et mettre en bouteilles, de sorte que le fruit baigne dans le sirop.

Prunes de mirabelle pour garder. Oter les noyaux, ou les piquer, faire frémir à l'eau bouillante, les tirer à l'eau fraîche; mettre au sucre à la grande plume, livre de sucre pour livre de fruit; faire faire deux bouillons couverts; laisser deux fois vingt-quatre heures, égoutter de leur sucre; mettre le sirop à grand perlé et y glisser le fruit, faire cuire jusqu'à ce qu'il revienne au même degré de cuisson. Oter du feu, écumer, mettre en pot; si on ôte les noyaux, conserver les queues au fruit.

Prunes de reine-claude (Ratafia de.) Les prendre belles et mûres, cueillies en temps frais, et après les avoir essuyées avec soin, en ôter les noyaux; les écraser dans un vaisseau bien net, où on les laisse au plus trois heures, pour en développer tant soit peu l'acide spiritueux, par une légère fermentation; les presser pour en exprimer le jus, y mettre la quantité de sucre nécessaire, une livre sur quatre pintes, avec un tiers d'esprit de vin assaisonné de cannelle, ou un quart, si on le veut plus moelleux ou moins fort; les passer à la chausse, mettre en bouteilles, et pour prévenir l'évaporation, les mettre en lieu frais.

Raisin. Ce fruit se confit, on le sèche au four, on en fait du ratafia. Tels sont, entre les autres espèces, le muscat, et le bourdelais qui est le verjus confit. Le raisin séché au four ou au soleil est d'autant plus sain, que cette méthode le dépouille de la majeure partie du flegme qu'il contient et en corrige l'acide. On confit le raisin de Corinthe, on en fait une gelée d'un goût agréable, aussi bonne en alimens qu'en remèdes. Cette gelée délayée dans de l'eau, fait une boisson très-propre à tempérer les ardeurs de la fièvre. On fait encore avec le fruit dont on exprime le jus dans l'eau, et où l'un met du sucre, une boisson agréable qu'on appelle vin de Corinthe, et bonne pour rafraîchir dans les chaleurs de l'été.

Raisiné. Confiture qu'on fait avec le vin doux ou moût de raisin dans le temps des vendanges, en procédant ainsi. Exprimer du jus de raisins égrainés; mettre ce jus dans une chaudière et le faire bouillir doucement en l'écumant et le remuant de temps à autre pour qu'il ne s'attache point au fond de la chaudière, et ne donne

point à la confiture un goût de brûlé. A mesure que le jus cuit et s'épaissit, diminuer le feu, et lorsqu'il est réduit au tiers, le passer à l'étamine; achever de le cuire, et l'empoter dans des pots bien propres. Il y a des personnes qui, pour lui donner plus de consistance et un goût particulier, font choix des meilleures poires de la saison, et surtout du messire-jean, qu'ils pèlent, mettent en quartiers et mêlent avec leur raisiné.

Raisiné (Autre façon de). Les uns le font de raisins seuls en grains, mais malgré le plus grand soin de l'écumer, on a le désagrément d'y trouver toujours des pepins, et il n'est même pas si bon que celui qui se fait avec le vin doux et des poires. On prend du chasselas qui soit mûr, on en exprime le jus entre les mains, ou bien on le foule dans un demi-muid avec une buche; on en ôte les grappes, et l'on presse fortement le restant dans un linge, pour exprimer tout le jus sans mélange; mais pour le plus court, si l'on est à portée, on prend du vin doux, sitôt que le raisin est versé dans la cuve, avant de le fouler, et des poires de messire-jean et de martin sec qui sont les meilleures pour cet usage, ou à leur défaut, toutes sortes de poires cassantes d'hiver, fussent elles tombées; il faut un seau de vin pour un cent de poires. On met ce vin bouillir sur le feu jusqu'à réduction de moitié, après quoi on y jette les poires entières, après les avoir pelées seulement, ou bien coupées par quartiers, après en avoir ôté le coeur et la peau. On les laisse cuire jusqu'à ce qu'on voie que le jus beaucoup réduit se trouve suffisamment épaissi. Il faut ordinairement une journée entière pour cette cuisson qui se fait à petit feu, prenant garde, pour la hâter trop, de le faire brûler. On retire le raisiné du feu, on le verse dans des pots, et on le laisse bien refroidir avant de le couvrir de papier. On le serre ensuite dans un lieu sec où il se conserve toute l'année quand il est cuit à propos. S'il manquoit quelque chose à la cuisson et qu'il vînt à moisir dessus, il faudroit mettre les pots au four, aprés que le pain est tiré, où il s'achèveroit de cuire et ne moisiroit plus, étant privé de l'humidité superflue.

Quelques-uns font le raisiné avec du cidre au lieu de vin, et le trouvent plus délicat et moins âcre.

Raisin sec ou *passe*. On prend du plus beau raisin qu'on ait, noir ou blanc, on attache avec un fil deux grappes ensemble par la queue, et on les range dessus des bâtons; ensuite on fait une lessive de cendres de sarment; quand elle est faite, il faut la tirer au clair, la faire bouillir dans un chaudron, y mettre dedans un peu d'huile d'olive sans la descendre de dessus le feu, et y plonger les raisins, comme font ceux qui fabriquent la chandelle, après quoi on les retire aussitôt, pour les mettre sécher au soleil ou dans un four médiocrement chaud jusqu'à ce qu'ils soient secs, puis on les serre dans des boîtes qu'on place en lieu sec.

Ratafia rouge. Prendre de belles cerises bien mûres, y mettre un quart de framboises et de groseilles rouges sur les trois quarts de cerises, et bien écraser le tout ensemble ou l'un après l'autre, jeter le tout dans une cruche, y mettre une pinte d'eau-de-vie, bien fermer la cruche, et laisser fermenter cela deux ou trois jours; ensuite le passer dans un linge, et en bien presser le marc pour en tirer tout le jus, puis sur deux pintes de jus mettre une pinte d'eau-de-vie, et sur chaque pinte de liqueur cinq onces de sucre, un demi-gros de cannelle, trois clous de girofle et trois grains de poivre blanc, le tout concassé; mettre le tout infuser dans une cruche de grès, et la bien boucher. Voilà la véritable dose pour une pinte, sur laquelle on peut se régler pour telle autre quantité qu'on voudra. Si

on n'y veut que des cerises, c'est toujours la même dose. Pour lui donner le gout de noyau, car il y a des personnes qui l'aiment, il faut mettre des noyaux de cerises concassés dans le ratafia, le laisser infuser huit jours, le passer à la chausse, puis le mettre dans des bouteilles bien bouchées.

Ratafia blanc. Mettre douze pintes d'eau-de-vie dans une cruche de grès, y ajouter trois quarterons de noyaux de cerises bien pilés, ou bien une demi-livre d'amandes d'abricots pilées avec la peau, un gros de cannelle, deux pincées de coriandre, trois livres et demie de sucre, et quatre pintes d'eau bouillie; après qu'elle est bien refroidie, bien boucher la cruche et laisser infuser le tout pendant deux ou trois jours; ensuite passer le ratafia à la chausse deux ou trois fois, jusqu'à ce qu'il soit bien clair, puis le mettre dans des bouteilles et les bien boucher. On proportionne la dose pour le plus ou le moins; par exemple, sur deux pintes d'eau-de-vie on met deux onces de noyaux de cerises, ou une once et demie d'amandes d'abricots, la moitié d'un demi-gros de cannelle, deux clous de girofle, une petite pincée de coriandre, neuf ou dix onces de sucre, et deux verres d'eau.

Ratafia blanc (Autre). Prendre un cent de noyaux d'abricots, les concasser grossièrement, amandes et bois, dans un mortier, et les mettre dans une grande bouteille à ratafia avec deux pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, une livre de sucre, dix grains de poivre blanc, huit ou dix clous de girofle, deux bâtons de cannelle de la longueur du doigt, bien boucher, mettre pendant quinze jours ou trois semaines au soleil, pour que sa chaleur développe le parfum des ingrédiens qui composent le ratafia. Ce temps passé, clarifier la liqueur en la faisant passer à la chausse, et la mettre dans des bouteilles qu'on a soin de bien boucher.

Ratafia pour la colique. Prendre une poignée de fenouil vert, demi-litron de baies de genièvre nouvelles, mais bien mûres, bien nourries, un peu de coriandre et d'anis vert, une petite côte d'angélique, piler le tout, sauf le fenouil, et faire infuser avec le fenouil dans un vase bien clair où on a mis une pinte d'eau-de-vie. Laisser l'infusion pendant trois jours sans y toucher, la passer ensuite à travers un linge bien net, en pressant un peu; y mettre un quarteron de sucre en poudre, et la tenir encore trois jours en cet état, en remuant de temps à autre, pour que le sucre ne se précipite point et se mêle dans toute la liqueur; la tirer à clair en la passant à la chausse, et la mettre en bouteilles pour le besoin. Ce ratafia facilite la digestion, fortifie l'estomac, chasse les vents, appaise les douleurs de la colique; dans ce dernier cas, on peut en prendre jusqu'à quatre cuillerées, suivant l'âge et le tempérament, et autant dans le cas d'indigestion provenant de crudité. On en peut user en santé comme en maladie, sans en craindre de mauvais effets, à moins qu'on n'en fit un certain excès à jeun, alors il échaufferoit, et le remède seroit de prendre un peu de bouillon gras, un quart d'heure ou une demi-heure après.

Rose (Eau de) Effeuiller des roses fraîches cueillies; pour une livre de roses, mettre une pinte d'eau tiède, laisser infuser jusqu'au lendemain dans un pot bien net et bien couvert; après quoi, mettre le tout dans l'alambic pour le distiller. Les distillations des fleurs, et surtout de la rose qui est très-délicate, ne se font jamais mieux que dans un alambic de verre, au bain-marie, ou bain de vapeurs, et tout au plus au feu couvert, mais jamais à feu nu, parce qu'elles sont susceptibles du goût d'empyreume.

Rose (Ratafia de). Prendre des roses blanches ou rouges, un quarteron; les faire infuser dans une chopine d'eau tiède, les laisser deux jours en cet état, après quoi, passer et presser à travers un linge; y mettre autant d'eau-de-vie que de

décoction et une demi-livre de sucre clarifié pour pinte ; assaisonner d'un peu de coriandre de macis et de cannelle ; laisser infuser ainsi douze ou quinze jours, le passer à la chausse pour le mettre à clair.

Rossolis de Turin. Mettre ensemble du bon vin foncé en couleur, de la cannelle, du macis, du girofle avec du sucre dissous dans l'eau distillée de fleurs d'oranges, de jonquilles, roses ou jasmin, de celles qu'on veut, mettre le tout dans un alambic bien luté, faire distiller à petit feu. Si on veut donner un goût ambré à la liqueur, on peut délayer quelques grains d'ambre, selon la liqueur qu'on a, mais ne les mettre qu'après la distillation.

Rossolis ou *liqueur parfumée*. Faire bouillir deux livres de sucre dans deux pintes d'eau à la réduction d'un quart sur le tout, y mêler deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranges que l'on fait bouillir un instant. Casser un oeuf frais, ôter le jaune, jeter le blanc et la coquille dans la liqueur, et dès qu'elle commence à bouillir, l'ôter du feu, la passer plusieurs fois à la chausse. Lorsqu'elle est bien clarifiée, y mettre de bonne eau-de-vie la quantité proportionnée à la force qu'on veut lui donner avec quelques gouttes d'essence, d'ambre, si on en aime le goût, ou de l'essence d'hypocras, si on l'aime mieux.

Rossolis du roi Il se fait de cette manière. On prend une pinte d'eau-de-vie faite avec du vin d'Espagne, dans laquelle on met infuser pendant trois semaines des semences d'anis, de fenouil, d'anet, de chervis, de carottes, de coriandre, de chacune demi-once; on y ajoute après l'infusion une demi-livre de sucre candi dissous dans de l'eau de camomille, et cuit en consistance de julep, et on passe le tout par la chausse; on en prend une cuillerée le soir en se couchant. Ce rossolis est excellent contre les crudités et les coliques d'estomac; il dissipe les matières indigestes et les vents, et il fortifie les organes de la nutrition.

Rossolis (*Autre procédé*). Faire fondre une livre de sucre dans une pinte de bon vin vieux, comme si on vouloit faire de l'hypocras. Passer plusieurs fois cette liqueur à la chausse, y mettre ensuite avec de l'eau-de-vie, la meilleure et à discrétion, quelques gouttes d'essence d'ambre ou d'hypocras, selon le goût.

Sirop de sucre pour les liqueurs. Faire bouillir deux livres de sucre avec une chopine d'eau; les écumer en y mettant petit à petit, pendant qu'il bout, une autre chopine d'eau; étant fini, y mettre un blanc d'oeuf fouetté en neige, avec la coquille; le tout ayant fait un bouillon, le passer à la chausse.

Sirop de fruits confits. Faire chauffer et frémir le sirop qui reste des fruits qu'on a confits, après les avoir tirés au sec, puis y mettre un peu de sucre clarifié, et lui faire faire un bouillon pour le finir.

Thé. Prendre une pinte d'eau et la faire bouillir dans une cafetière, puis y mettre un demi-gros de thé, ou bien deux pincées pour n'être pas obligé de le peser, et retirer aussitôt du feu la cafetière, car il ne faut point qu'il bouille; bien boucher la cafetière, et la laisser ainsi reposer et infuser pendant un *miserere;* après quoi on le verse dans des tasses, et chacun y met du sucre à discrétion. Ses propriétés sont d'abaisser les fumées du cerveau et de purifier le sang ; il se prend ordinairement le matin pour réveiller les esprits et donner de l'appétit, et après le repas, pour aider à la digestion.

Verjus au liquide. Prendre du verjus presque mûr, en ôter les pepins, le mettre sur le champ dans l'eau prête à bouillir, et le passer à l'eau fraîche dès qu'il commence à pâlir; le laisser refroidir dans sa première eau pour le faire reverdir sur la cendre chaude, et couvert, l'égoutter ensuite, le passer dans une terrine sans le

remettre au feu, verser dessus autant pesant de sucre, cuit à lissé à moitié chaud. Le laisser en cet état quelque temps, et lui faire faire à quatre jours consécutifs quelques bouillons dans son sucre, finir la confiture au grand perlé, et la tenir encore une nuit à l'étuvée avant de l'empoter.

Verjus au liquide sans peau. Dépouiller du verjus, en ôter les pepins, et lui faire faire seulement deux bouillons dans pareille quantité de sucré fin fondu avec un verre ou un demi-verre d'eau, selon la quantité.

Verjus (Gelée de). Faire reverdir le verjus comme pour le confire au vinaigre; quand il est ainsi, le passer au tamis, mettre la marmelade dans du sucre cuit à perlé et l'y faire bouillir jusqu'à ce que le sucre étant revenu à perlé, le verjus tombe en nappe de l'écumoire qu'on y trempe. Autant de sucre que de fruit dans cette préparation.

Verjus (Sirop de). Ecraser et presser du verjus bien vert, passer ce jus à la chausse pour l'éclaircir, le mettre dans de la cassonnade qu'on fait cuire à la grande plume; faire bouillir et réduire ce sirop à perlé; pour une chopine de jus, il faut quatre livres de cassonnade.

Vin brûlé. Mettre dans un vase qui souffre le feu de bon vin, une pinte par exemple, avec une livre de sucre, un peu de macis, de clous de girofle, un brin de romarin, deux feuilles de laurier; faire chauffer à un feu vif, l'allumer avec du papier lorsqu'il est chaud, et le laisser brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne tout seul. Comme ce vin est fait pour ranimer, il faut le boire le plus chaud possible.

Vin des Dieux. Peler deux citrons, et les couper par tranches, couper de même deux pommes de reinette pelées, les mettre dans un plat avec trois quarterons de sucre en poudre, une chopine de bon vin, six clous de girofle, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranges; bien couvrir le tout et le laisser infuser deux ou trois heures, passer ensuite ce mélange à la chausse comme l'hypocras. Ceux qui aiment le goût de l'ambre et du musc, en peuvent mettre un peu; cette liqueur est très-agréable.

Violettes (Eau de). Prendre des violettes cueillies du matin avant le lever du soleil, parce que la fraîcheur de la nuit a concentré leur parfum; deux poignées suffisent pour deux pintes d'eau, n'employer que les fleurs, et mettre dans cette eau une demi-livre de sucre, faire infuser le tout pendant six heures, passer ensuite à travers un linge, et pour la boire plus agréablement, mettre cette eau à la glace.

Violettes (Sirop de). Eplucher de la violette bien fraîche sans y laisser de vert, la piler dans un mortier, faire cuire du sucre à soufflé, y mettre les fleurs, piler et les bien mêler avec le sucre, passer ce mélange à travers un linge, le mettre en bouteilles qu'on ne bouche que lorsqu'il est froid.

CHAPITRE V.

Secrets et Opérations des Arts et Métiers les plus utiles à la Campagne.

Acier, le nettoyer, voyez *rouille et trempe*.

Albâtre. Le reblaochir, voyez *marbre*.

Argenterie, la nettoyer sans bouillitoire. Prendre quatre onces de savon blanc rapé, dans un plat, y ajouter une chopine d'eau chaude, et dans un troisième plat pour un sou de cendres gravelées avec pareille quantité d'eau chaude. Puis preodre une brosse de poil qu'on trempe, 1°. daos la liqueur de pain et de lie, 2°. daos la gravelée, 3°. dans le savon; eosuite la laver daos l eau chaude, et l'essuyer avec un linge propre et sec.

L'herbe nommée garaoce toute seule, nettoye et donne du lustre à l'argeoterie et à la vaisselle d'étaio.

Bas de soie, les blanchir. Il faut les bien savonner, et aussitôt après les mettre sur un linge un peu épais, qu'on étend sur le dos d'uoe chaise renversée; ensuite mettre sous cette chaise un réchaud daos lequel on fait brûler de la poudre de souffre. Oo couvre les bas d'un autre linge; et lorsque la fumée a fait son effet, on les repasse à l'envers. On blanchit de même les blondes, les dentelles et les gants.

Les bas de laine blancs se lavent avec de l'eau de son, sans savoo et sans les rincer, ce qui les empêche d'être mangés des vers.

Les bas de laine gris se nettoyeot, sans se déteiodre avec de l'ardoise délayée dans de l'eau, sans savon.

Beurre, l'empêcher de prendre, et le remède. Une épingle daos la barate, ou du sucre, suffiseot pour l'empêcher de prendre. Le remède à ce deruier, c'est du sel. Le froid en hiver suffit pour empêcher le beurre de se prendre; mais il n'y a qu'à mettre le cul de la barate dans de l'eau chaude, et verser dedans un demi-setier de lait chaud.

Blanc pour les murailles, blanc des carmes, etc. Voyez l'article de la bâtisse, I. partie, et l'article *peinture d'impression*, ci-après.

Blanc en bourre, crépi léger pour les plafoods, et c. sans plâtre. Quand on a latté le plafond, y mettre une couche d'eoviron trois lignes d'épaisseur de quelque bonne terre blanche un peu grasse et graveleuse, dont la dose est de douze boiseaux de cette terre, trois boisseaux de chaux vive, trois livres de bourre grise de tanneur. On met une seconde couche faite avec de la bourre, ou tonture d'étoffes. Trois livres de cette bourre bien battue, avec un boisseau de chaux nouvellement éteinte, bieo mêlés ensemble; on en met une couche, d'environ une ligne d'épaisseur, sur la première couche lorsqu'elle commence à sécher.

Blondes, les blanchir. Voyez *bas de soie*.

Bois, les colorer. Pour la couleur rouge, prendre de l'orcanette en poudre, la mêler avec de l'huile de noix qu'on fait un peu tiédir, et en frotter le bois de cerisier ou autre.

L'orcanette doone uoe belle couleur au noyer et à l'érable, dont on fait le fût

des fusils, l'eau forte de même pour l'érable, et le brou de noix pour le noyer, bois blancs et autres bois. Surtout y ajoutant le bois brésil, la couleur est plus belle.

Il suffit de frotter le bois d'aune avec de la chaux vive, imbibée d'eau, pour le faire deveoir violet.

La fumée de sciure de bois de chêne, tamisée et allumée dans un four, colore le bois des raquettes.

Pour contrefaire l'ébène. Faire infuser des noix de galle dans du vinaigre, où ont trempé des clous de fer rouillés, et en frotter le bois et le polir. Voyez *polissage.*

Voyez pour d'autres couleurs l'article *Peinture d'impression.*

Brazure. Pour brazer de petites pièces, on met du laiton dessus, on le mouille avec de l'eau claire, et l'on répand dessus du borax en poudre; après quoi on fait sécher sa pièce doucement sur le feu, sans faire bouillir l'eau qui dérangeroit le laiton et le borax hors de sa place.

Calendrer les robes. Pour calandrer, ou gommer des robes brodées et de toile, quand elles sont savonnées, il faut prendre un quarteron de gomme d'Arabie bien blanche, la piler dans un mortier, la faire fondre du matin au soir dans trois chopines d'eau, la passer dans un linge, ou dans un tamis, tremper la robe dans cette eau, puis l'étendre un peu de temps, ou la mettre dans un linge sec, et la repasser au fer, à moitié sèche et à l'envers; et voyez *Dégraissage.*

Chapeaux, les dégraisser. Verser de l'eau bouillante dessus, et frotter avec une grosse vergette rude.

Cheveux, les faire croître et les teindre. Pour les faire croître, on fait sécher des abeilles, on les réduit en poudre, et on les mêle dans de l'huile de lézard, pour faire une espèce de liniment, dont on se frotte la tête; d'autres estiment l'huile de noisette, dont on se sert aussi pour faire revenir le poil sur les plaies des chevaux, quand elles sont sèches, ou sur les écorchures des jambes.

Pour teindre les cheveux roux en châtains, on se sert de brou de noix; pour la couleur blonde, on prend de la décoction de grains ou bayes de fusin, autrement dits *bonnets de prêtre;* ou bien on se sert d'un peigne de plomb.

Ciment. Voyez *Mastic et Soudure.*

Cire de plusieurs sortes. Voyez *Tome I, page* 403.

1. *Colle de farine*, celle de farine de seigle est plus forte que celle de froment, et celle de sarrasin ou blé noir est encore meilleure; on mêle peu à peu la farine avec de l'eau chaude; on la remue bien avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'elle soit de consistance de bouillie; on met le chaudron sur le feu, et on ajoute de l'eau chaude à peu près autant qu'il y a de bouillie, puis quand elle commence à fumer, on remue continuellement avec la cuillère de bois, et on ajoute peu à peu de l'eau chaude, à mesure que la colle s'épaissit; on la laisse bouillir à petits bouillons jusqu'à ce qu'elle ait une odeur de bouillie bien cuite, et qu'on la trouve assez collante dans les doigts.

Quand on veut l'employer pour coller des papiers pour meubles, ou autres, il faut la laisser bien refroidir, la bien broyer et démêler à froid, et en bien imbiber le papier, en le laissant reposer un peu plié en dedans, l'un sur l'autre, après y avoir appliqué la colle avant de le poser. En hiver, la colle peut se garder trois semaines; en été huit ou dix jours.

2. *Colle de farine et d'amidon pour les Cartiers et autres*, qui ont besoin d'une bonne colle très-fine; ils emploient sur quarante parties d'eau, quatre parties de

belle farine, et une partie et demie d'amidon ; le tout en mesure et non en poids ; étant cuite, comme on l'a dit et refroidie, et même étant une fois hors de dessus le feu, on la remue bien d'heure en heure avec une spatule, ou une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait refroidie ; alors on la passe par un tamis de crins, en la pressant avec une grosse brosse ou pinceau, ce qui la rend plus molle et plus fine.

On polit les cartes avec du savon et un fer en cylindre, ou une bouteille de verre qu'on passe et repasse dessus.

3. *Colle des Selliers, pour coller les étoffes.* Ils se servent de la colle première, un peu épaisse, qu'ils nomment de la pâte, et la font avec de la folle farine qui se trouve répandue dans les moulins à blé, et de l'eau commune, une chopine pour un litron de farine ; on fait bouillir l'eau, et toute bouillante, on la verse sur la farine, en remuant toujours ; elle devient d'une bonne épaisseur, et très-collante.

4. *La colle de pur amidon* est plus forte que celle de farine, mais plus chère.

5. On fait pour de *petits ouvrages* de bonne colle avec de l'amidon et de l'eau légèrement chargée de gomme arabique, et plus forte avec de l'eau où on aura dissous de la colle de poisson.

6 *La gomme seule*, long-temps trempée en n'y mettant pas trop d'eau, lorsqu'elle file entre les doigts, colle proprement.

7. *La gomme adragant* entre aussi dans des compositions propres à coller.

8. *La colle des Eventaillistes* est un mélange de gomme arabique et de miel délayés dans de l'eau, et fondus avec un peu de sucre candi et d'eau de vie ; ils nomment cette colle, la drogue, dont ils font un secret.

9 *Les Fourbisseurs*, pour coller les bouts et viroles des fourreaux, se servent de colle de poisson.

10. *Colle à bouche pour les Dessinateurs.* La gomme de cerisier seule, en morceaux plats, vaut autant que celle qui est composée.

11. *Colle de gants.* Prendre une livre de rognures de gants, la faire tremper dans l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient bien gonflées ; alors on les tire et on les fait bouillir dans douze pintes d'eau qu'on fait réduire à deux ; ensuite on la passe par un linge. Il est à remarquer qu'il faut, pour être bonne, qu'elle soit un peu ferme sous la main, lorsqu'elle est congelée.

12. *La colle de parchemin.* La colle de parchemin se fait de même ; mais elle n'est pas si blanche.

La colle des Relieurs avec laquelle on colle les livres et les cartons, n'est autre chose que de la colle de farine ordinaire, asses épaisse, dans laquelle on fait bouillir quelques gousses d'ail un peu écrasées, ce qui la rend plus tenace.

La colle forte pour coller des ouvrages propres de *menuiserie ou de tour*, etc. doit être faite au bain-marie.

Pour coller des bois durs, il faut raper ou gratter avec une pointe les endroits qu'on veut coller.

Colles pour recoller des vases, etc. Voyez *Lut.*

Cuir à repasser les rasoirs. On met sur une peau de bufle bien unie, une couche d'huile, puis une d'ardoise pilée et tamisée ; on l'étend uniment partout ; on remet par-dessus une couche d'huile, puis une d'ardoise, et enfin une d'huile.

Si l'on veut qu'il soit rouge, on y met de l'ocre.

La

La brique pilée au lieu d'ardoise, sur l'autre côté, servira de pierre; et si l'on veut qu'elle soit noire, on y ajoutera du noir de fumée.

Cuivre, le nettoyer. Voyez *poli et nettoyage.*

Dégraissage des étoffes de soie et des rubans, et les rendre comme neufs. Il faut les frotter de miel, puis les laver en eau froide, et les repasser à l'ordinaire avec un fer chaud.

Dégraissage des velours de couleur, et autres étoffes de soie. Prendre des sommités de pavot ou capsules qui contiennent la graine, les faire brûler, en ramasser soigneusement la cendre, dont on fait une lessive, dans laquelle on lave le velours et de même les étoffes de soie; ce secret est employé en Russie, à Varsovie. Voyez *taches.*

Dessiner sans encre ni crayon. Frotter le papier de tripoli, et dessiner avec une éguile de tablette.

Dorure, voyez *galons d'or et autres dorures, et* voyez *or.*

Ecriture, la faire revivre. Pour faire revivre les écritures quand elles ont été effacées par le temps, ou pour avoir été maniées de façon qu'on ne les sauroit plus lire, il n'y a qu'à broyer des noix de galle, les mettre infuser l'espace d'un jour dans une fiole pleine de vin blanc, bien bouchée et mise dans un lieu chaud; et ensuite ayant fait distiller le tout au fourneau dans un alambic, frotter le papier avec l'eau qu'on en tirera. Cette composition peut être fort utile pour déchiffrer les anciens manuscrits, quelquefois si effacés, que, sans ce secret, on n'y pourroit plus rien connoître.

Ou bien mettre le parchemin effacé dans un sceau d'eau de puits fraîchement tiré; au bout d'un instant retirer le titre, et le mettre sous presse entre deux papiers, pour l'empêcher de se racornir en séchant; lorsqu'il est bien sec et aéré, s'il n'est pas encore bien lisible, recommencer l'opération jusqu'à trois fois; l'encre redevient dans son premier état; le parchemin ne change point de couleur, et en acquiert une uniforme.

Autre moyen de revivifier l'encre effacée. On prend un demi-poisson d'esprit de vin, cinq petites noix de galle en poudre, les petites mêmes sont les meilleures, qu'on met dans l'esprit de vin. Prendre le parchemin ou papier, l'exposer deux minutes à la vapeur de l'esprit de vin échauffé; tremper un petit pinceau, ou du coton dans le mélange de noix de galle et d'esprit de vin, et le passer sur l'écriture; elle reparoît.

Encre de différentes façons.

Encre simple. Six onces de noix de galle cassées, trois onces de vitriol, quatre onces de gomme arabique; le tout infusé dans quatre livres d'eau, ou deux pintes de Paris, près du feu, ou au soleil, et sans gomme ni sucre; cependant elle est très-noire et fort bonne.

On fait de très-bonne encre commune avec une livre de petites noix de galle concassées, on en fait infuser dans quatre pintes de vin; on coule le tout, et l'on y ajoute quatre onces de vitriol d'Allemagne sans gomme.

Encre d'Imprimerie. Il s'en fait de plusieurs façons, avec de la suie, de l'eau-de-vie, de l'eau et de la colle de boeuf; ou bien la thérébentine, l'huile de noix, ou de lin, cuites séparément; puis mêlées et incorporées l'une avec l'autre, font l'encre à imprimer, en la broyant avec du noir de fumée; on en fait encore d'autres; mais cette dernière surtout est suffisante.

Encre des inscriptions, épitaphes sur la pierre et sur le marbre, se fait avec du noir de fumée, d'huile de lin, et de la poix noire, mêlés ensemble sur un petit feu.

Encre de la Chine, se contrefait avec du noir de fumée, un peu de fiel de boeuf pour l'empâter, y ajoutant un peu de colle de poisson.

Estampes rousses, les blanchir. On les expose la nuit à la rosée pendant les mois de mai ou de septembre (prairial et fructidor), les laissant un peu sécher au soleil du matin, jusqu'à ce qu'elles deviennent comme neuves.

Etain, le nettoyer. Voyez *Argenterie*.

Fayence, la recoller. Voyez *Lut*. *ci après*.

Fer, le nettoyer et polir. Le fer des armes se nettoye avec de l'émeri tamisé, ensuite la potée d'étain; enfin on lustre avec du rouge d'Angleterre ou de la cendre folle, et voyez *Rouille et Trempe*.

Le poli des Couteliers, se fait pour les couteaux, etc. sur la meule ou polissoire de bois de noyer d'un pouce au plus d'épaisseur, avec de la potée, ou de l'émeri, suivant l'ouvrage.

Feu, incendie dans la cheminée, s'éteint en arrêtant la circulation de l'air; fermer les portes, retirer tout le bois allumé de l'atre, et l'éteindre sur le plancher; mettre un drap mouillé qu'on fait bien joindre au devant de la cheminée, toute la suie allumée tombe aussitôt, et le feu s'éteint. S'il y avoit beaucoup de feu, arroser le drap d'eau avec la main, de peur qu'il ne brûle.

Un coup de fusil tiré dans la cheminée, communique aussi assez d'impression à l'air pour emporter le feu.

Dans une cave remplie de bois, de charbon, etc. Boucher exactement toutes les ouvertures qui pourroient faciliter la circulation de l'air, sûrement le feu ne tardera pas à s'éteindre. Quand on le juge éteint, déboucher les soupiraux et les portes, mais n'y faire entrer personne de plusieurs jours, que la vapeur ne soit entièrement dissipée; car tous ceux qui y entreroient trop tôt seroient étouffés par les vapeurs sulfureuses, et l'air trop raréfié.

Pour empêcher le bois de prendre feu. Il ne faut que l'enduire d'alun.

L'esprit de soufre dont on se frotte les mains, empêche le feu de brûler, et pour les empêcher de brûler dans le plomb fondu, prendre deux onces de bol d'Arménie, une once de vif argent, demi-once de camphre, et deux onces d'eau de-vie; mêler le tout ensemble dans un mortier de cuivre; ensuite on peut se frotter les mains de cette composition, et les tremper dans le plomb fondu, sans qu'elles en soient brûlées.

Fusil, le griser ou branir. On blanchit d'abord le canon en l'écurant bien avec de l'émeri ou autre ingrédient; puis on le frotte d'huile sur laquelle on poudre de la cendre au tamis; on le fait chauffer ainsi jusqu'à ce qu'il ne fume plus.

Si l'on veut après cela le frotter avec un brunissoir, ou morceau de fer poli, ou une pierre, on lui donnera ce qu'on appelle le bruni à l'eau ou glacé.

Fûtée, ou mastic des menuisiers. Voyez *Mastic*.

Galons d'or et d'argent, et autres dorures.

Pour polir et lustrer tout ouvrage doré, prendre deux onces de tartre, deux onces de soufre, et quatre onces de sel, les faire bouillir dans moitié eau et urine, y tremper l'ouvrage doré; cette eau lui donnera un beau lustre.

Pour donner aux vieux galons leur première couleur et leur brillant. Dessécher de la poudre d'albâtre sur le feu, et la laisser dans cet état aussi long-temps qu'il est possible; puis ayant ôté et laissé refroidir, étendre le galon sur une étoffe, prendre cette poudre avec une brosse neuve à peigne, et frotter le galon des deux

côtés, jusqu'à ce qu'il soit aussi brillant qu'il faut ; ensuite le polir avec une pierre unie.

La bierre fait le même effet toute seule sur les métaux dorés, et, dit-on, sur les galons, mais non pour la dorure sur bois.

Les bords d'argent se nettoyent avec du talc calciné.

Goudron dont les mariniers se servent pour les bateaux ; c'est un mélange de poix, de poix résine, de suif et de talc fondus ensemble.

Habits, les préserver des vers On frotte des feuilles de papier avec l'essence de thérébentine ; on les laisse sécher, pour mettre entre les hardes.

Incendies. Voyez *Feu.*

Lassitude. On se sert de décoction de feuilles d'aune, pour laver les pieds des voyageurs, afin de les délasser.

Livres, couvertures des livres, les lustrer. Le cuir de la couverture des livres, ainsi que les cartons, se polissent avec un cylindre de verre, s'ils sont ternis ; on les frotte auparavant avec un blanc d'oeuf, ou de fine colle de farine.

Le maroquin terni se lustre avec une goutte de vinaigre au bout du doigt. Les bureaux se réparent et noircissent avec du noir composé Voyez *Noir.*

Lut, raccommoder les faïences, porcelaines et vaisseaux de terre cassés. Prendre un blanc d'oeuf cru, y mettre de la chaux vive écrasée bien menu, et gros comme une noix ; battre le tout ensemble, en frotter les morceaux dans les endroits cassés, les joindre et les serrer avec quelque lien pour les tenir collés ; laisser sécher pendant vingt quatre heures, et s'en servir. Pour les vaisseaux de terre, on ajoute des morceaux de pot de grès en poudre très-subtile.

Lut pour les verres et vaisseaux cassés Délayer de la colle de poisson dans une cuillère d'argent sur des charbons avec de l'esprit de vin, puis en frotter les morceaux de verre. et les rejoindre ; au bout d'un quart d'heure ils seront recollés. La seconde peau de la morue battue avec du blanc d'oeuf, est bonne aussi.

Les cloches de verre qu'on met sur les couches dans les jardins, quand elles sont cassées par grands morceaux, se recollent avec du blanc de plomb délayé dans de l'eau, observant qu'il n'y ait point d humidité sur le verre quand on en recolle les parties On assure que le jus d'ail est excellent pour recoller des verres et de la porcelaine cassée

Lut ou mastic qui est propre aussi pour les auges de pierre, faïences, robinets, etc. Prendre ce que l'on veut de blanc d'oeuf, et les battre fort, puis y ajouter du fromage mou ; il faut attendre qu'il y ait une peau faite dessus, épaisse comme une pièce de deux liards ; on ôte cette peau, et l'on prend le dedans gras. D'autres prennent la seconde peau de la morue quand elle est cuite, ou de la colle de poisson et de la chaux vive, et les battent bien ensemble, ou avec du blanc d'oeuf seul, avec l'un ou l'autre de ces ingrédiens, ce qui sert même aux verres, tant pour l'eau que pour le feu ; ou bien pour les pierres et robinets, etc. on prend de la chaux vive du ciment fin, de la coquille d'oeuf brûlée, réduite en cendre, du bitume ; le tout mêlé avec du blanc d'oeuf Deux jours après, ce mastic est dur comme la pierre, encore plus, si on y mêle de la poudre de marbre : on prendra du marbre en poudre, de la colle forte et de la poix, mêler et ajouter quelque couleur convenable à l'usage qu'on veut en faire ; cette colle dite *colle à pierre*, sert à rejoindre les marbres cassés.

Lut pour boucher des bouteilles. Prendre cire, sain-doux et thérébentine, à peu près autant de l'un que de l'autre, fondre le tout ensemble et s'en servir.

Le lut des Chimistes et Apothicaires, pour coller les bandes de toile aux alam-

bics, et le papier aux goulots des vaisseaux de verre et bouteilles, se fait avec le blanc d'oeuf et la farine, battus ensemble. Le lut qu'on met autour des vaisseaux de verre, afin qu'ils résistent à la violence du feu, doit être de terre à potier; le lut pour les fourneaux, doit être de la terre grasse qu'on emploie à la construction des fours de boulangers, de fiente de cheval et du sable de rivière.

Et voyez *Maste*, *Colle*, *Ciment et Soudure*.

Marbre blanc, le reblanchir, ainsi que l'albâtre. Prendre pierre de ponce en poudre subtile, infusée dans du verjus, l'espace de douze heures, et après en mouiller avec un linge ou une éponge l'albâtre ou marbre; il se blanchit parfaitement, en le lavant avec eau claire et un linge, puis l'essuyer avec un linge blanc et sec.

Mastics différens. Mastic ou fûtée des menuisiers. S'il y a quelque noeud ou fente dans le bois, ils prennent de la sciure de bois avec de la colle forte, y ajoutant de la pierre de taille ou de la brique pilée, lorsque le bois est rougeâtre. On en fait encore avec de la farine détrempée dans de la colle forte, et on y ajoute de l'ocre, si le bois est jaunâtre. Ou bien ils se servent du mastic des vitriers ci-après, auquel on ajoute telle couleur qu'on veut. Ou d'un autre encore qu'ils composent de cire, résine et brique, ou pierre de taille pilée comme ci-dessus.

Mastic ou colle à pierre. Les lapidaires se servent aussi de ce dernier, pour jointer les marbres cassés et autres; mais pour les gros ouvrages ils en font avec du marbre broyé, de la colle forte, et de la poix dans l'un et l'autre; ils mêlent quelquefois des couleurs pour réparer les fils et terrasses des marbres mêlés. Et voyez ci-dessus *le Lut* ou *Mastic pour les auges de pierre*.

Mastics des Tonneliers. Des feuilles d'orme et de la graisse de mouton pilées ensemble.

Mastic des Vitriers. Du gros blanc ou blanc d'Espagne broyé et pêtri avec de la litharge et de l'huile de lin: celle de navette le rend plus mou et plus aisé à laver où l'on casse beaucoup; on donne une couche de peinture à l'huile par-dessus.

Mastic des Fontainiers. Pour souder les tuyaux de terre ou de grès pour la conduite des eaux. On mêle de la poix résine fondue, et de la poix grasse avec du ciment ou de la brique pilée et passée au sas; on en enduit de la filasse, dont on enveloppe chaudement le noeud du tuyau.

Ce mastic est bon aussi, sans y employer de filasse, à mastiquer du verre dans du bois ou dans du métal. Il faut l'adoucir en y mettant un sixième de cire, ou un peu de térébenthine, et ne pas le trop chauffer en l'employant, car il se décomposeroit et fondroit.

On se sert aussi dans les conduits de grès du mastic fait avec de la poudre de brique, de résine et de cire, mais il est plus cher que le premier.

Il y a encore un autre mastic ou ciment des fontainiers, qu'on appelle *le ciment perpétuel*, qui se fait avec du mâche-fer broyé, du tuileau, du charbon de terre, et un peu de grès tendre réduit en poudre; le tout incorporé avec la chaux vive, éteinte et bien broyé au rabot, à force de bras. Voyez *Soudures*.

Noir pour les bureaux de maroquin. On fait fondre sur le feu et bouillir de la gomme adragant, dans laquelle on délaye du noir d'Anvers, ce qui est long; il y en a pour un jour, mais on a un noir très-luisant, et qui ne prend ni aux habits, ni aux mains. C'est avec ce noir qu'on répare les bureaux et tables de maroquin, et qu'on leur donne leur premier lustre. *Voyez* aussi *noir sur bois* ci-après.

Le maroquin terni se lustre avec une goutte de vinaigre au bout du doigt.

Noir pour les bottes. On se sert aussi du noir ci-dessus, pour les bottes.

D'autres se servent pour les bottes d'une composition faite avec de la cire de bougie, du savon, de l'eau-de-vie, du noir de fumée ou du noir d'Anvers, et du sucre. Cette cire ne prend point aux mains non plus, ni aux habits. Quand ce sont des bottes molles qu'on veut frotter, il faut mettre une forme dedans pour les tenir roides; on ne pourroit pas les frotter sans cela.

Autre noir pour les souliers, qui ne s'attache point aux bas. Une bouteille de bière, pour huit sous de noir d'ivoire, pour six sous de sucre candi; on fait bouillir et réduire au tiers.

Mais la plupart de ces noirs, excepté la paille brûlée et délayée avec de l'huile, sèchent le cuir et le font casser.

Noir sur bois. Il faut faire tremper de la limaille de fer dans une pinte de vinaigre bien fort, pendant vingt quatre heures; après quoi il faut ajouter pour un liard de couperose, pour deux liards d'antimoine, pour un sou de vert-de-gris, et gros comme une noix d alun, laisser le tout tremper une journée et le remuer de temps en temps.

Le noir de fumée ne peut pas se délayer avec de l'eau, et difficilement avec de l'huile, mais fort aisément avec de l'esprit de vin, ou de la bière, ou de l'eau de savon, ou dans de l'esprit de vin qui le précipitent, sans quoi il surnage toujours; surtout si on a mis une couche de colle de gant sur le bois auparavant.

On emploie le *bitume de Judée* pour faire les beaux *noirs luisans de la Chine.* Et voyez *Vernis.*

Or, le nettoyer. L'or et la dorure sur métaux se nettoyent avec du rouge d'Angleterre, ou avec de la bière seule; et voyez *Dorure, et galons d'Or.* On redonnera une couleur vive et brillante à une chaine d'or, en faisant dissoudre du sel ammoniac dans de l'urine, et faisant bouillir la chaîne d'or dans cette composition.

Couleur d'or pour les pendules, garnitures de toutes sortes, secret des horlogers, garnisseurs, et c. pour mettre en couleur d'or.

1°. Si la pièce est sale, il faut la recuire, c'est à dire, la mettre sur des charbons ardens jusqu'à ce qu'elle brunisse.

2°. Ensuite la mettre tremper un peu de temps dans une eau seconde faite avec une once d'eau forte dans une pinte d'eau, pour ôter le noir, et la passer même après cela dans l'eau forte pure, mais promptement, puis la recurer avec du sable fin, et la bien grattebrosser, c'est-à-dire, la bien frotter avec une petite brosse ou faisceau de fil de laiton, ou aiguilles à tricoter, qu'on appelle une grattebrosse, jusqu'à ce que la pièce soit bien blanche, et brunir ou polir les parties élevées avec un brunissoir ou fer poli.

3°. Cela fait, faire bouillir un gros de gomme lacque, avec un poisson d'esprit de vin dans une cafetière de terre, ce que les ouvriers appellent du *mordant*; en frotter la pièce légérement par tout avec un pinceau.

4°. Et pour finir, faire une sauce avec une once de terra-merita rouge, dans deux pintes d'eau devant le feu; et quand l'eau est prête à bouillir, remuer la sauce avec un bâton propre, et tremper la pièce dedans; après quoi relever les endroits brunis avec un linge au bout du doigt, trempé dans le mordant, ou dans de l'esprit de vin.

Nota. Il faut prendre ses pièces, soit dans l'eau seconde, l'eau forte, ou la sauce ci-dessus, avec une pince de bois, et non avec les doigts, ni aucun fèrement.

Autre vernis à dorer et bronzer. Une once d'huile de térébenthine dans un petit matras, avec demi-once de sandarac en poudre, bien bouché, mis sur le feu sur un réchaud. Le sandarac étant bien fondu, y ajouter demi-once de térébenthine, qu'on fait bouillir avec le reste pendant un petit quart-d'heure; puis passer ledit vernis dans un linge, dans un godet, où il y aura demi-once de vermillon. On conserve ce vernis tant qu'on veut; et pour s'en servir, comme il est fort épais, on y met un peu d'huile de thérébentine.

Nota. Il faut avoir auparavant écuré les pièces avec du sable et une brosse comme ci dessus, et finir de même.

Autre pour dorer, ou donner la couleur d'or aux métaux et aux pierres. Du sel ammoniac et couperose blanche, de chacun quatre parties égales, du sel minéral et du vert-de-gris, de chacun trois parties, le tout réduit en poudre très menue; en couvrir l'anneau, pierre ou tout métal; après quoi le mettre au feu, et l'ayant retiré, le tremper en urine fraîche, puis le laver et nettoyer.

Autre vernis doré pour appliquer sur les métaux. Deux onces de gomme laque, deux onces de sandaraque, un gros de mastic et un peu de camphre, que l'on fera dissoudre ensemble avec une pinte d'esprit de vin dans un matras sur les cendres chaudes pendant trois quarts-d'heure, ou au soleil pendant vingt-quatre heures. Ensuite le passer tout à travers un linge fin, avant qu'il soit refroidi, et le laisser clarifier.

Vermeil Terme de doreur en détrempe; c'est une composition faite de gomme gute, de vermillon, et d'un peu de brun rouge mêlés ensemble, et broyés avec du vernis de Venise et de l'huile de térébenthine. Quelquefois ce vermeil se fait avec la seule laque fine, ou le seul sandragon appliqué en détrempe, ou même à l'eau seule. Les doreurs s'en servent pour jeter un éclat d'orfevrerie sur leurs ouvrages. C'est la dernière façon qu'ils leur donnent.

L'urine teint l'argent d'une belle couleur d'or.

Vernis d'or des Anglois. Les Anglois emploient depuis long-temps sur le cuivre jaune et sur l'argent, un vernis qui donne à ces métaux une couleur d'or, peu différente de la dorure en or moulu.

Deux onces de gomme laque, deux onces de karabé, succin ou ambre jaune, quarante grains de sandragon en larmes, demi gros de safran, et quarante onces de bon esprit de vin. Faire infuser et digérer le tout à la manière ordinaire, puis le passer par un linge, et le garder dans une bouteille bouchée de liége.

Lorsqu'on veut employer ce vernis, il faut faire chauffer la pière d'argent, ou de cuivre, avant de l'appliquer dessus, de manière que la main ait peine à y tenir : elle prend par ce moyen une couleur d'or, qu'on nettoye quand elle est sale avec un peu d'eau tiède.

Ce vernis donne à ces deux métaux une couleur d'or peu différente de la dorure en or moulu.

Autre dont on se sert à Bermingham pour dorer les garnitures de cabinets, tels qu'on les voit en Angleterre; prendre deux petits pots de terre bien vernissés, dans lesquels on met six onces d'huile de lin, une once de mastic, une once d'aloès hépatique : après les avoir réduits en poudre impalpable; placer ces deux petits vases l'un sur l'autre, et pratiquer un petit trou dans le fond de celui qui doit être au-dessus Y faire passer un petit morceau de bois en forme de spatule pour remuer facilement le mélange quand il entre en ébullition. Luter ensuite les deux vases avec de la terre glaise, et les en couvrir en totalité, à l'exception du trou,

pour les garantir de la violence du feu auquel on doit les exposer. Lorsqu'on apperçoit que le mélange commence à bouillir, ne point cesser de remuer. Quand on présume que le tout est bien amalgamé, retirer les vases, qu'on délute apres les avoir laissé refroidir, et le vernis est fait.

Lorsqu'on veut s'en servir, il faut nettoyer le métal, et appliquer ensuite le vernis avec un pinceau, le plus également qu'il est possible, et laisser sécher la pièce au soleil ou à un feu très-doux.

Autre vernis à dorer sans or. Prendre deux onces de sandaraque, une once de litharge, et trois onces d'huile de lin la plus claire, faire bouillir le tout dans un pot de terre vernissé, et le vernis est fait.

Ou bien prendre une livre de sucre très-fin, une once de gomme la plus fine, deux gros d'aloès sucrotin, le tout pilé séparément et mêlé ensuite ensemble dans huit onces de thérébentine, pour les passer par un linge.

Os, les blanchir. Voyez *Yvoire*

Pâte d'amandes pour laver les mains. On la fait avec des amandes amères pelées à l'eau chaude, et qu'on fait sécher On les pile ensuite pendant quelque temps, en y mettant un peu de lait pour les lier en pâte : en même temps, on pile un bon morceau de mie de pain blanc, on le détrempe avec un peu de lait, on mêle cette pâte avec la pâte d'amandes, on les repile ensemble en y délayant encore un peu de lait. Après quoi, on fait bouillir le tout sur le feu, en y ajoutant encore trois chopines de lait sur une livre d'amandes, et on remue toujours le tout, jusqu'à ce que la pâte soit bien épaissie.

Pâte pour laver les mains sans eau. Peler à l'eau chaude quatre onces d'amandes douces et deux onces d'amandes amères; les piler dans un mortier, en les arrosant d'un peu de vin blanc : les mettre à part; piler de même de la mie de beau pain blanc avec trois jaunes d'oeufs durs, les humectant du même vin : mettre le tout ensemble dans le mortier; ajouter un peu de sturax en poudre fine à discrétion; humecter la pâte avec du vin blanc en la pilant; elle est par ce moyen douce et liquide, comme on le souhaitera.

Peinture d'impression. Les peintures couleur d'eau, petit vert, jonquille, lilas, gris de perle, bleu de Prusse clair, ainsi que le petit rouge clair et tendre, réchampi en jaune couleur de badigeon, le petit gris réchampi de même ou de blanc, etc. les marbres feints, etc. font la gaîté des appartemens.

On appelle *peinture d'impression* ou *barbouillage* celle que l'on couche à plat avec des brosses sur les menuiseries, les murs, les plafonds, etc. Il y en a de deux sortes, celle en détrempe et celle en huile. Pour qu'elles soient bonnes, il faut deux couches.

La peinture en détrempe ne peut servir que dans l'intérieur des maisons, et à couvert; elle ne sert à rien pour la conservation des bois, mais seulement pour l'oeil. Elle se fait à meilleur compte avec de la colle forte, au défaut de celle de gants, ou de parchemin bouillis, et réduits en une colle claire et transparente, qui est plus belle que la colle forte, dans laquelle on délaye du gros blanc ou blanc de Rouen, qui est du blanc d'Espagne écrasé, ou d'autres couleurs. Le blanc est plus beau si l'on fait la seconde couche de blanc de plomb ou de céruse.

Il faut savoir ménager la colle suivant les places où l'on emploie le blanc; par exemple, il en faut peu pour les plafonds et autres parties qui ne sont guère exposées qu'à la vue; il en faut davantage pour celles qui sont exposées au

frottement. Trop de colle aussi, le blanc s'écaille; pas assez, il s'efface, et blanchit les habits.

Il faut de nécessité deux couches de blanc aux plafonds neufs; mais les vieux plafonds et solives doivent être préparés à recevoir ce blanc par plusieurs couches de chaux éteinte et fort claire, ce qu'on appelle *échauder*: quelquefois par économie, on se contente d'une seule sur les vieux murs.

Il faut que les couches en détrempe soient chaudes chaque fois qu'on les applique; on y mêle du charbon pilé, qui s'attache mieux, qui empêche le blanc de s'écailler et de jaunir, et le rend plus doux.

Blanchir un mur, c'est faire une ou plusieurs couches de blanc à colle sur un mur sale, après y avoir passé un lait de chaux pour le dégraisser. Dans les Pays-Bas, la Hollande et les environs, on blanchit tous les ans l'intérieur des maisons et même les façades.

Le blanc le plus simple ou lait de chaux, se fait avec de la chaux vive, qu'on fait éteindre dans de l'eau; la dose est de sept à huit livres d'eau chaude sur une livre de chaux qu'on laisse tremper sept ou huit heures, après quoi on la passe au tamis; étant ainsi délayée fort claire, on en met deux couches, la seconde quand la première est sèche. On y mêle, comme on l'a dit, un peu de charbon pilé et tamisé; le charbon ôte le grand blanc trop mat, fait tenir et attacher la chaux, de façon qu'elle ne s'écaille point en vieillissant et ne s'attache point aux habits. On a eu soin de mouiller d'abord la muraille avec de l'eau pour que la chaux ne sèche pas trop vîte, et de racler ce qui se trouve de sale à la muraille.

On observe que la première couche sera meilleure faite de lait de chaux vieille éteinte de longue main: on l'agite et remue dans suffisante quantité d'eau, tant qu'il se fait une écume par-dessus, qu'on peut retirer proprement pour s'en servir, et le second enduit se fait de la chaux vive pour que le blanc soit plus poli en frottant à sec avec une brosse ou pinceau de poil.

Pour faire le beau blanc luisant, qu'on appelle *blanc des Carmes*, on prend de la chaux vive la plus blanche; on l'éteint dans suffisante quantité d'eau, comme ci-dessus; on la laisse reposer jusqu'à ce que la chaux se dépose au fond du seau, et l'eau avec les ordures surnagent; on jette cette première eau, la versant par inclination, et ainsi deux ou trois fois jusqu'à ce que la chaux reste nette et parfaitement blanche, alors on ajoute une demi-livre d'alun; l'alun étant fondu et bien mêlé, on prend une grosse brosse ou pinceau pour du tout en barbouiller la muraille. Deux ou trois couches font un très-beau blanc; on en peut mettre davantage, si l'on veut, jusqu'à ce que le blanc paroisse bien luisant. Pour le polir, quand il est bien sec, on le frotte avec une brosse de poil de sanglier.

On fait dans les Indes un blanc plus pur encore et plus luisant, avec de la chaux vive, mêlée avec du lait et du sucre, dont on enduit les murailles qu'on polit ensuite avec une pierre d'agathe. Cet enduit les rend d'un poli de glace, dont le plus beau blanc des carmes n'approche pas.

Pour faire des plafonds plus légers qu'avec du plâtre, quand on aura laté le plafond, y mettre une couche d'environ trois ou quatre lignes d'épaisseur de quelque bonne terre blanche un peu grasse et graveleuse, dont la dose est de douze boisseaux de cette terre, trois boisseaux de chaux vive, trois livres de bourre grise de tanneur. On met une seconde couche faite avec de la bourre ou tonture d'étoffe; trois livres de cette bourre bien battue avec un boisseau de chaux nouvellement éteinte bien mêlés ensemble. Cette seconde couche sur la première, lorsqu'elles

lorsqu'elle est bien sèche, doit être de deux lignes d'épaisseurs; ces planchers sont plus légers que ceux de plâtre; ils ne se fendent point, et ne sont pas sujets aux punaises.

Les peintures d'impression en huile contribuent à la conservation des bois. Les premières couches doivent être nourries en huile et les secondes en couleur.

Plus les couleurs sont broyées sur la pierre sous la mollette avec huile d'oeillet, et plus elles s'étendent et font de profit, et sont plus belles et plus luisantes. On se sert d'huile de noix ou d'huile de lin pour délayer davantage sa peinture, et pour l'étendre et en imprimer les différentes couches sur le bois ou autres matières. Lors de l'emploi, on y met de l'huile ou essence de thérébentine et un peu de litharge pour les faire sécher plus promptement, et empêcher le blanc, surtout de jaunir.

Le blanc pour l'huile est du blanc de céruse de Venise; le blanc d'Espagne n'y vaut rien, et doit être défendu. Quand les ouvriers, par tromperie, ont employé du blanc d'Espagne à l'huile, on appelle cet ouvrage *du molleton*. Les personnes versées en bâtimens, en savent bien faire la différence : on passe un doigt sur sa langue, ensuite on l'applique sur cette peinture en pressant un peu, et traînant par le bas, la peinture suit comme un rouleau de ruban.

Deux livres de blanc de céruse broyé à l'huile, qui est la plus pesante de toutes les couleurs, dans lesquels on ajoute pour les délayer et pouvoir appliquer un poisson d'huile de noix par livre de couleur, ou pour les deux livres treize onces d'huile et deux onces de litharge, ce qui fait une once par livre de couleur, pour faire sécher, font une toise carrée d'ouvrage, par où l'on peut supputer ce qu'il faut de peinture en huile pour la quantité de toises qu'on veut imprimer. Les doses ci-dessus ne sont que pour une couche; on emploiera le double pour deux couches.

Deux livres d'ocre ou d'autres couleurs feront plus d'ouvrage que le blanc, parce que le poids étant moindre, elles couvrent davantage.

Le gris ordinaire en huile ou en détrempe se fait en ajoutant au blanc du noir d'os, de charbon ou de fumée.

Pour faire le gris de perle en huile, on donne une première couche de blanc de céruse, et à la seconde couche, on y mêle de l'émail, plus ou moins, jusqu'à ce que la couleur agrée. Le tout doit être à l'huile de noix.

Pour le gris de perle en détrempe, on se sert de blanc d'Espagne ou gros blanc de Rouen, et au lieu de bleu d'émail, on y mêle de l'inde dans la seconde couche, jusqu'à ce que la couleur plaise à l'oeil.

Le citron ou jonquille se fait avec le massicot, ou le stil de grain, ou l'orpin doré et le vernis blanc.

La couleur de paille, avec le blanc de plomb, mêlé d'orpin pâle, à vernis blanc ou de sandaraque.

Le lilas, avec la laque, peu de blanc, et du bleu d'émail encore moins.

La laque, mêlée de carmin, qui s'emploie au vernis de laque filtré pour de petits ouvrages, est plus cher.

Le blanc de plomb, mêlé d'un peu de carmin, s'emploie pour de petits ouvrages avec le vernis blanc ou de sandaraque.

Le rouge de vermillon s'emploie avec le vernis de laque non filtré, avec un peu de carmin, fait le rouge de corail et vernis de laque filtré.

Le jaune à huile ou à détrempe se fait d'ocre pur, plus ou moins mêlé avec du blanc, suivant la teinte qu'on veut.

L'aurore, avec l'orpin doré, mêlé de vermillon, avec le vernis de laque filtré.

L'olive se fait avec de l'ocre jaune, du blanc et du noir de charbon.

Le bleu céleste avec la cendre bleue, qui s'emploie au vernis blanc ou de sandaraque; on y ajoute du blanc pour le bleu pâle.

La couleur de bois est faite avec du blanc de céruse, mêlé d'ocre jaune ou d'ocre rouge, et d'un peu de terre d'ombre, selon la teinte qu'on veut donner. On en fait à l'huile et à détrempe de différentes couleurs, et même de bois veiné.

Pour le vert, de la cendre bleue, avec l'orpin pâle au vernis blanc ou de sandaraque.

Le vert pour les treillages de jardins et pour des contrevents, se fait en donnant une première couche de blanc de céruse, ou d'ocre jaune qui coûte moins, et ajoutant par-dessus, quand elle est sèche, une seconde couche composée de moitié de vert-de-gris et moitié de vert de montagne. Une livre de cette composition avec une livre de blanc de céruse, fait un beau vert. C'est la proportion qu'il faut garder. Le vert de montagne seul, sans vert-de-gris, vaut mieux en mettant moins de blanc, parce que le vert-de-gris noircit davantage.

La peinture rouge en détrempe pour les planchers, se fait avec de la sanguine qu'on répand en poudre sur le plancher, et qu'on frotte avec de l'oseille sans eau.

Mais plus communément pour mettre les planchers en couleur, on met dans un seau d'eau une livre et demie de colle de Flandres, six livres d'ocre d'Angleterre rouge, ou d'ocre jaune, si on l'aime mieux. Si c'est en rouge, ajouter une livre de mine de plomb rouge, et un quarteron d'alun. Faire tremper la colle dans le seau d'eau pendant une nuit, et le lendemain, verser le tout avec les drogues ci-dessus dans un chaudron, et faire bouillir à petit feu, en remuant bien jusqu'à ce que la colle soit bien fondue. Puis appliquer la couleur toute bouillante sur le plancher avec une grosse brosse ou pinceau; laisser bien sécher, et remettre une seconde couche; étant sèche, cirer partout, sans appuyer la cire, mais la frotter ensuite rudement et long-temps.

Pour un plancher de plâtre, il faut d'abord le bien ratisser, puis mettre de l'urine avec de la suie de cheminée ou de four, qui est la meilleure, et la bien mêler et délayer, la laissant infuser pendant deux jours, puis avec des brosses ou des torchons en frotter le plancher, et laisser sécher avant d'y marcher. Étant sec, le cirer et frotter comme les planchers de bois ou de carreaux.

En frottant ces planchers avec des feuilles d'hyèble ou de sureau, et frotter par-dessus, cela fait aussi un assez bon effet.

Les planchers des greniers pour y mettre des grains, se frottent avec du sang de boeuf.

Pour revenir aux autres couleurs, la cendre bleue et le vermillon au vernis de laque filtré, font le violet; glacé de carmin, au même vernis, font le pourpre.

Le vermillon avec un peu de noir de fumée, et vernis de laque non filtré, fait la couleur de café.

Le blanc de céruse broyé et délayé avec l'huile de noix, suivant les doses ci-dessus dites, mêlé avec du noir de fumée ou d'Angleterre, fait une bonne couleur de fer, pour empêcher la rouille.

En noir, l'huile de noix avec le noir de fumée seul qui ne se dissout aisément, comme on l'a dit, qu'en y versant un peu d'esprit de vin, ou d'eau de

savon. Plusieurs au lieu d'huile l'emploient avec le vernis gras ci-après décrit, avec l'esprit de vin, pour faire sécher plus promptement : une seule couche suffit, lorsqu'elle est bien nourrie; mais il vaut mieux en donner deux également nourries et foiblement.

Pour la conservation des bois ou des figures de plâtre, ou de terre cuite, exposées à l'air, on leur donne deux couches d'ocre jaune, ou de blanc de céruse.

Pour rendre de plus longue durée les enduits qui sont exposés à l'air, quand on a mis deux couches de peinture, avant que la seconde soit sèche, on saupoudre dessus quelque sable fin, ou de la limaille de fer; et ayant secoué tout ce qui n'est pas attaché à la peinture, on donne par-dessus le reste une troisième couche et dernière. On couvre les bois dans l'Inde avec une espèce de peinture faite de chaux et d'huile, qu'on rend plus siccative en la faisant bouillir avec de la litharge: cet enduit est très-bon, même en Europe.

Pour l'avanturine, faire sur le bois un fond de couleur brune, composée de vermillon, de terre d'ombre et de noir de fumée, plus ou moins de l'une ou l'autre de ces couleurs, selon qu'on la veut plus brune ou plus rougeâtre; les couches étant sèches, les polir, puis faire chauffer, et aussitôt y mettre de la poudre d'avanturine passée par le tamis de soie, et mêlée de beau vernis pur; enfin polir l'ouvrage.

Au lieu de gratter la peinture à l'huile, qui ne sèche point, pour avoir employé de mauvaise huile, ce qui seroit trop long, il faut la laver avec de l'eau seconde pure, jusqu'à ce qu'elle soit toute emportée, et ensuite laisser sécher l'ouvrage pendant trois jours avant de repeindre. Mais cette opération est coûteuse et difficile, la suivante est plus simple et à moins de frais.

C'est de donner par-dessus cette mauvaise peinture qui ne sèche point, une couche de bonne peinture délayée avec huile de lin, dans laquelle on a fait bouillir un nouet de litharge, suspendu, de peur qu'il ne brûle, à la dose d'une livre sur six livres d'huile, retirant l'huile du feu, quand elle grille le canon d'une plume qu'on y trempe, ce qui la clarifie et l'épure, de façon qu'elle sèche ensuite sous le pinceau; après quoi on met par-dessus, si l'on veut, une couche de vernis siccatif ci-après.

L'humidité qui provient des murs fait écailler l'impression des menuiseries; pour prévenir cet inconvénient, il est bon d'enduire le derrière du bois d'une couche d'huile de lin ou de noix, ou d'une couleur grossière broyée avec une de ces huiles, ou l'enduire de goudron.

Il faut, pour imprimer, choisir des brosses très-douces, et en couchant les impressions ne jamais croiser les coups de brosse, mais les passer toujours du même sens, en suivant le fil du bois.

La dorure est encore une partie qui concerne la peinture d'impression, en ce que ce sont les peintres qui en font les entreprises, ainsi que de la bronze. Voyez *Vernis à dorer* ci-devant, *article Or.*

Le vernis par lui-même est une liqueur sans couleur ni épaisseur, qui ranime les couleurs, et leur donne un luisant de glace; il y en a de gras et de blanc ou sec. Le vernis sec est le meilleur pour l'intérieur des bâtimens, et le vernis gras pour les lieux humides et dans les dehors.

Lorsqu'on veut avoir un vernis blanc qui sèche promptement, on prend seulement de la thérébentine dans une fiole; on y met autant d'esprit de vin, puis remuant le tout ensemble, on en vernit aussitôt ce qu'on a besoin.

Pour faire un vernis gras qui est assez beau, même étant appliqué sur les ouvrages de menuiserie, on prend de l'huile grasse toute faite, ou bien on la fait, en mettant de l'huile de noix, dans des vaisseaux de plomb de forme aplatie, comme une soucoupe, exposés au grand soleil, où quand elle a pris la consistance de sirop épais, on la dissout avec de l'essence de thérbentine, et on l'applique.

On peut l'employer avec différentes couleurs, qui alors sèchent bien vite, et deviennent fort brillantes.

D'autres ne font le vernis gras pour employer dans des lieux humides et dans les dehors, qu'avec de l'huile grasse, et de la litharge bouillies ensemble.

Vernis pour la boiserie. Un pot d'esprit de vin, dix onces de gomme élémi bien mondée, sept onces et demie de sandaraque bien mondée, dix onces un gros d'huile d'aspic, le tout ensemble dans une grosse bouteille exposée à l'ardeur du soleil pendant quinze jours ou trois semaines, observant de remuer la bouteille trois ou quatre fois par jour.

Une couche de vernis suffit sur les couleurs en huile; il en faut deux sur les couleurs en détrempe.

Les lambris neufs destinés à être vernis sans couleurs, doivent être bien replanis et dégressés légérement, ensuite on y passe une couche ou deux de colle de gants transparente, puis on applique deux couches de vernis blanc, qui se fait avec la gomme adragant et l'esprit de vin.

Autre vernis. Voyez ci-devant à l'article *or*, *couleur d'or*, *etc.* et ci-après l'article *vern.s.*

Les pinceaux dont se servent les vernisseurs sont plats, larges d'un bon pouce, épais de six lignes, dont la barbe est enchassée dans du fer blanc, et un petit manche de bois rond. Le poil de ces pinceaux est de poil de petit gris, et de poil de blércau.

Phosphore. Un peu d'alun et de miel recuit suffisent pour donner un phosphore des plus commodes, puisque sans blesser l'odorat dans l'opération, il se conserve ensuite cinq ou six mois dans une fiole bien bouchée et un peu forte, crainte d'accident, la mettant même dans un pot couvert, afin qu'elle ne pût mettre le feu si elle venoit à se renverser et à se casser. C'est assez d'en jeter un grain sur de l'amadou ou du papier pour allumer aussitôt une bougie. Prendre trois parties égales, comme par exemple trois onces d'alun, et quatre parties ou quatre onces de miel, bien piler l'alun en poudre fine, et le mêler avec le miel dans une poële de fer sur le feu d'un fourneau, pour calciner l'alun et recuire le miel, jusqu'à ce que le tout devienne noir; alors le verser dans un matras, puis ayant mis de la cendre ou du sable sec dans la poêle, mettre le matras dans cette cendre sur le fourneau, et pousser le feu, ce que les chimistes appellent le *feu de sable*, jusqu'à ce qu'il s'élève de la matière dans le matras, une petite flamme; retirer aussitôt la poêle du feu, boucher le matras d'un bouchon mou de papier, et le laisser refroidir sans l'ôter de dessus la cendre; après quoi on peut verser le phosphore qui sera au fond, comme une pelotte ou charbon, en le secouant un peu dans une fiole, prenant garde d'en répandre sur les doigts, crainte de se brûler.

Planchers en couleur. Voyez *Peinture d'impression.*

Poix blanche. Voyez *Cire des cordonniers*, *etgoudron.*

Poli et nettoyage des métaux, pierres et bois, etc. le fer des armes avec de l'émeri tamisé, ensuite la potée d'étain; et enfin on lustre avec le rouge d'Angleterre

ou de la cendre fulle, et voyez *Rouille;* l'or et la dorure avec du rouge d'Angleterre ou de la bière.

Pour lustrer et polir tout ouvrage doré. Deux onces de tartre, deux onces de soufre et quatre onces de sel, les faire bouillir dans moitié d'eau et urine, y tremper l'ouvrage doré; cette eau lui donne un beau lustre. Voyez *Galons d'or et d'argent*, et *autres dorures et argenterie*, et aussi *étain et similor*, *tombac*, et *vaisselle d'argent et étain.*

Le cuivre aussi avec du rouge d'Angleterre ou du charbon bien fin, et de l'huile, puis on le frotte avec le tripoli sec ou de la cendre folle.

Pour tenir le cuivre toujours luisant, faire bouillir du tartre dans un chaudron avec de l'eau, y jeter tel instrument de cuivre qu'on veut pendant un quart-d'heure, ensuite le jeter en eau froide, le bien essuyer, et il sera toujours beau. Le similor, le tombac, avec du tripoli et du vinaigre. Voyez *Similor et Tombac.*

La couverture de cuir des livres, ainsi que les cartes et cartons, se polissent avec un cylindre de verre, et s'ils sont ternis, on les frotte auparavant d'un blanc d'oeuf ou de fine colle de farine. La pierre des statues avec la pierre ponce; le bois avec la pierre ponce et la presle, comme font les arquebusiers et les tourneurs, ou le polissoire des ébénistes, qui est un faisceau de joncs furtement ficelé, et de la cire dont on frotte l'ouvrage. Les vieux meubles s'écurent auparavant; on finit après le cirage par frotter le bois fortemeot avec quelque morceau d'étoffe, un d'un gros bas de laine qui donne le lustre. On ne cire pas l'ivoire, ni la corne, ni l'écaille, mais on les polit en les frottant d'abord avec la pierre ponce broyée à l'eau, ensuite avec un morceau de peau de bufle et un peu d'huile d'olive et de tripoli en poudre très-fine. Le poli des couteliers pour les couteaux et autres outils, se fait sur la meule ou polissoir de bois de noyer, d'un pouce au plus d'épaisseur, et avec de l'émeri et de la patée suivant l'ouvrage.

Voyez *Marbre*, *les reblanchir*, ainsi que *l'albâtre*, et *en ôter les taches.*

Pommade blanche. Pour faire la pommade d'hiver, prendre trois livres de saindoux pour la rendre moins dure; et en été, deux livres seulement, une livre de suif de mouton, les faire tremper pendant vingt-quatre heures en eau claire qu'on change trois fois, et presser la graisse pour en faire sortir l'eau; après quoi la faire fondre et la passer dans un linge au-dessus d'une terrine, et l'y laisser refroidir; étant prise, la battre pendant un quart-d'heure, la laisser reprendre, la rebattre de même, en y incorporant une once de quintessence pour lui donner de l'odeur.

Pommade à la fleur d'orange. Faire fondre dans une casserole une demi-livre de panne de porc ou sain-doux, y mettre deux oignons de lis blanc qu'on écrase et mêle bien; quand le tout est fondu et incorporé, y ajouter un quarteron de fleurs d'orange, et un peu de cire jaune, faire bouillir ensemble trois bouillons, puis la tirer et mettre dans des pots.

Autre. Prendre une livre d'huile d'amandes douces tirées sans feu, et un quarteron de cire jaune fondue au bain-marie, y ajouter un peu d'essence de thérébentine, et laisser refroidir.

Poudre à poudrer. De l'amidon le plus blanc, le plus sec et le plus fin; l'écraser sur un gros papier gris avec un rouleau de bois dur qui ait une poignée à chaque bout, y mêler, si l'on veut, une livre d'iris en poudre sur huit livres, mais le mieux est de n'y rien mettre; la pommade y supplée. On passe le tout dans un tamis de soie bien fin, couvert dessus et dessous.

Puces (détruire les). En frottant le bois de lit avec la décoction de feuilles de

bois d'aune. Une ou deux petites oranges vertes coupées par quartiers, enfilées et pendues au pied et au chevet de la couchette, font le même effet.

On détruit les puces d'un chien en le frottant d'eau de mer ou de saumure.

Punaises (détruire les). Du fort vinaigre blanc, de la suie de cheminée, de l'ail et du tartre; délayer le tout ensemble, et l'appliquer chaud avec un pinceau, au moyen d'un réchaud de feu qu'on tient près de soi.

Ou bien frotter le bois tout simplement d'huile seule; c'est le tombeau de tout insecte dont elle bouche les pores.

A l'égard de celles qui sont aux murailles, voici le remède. Piler quinze drachmes d'herbe aux poux, et autant d'oignon marin, coupé en petits morceaux, avec une cuillerée de fort vinaigre; faire chauffer le tout, et en enduire le mur.

Rouge des femmes pour se farder. Pulvériser l'espèce de talc, connu sous le nom de craie de Briançon; lorsqu'elle aura été réduite en une poudre très-fine, y joindre du rouge de carmin à proportion de la vivacité qu'on veut donner à la couleur du rouge, et l'on triture soigneusement ce mélange qui peut être appliqué sur la peau sans aucun danger. La cherté du carmin fait qu'on lui substitue souvent le cinabre ou vermillon qu'on mêle avec le talc.

Ou bien mêler avec du vermillon, de l'eau de gomme gute et un peu de safran, qui empêche le vermillon de noircir.

Le rouge des cordonniers pour les talons. C'est du rouge d'Inde détrempé avec des blancs d'oeufs.

Le rouge des corroyeurs. Il se fait avec du bois de Brésil, dont il faut une livre sur un seau d'eau, à quoi l'on ajoute de la chaux, quand il est suffisamment ébouilli.

Rouille. Elle se détache facilement quand on la frotte avec l huile de tartre.

Les serruriers, après avoir limé et donné la forme à leurs pièces, les font chauffer bien chaudes, et les frottent avec de la corne de boeuf, pour les garantir de la rouille, ou bien avec de la cire blanche neuve, puis les remettent au feu pour emboire la cire, et les essuient avec un morceau de serge, ou bien frotter le fer avec de l'huile et du cinabre en poudre.

On peint ou l'on étame les serrures des chambres, ou bien on les vernit comme la boiserie avec du bon vernis siccatif.

Savonnettes ordinaires. Couper mince six livres de bon savon blanc, le faire fondre avec une chopine d'eau dans laquelle on a fait bouillir six citrons coupés par morceaux, et passer par un linge avec expression les citrons. Le savon étant fondu, le retirer du feu, y mettre trois livres d'amidon en poudre, et un filet d'essence de citron ou autre, mêler le tout avec le savon, et le bien pétrir; la pâte étant faite, rouler les savonnettes de la grosseur qu'on veut.

Similor, tombac, et c. se nettoyent avec du tripoli auquel on ajoute du vinaigre, si les taches étoient fortes. Voyez *Dorures.*

Soudure. La soudure est un mélange de deux livres de plomb avec une livre d'étain, qui sert à joindre les tables de plomb ou de cuivre. On la nomme *soudure au tiers.*

Celle au contraire de deux parties d'étain sur une de plomb, pour les ferblantiers, se nomme *soudure tendre.*

Lorsqu'on veut faire des ouvrages propres en cuivre, on se sert des soudures pour l'argent, et même pour l'or, si l'on n'en craint pas la dépense.

I. Lorsqu'on veut souder des pièces de cuivre, on commence par donner quelques coups de lime sur les jointures, ou quelques coups de grattoir; on échauffe les pièces dans un feu de charbon, on met ensuite un peu de colophane sur les endroits qu'on veut faire prendre, puis on y met quelques morceaux de *la soudure tendre composée de deux parties d'étain et d'une de plomb;* on enlève ou l'on essuie le superflu de la soudure, tandis qu'elle est encore fluide, avec de l'étoupe ou de la filasse.

II. On se sert encore d'une autre méthode pour souder les ouvrages en cuivre. On fait rougir un fer à souder, sans cependant que la chaleur aille jusqu'à la blanchir, mais quand il est d'un rouge cerise, on lui présente un lingot de *la soudure tendre* qui se fond aussitôt, et tombe goutte à goutte sur l'endroit qu'on veut souder, sur lequel on a d'abord répandu un peu de colophane; après cela, on repasse avec le fer à souder tout chaud sur l'endroit que l'on veut faire prendre; par là on égalise la soudure, on enlève ensuite le superflu avec une lime ou un gratoir.

III. Comme les pièces de cuivre qui ont été fondues, perdent leur couleur et se noircissent, on la leur rend en les trempant dans de l'urine, dans laquelle on a mis des cendres de bois neuf. On fait bouillir ce mélange, et après avoir fait rougir au feu les ouvrages, on les éteint dans cette liqueur, ou bien on les éteint dans une simple dissolution de sel marin. Cette opération s'appelle *décaper.*

IV. On emploie aussi une soudure forte et une soudure tendre pour le laiton ou cuivre jaune. La *soudure forte* est la même que pour le cuivre rouge, c'est-à-dire, de seize parties de laiton contre une partie de zinc que l'on fait fondre, lequel l'on met en grenaille de la même manière. Cette soudure est encore fort bonne en ne mettant que huit parties de laiton contre une partie de zinc. Si on veut que la soudure soit encore plus aisée à fondre, on ne prend que six parties de laiton. On prend aussi quelquefois trois parties de cuivre rouge que l'on fait fondre avec une partie de zinc; cette soudure est dure et solide: d'autres prennent deux parties de cuivre rouge contre une de zinc; on peut ainsi varier les proportions du zinc et du cuivre, ce qui donne des soudures plus ou moins jaunes, en raison du plus ou moins de zinc qu'on y fait entrer, ce qui les rend aussi plus fusibles et plus tendres. La *soudure tendre* du cuivre jaune se fait ordinairement avec six parties de laiton, une partie de zinc et une d'étain. On commence d'abord par faire fondre le cuivre jaune ou laiton; lorsqu'il est fondu, on y joint l'étain, et aussitôt après on y met le zinc, après avoir eu la précaution de le chauffer, on remue le tout et on le met en grenaille; on le lave et on le conserve pour s'en servir au besoin.

V. Dans les petits ouvrages qui ne demandent pas beaucoup de solidité, on se sert d'une soudure faite avec de l'étain et du plomb pour les ouvrages en cuivre jaune, composée de trois parties d'étain fin et d'une partie de plomb. Pour appliquer cette soudure, il faut toujours donner quelques coups de lime ou de gratoir aux endroits que l'on veut souder; et du reste, on procède comme ci-dessus, article II.

VI. Pour souder ou *braser* le fer, on lime de même les joints qu'on veut réunir; on applique dessus un petit morceau de laiton fort mince, qu'on y retient avec un fil, on enveloppe le tout de terre grasse, qu'on fait sécher sur la pièce devant le feu. Ensuite on la met à la forge, en sorte que le vent du soufflet aille directement sur les parties qu'on veut souder, afin de la faire rougir jusqu'à blancheur,

et que la terre grasse soit vitrifiée; on l'ôte alors du feu, si c'est du fer tendre, on le trempe dans l'eau; si c'est de l'acier, on le laisse refroidir de lui-même. On ôte la terre, la pièce se trouve soudée, et on polit la soudure à la lime; mais comme l'acier a perdu sa trempe, on le retrempe de nouveau après qu'il est soudé.

VII. La soudure des ferblantiers n'est autre chose qu'un mélange de parties égales d'étain et de plomb pour souder les jointures; il ne faut que les mouiller avec un peu d'eau; ils y répandent un peu de colophane ou poix résine en poudre, ils prennent le fer à souder tout chaud, ils l'essuient, et par son moyen font tomber quelques gouttes de soudure sur les jointures, et y repassent avec le fer à souder. Pour faire pénétrer la soudura jusqu'à ce qu'ils n'aperçoivent plus aucun intervalle vide, ils enlèvent le superflu de la colophane et de la soudure, en frottant avec un morceau d'étoffe de laine. Cette soudure convient à tous les ouvrages qui sont étamés.

VIII. Pour souder l'étain, on se sert d'une soudure d'étain mêlée de plomb à parties égales.

IX. Pour souder le plomb, de deux livres de plomb avec une d'étain; pour souder le cuivre rouge avec le jaune et avec le fer, on pourra employer les soudures indiquées pour le laiton et le cuivre jaune; elles peuvent aussi servir à souder le cuivre jaune avec l'acier et le fer, cependant beaucoup d'ouvriers se servent de la même soudure que pour l'étain.

Les deux bords des tuyaux de plomb étant bien rapprochés l'un de l'autre, et se joignant parfaitement, on les gratte avec un grattoire, et ayant frotté de poix résine ce qu'on a gratté, on y jette dessus la soudure fondue dans une cuiller que l'on aplati avec le fer à souder, et que l'on rape avec la rape, s'il est nécessaire. Pour les petits tuyaux où la soudure ne s'emploie pas fort épaisse, on la fait fondre avec le fer à souder à mesure qu'on l'applique. S'il y a des endroits ou l'on ne veut pas que la soudure s'attache, on les blanchit de craie.

Pour sceller du fer dans la pierre, au lieu de se servir de plomb fondu pour couler autour des barreaux de fer d'une grille ou autre scellement, on se sert de soufre fondu qui a la propriété de s'incorporer avec le fer, ce qui contribue à la solidité du scellement. Il est plus facile de trouver du soufre que du plomb, et ce procédé est beaucoup plus économique. Lorsque le trou est fait et la barre de fer posée dedans, on y coule du soufre fondu dans une cuiller, et lorsque le trou est plein, on y jette une poignée de sable de terre ou de cendre pour l'étendre; deux ou trois minutes après, la barre est prise, de façon qu'il faudroit casser la pierre pour la retirer. Quand le trou se trouve trop grand, ce qui consomme trop de soufre, il faut y mettre du tuileau ou quelque morceau de brique.

Un mélange de quantité égale de verre en poudre, de sel marin et de limaille de fer, mêlés et fermentés ensemble, fournit aussi un des meilleurs cimens que l'on connoisse; deux jours après, ce mastic est dur comme la pierre, encore plus si l'on y mêle de la poudre de marbre.

Tableaux, les nettoyer. Faire éteindre peu de chaux vive dans beaucoup d'eau, et se servir de cette eau de chaux très-claire pour laver le tableau avec un pinceau légèrement jusqu'à trois fois, après quoi le bien rincer avec de l'eau nette et bien claire, il sera comme neuf; cette pratique est d'usage en Chine.

Autre. Une once de cendre gravelée, une once de soude blanche, qu'on fait bouillir ensemble dans une pinte d'eau, réduite à moitié; la passer dans un linge, et

et lorsqu'elle est à moitié froide, en frotter les tableaux avec une éponge, puis les relaver avec de l'eau claire, et les essuyer avec un linge blanc fin.

L'eau seconde nettoye *les plus sales*, en frotant légérement, et rinçant tout de suite avec de l'eau froide.

Pour rendre les vieux tableaux aussi beaux que s'ils étoient neufs. Mettre dans un pot de terre environ un quarteron de soude grise en poudre, y raper un peu de savon de Gênes, et faire bouillir avec de l'eau un bon quart-d heure; puis la laisser tiédir seulement, et en laver le tableau, puis l'essuyer, y passer de l'huile d'olive, et l'essuyer bien encore; le tableau sera comme neuf.

Ceux qui font profession de nettoyer les tableaux n'emploient le savon qu'avec un ménagement extrême, parce que s'il séjournoit sur la peinture, elle s'enlèveroit totalement lorsqu'on viendroit à laver le tableau.

On fait, avec le sandaraque ou gomme de genevrier, un vernis propre à donner le lustre aux tableaux.

Mais les Peintres ont reconnu que le vernis gâtoit les tableaux; ils n'en font plus d'usage, et se servent d'un autre moyen pour nettoyer et lustrer leurs tableaux. Quand un tableau est sale, ils le lavent bien avec de l'eau claire; puis on bat beaucoup de blanc d'oeufs avec des verges de bouleau, jusqu'à ce qu'ils soient tout en mousse; on les laisse reposer deux ou trois heures; après quoi on écume cette mousse, et l'on trouve dessous une eau dont on se sert pour frotter bien également son tableau, avec une petite éponge fine ou la barbe d'une plume du petit côté.

Taches. Pour ôter les taches de fer sur le linge. Faire bouillir de l'eau dans un vaisseau, et exposer les taches à la fumée de cette eau; puis mettre dessus du jus d'oseille avec du sel; et le linge en étant bien pénétré, il faut le mettre à la lessive.

Ou bien brûler de l'oseille, en mettre la cendre dans l'eau qui s'évapore au soleil; il reste au fond un sel d'oseille qui ôte ces taches.

Quelquefois un papier à sucre suffit.

Ou encore mouiller le linge dans du jus de citron, dans du suc d'oseille, ou dans du vinaigre empreint de savon blanc.

Les taches de fruit sur le linge, la dentelle, la mousseline, s'ôtent en les mouillant et les exposant à la vapeur du soufre brûlant, soit d'une allumette, si elle est petite, soit d'un bâton de soufre allumé, si elle est grande; la vapeur enlève la tache en moins d'une minute : on lave ensuite.

Pour lever les taches de cambouis sur les étoffes. Mettre du beurre sur l'endroit et le frotter; puis avec du papier gris et du feu dans une cuiller, lever le tout ensemble, comme on lève une tache de cire.

L'eau-de-vie de lavande ôte toutes les *taches de graisse sur le drap et la soie*, de toutes couleurs, excepté celles qui sont trop tendres.

Pour les taches nouvelles. On peut encore se servir de craie de Briançon, de pieds de mouton calcinés, ou d'os de sèche en poudre, ou d'alun calciné, dont on couvre la tache, passant une cuiller d'argent remplie de feu, par-dessus, un papier brouillard entre deux.

Pour ôter toutes sortes de taches sur le drap et sur la soie de quelque couleur que ce soit. On prend une demi-livre de miel, un jaune d'oeuf frais, et gros comme une noix de sel ammoniac; mêler bien le tout ensemble, et en mettre sur les taches des étoffes, et l'y ayant laissé quelque temps, laver d'eau fraiche, et la tache ne paroîtra plus.

L'eau empreinte de sel de soude, de savon noir et de fiel de boeuf, ôte fort bien les taches de graisse de dessus le drap et autres étoffes.

Le sel commun broyé, mêlé avec du savon noir dont on frotte bien les taches; étant sèches, les bien laver d'eau tiède, elles s'en iront.

Un jaune d'oeuf étendu sur la tache et séché, puis frotté et lavé avec eau tiède, suffit souvent.

Pour ôter les taches d'huile. Couper menu du savon blanc, et le mettre dans une bouteille à demi remplie de lessive, puis y jeter gros comme une noix de sel ammoniac, deux jaunes d'oeufs frais, du suc de choux et du fiel de boeuf à discrétion; enfin une once de tartre en poudre subtile et tamisée. Ensuite bien boucher la bouteille, et la tenir exposée au soleil du midi pendant quatre jours; puis verser de cette liqueur sur les taches, et les en bien laver dedans et dehors; ensuite laisser sécher, puis laver d'eau claire, et si on veut avec du savon; étant sec, les taches n'y seront plus.

Pour ôter les taches et dégraisser le camelot, le baracan, la soie et le linge. La terre glaise delayée avec de l'eau, étendue sur la tache ou graisse, et frotter étant sèche.

Une carte ouverte en deux, et frotter avec le dedans, ôte beaucoup de taches de graisse, mais le papier à sucre vaut encore mieux.

Pour ôter les taches de poix et de thérébentine. Bien enduire la tache de bonne huile d'olive, et laisser un jour et une nuit sécher; puis avec de l'eau et du savon, dégraisser entièrement l'étoffe.

La soude blanche et l'eau-de vie ôtent *les taches sur les étoffes de laine et de soie.* On les peut fondre ensemble, et en faire de petites boules portatives.

Pour les étoffes de soie, on frotte les taches d'esprit de thérebenthine; cet esprit s'exhale, et avec soi emporte l'huile de la tache.

Les teinturiers se servent d'amer de bœuf. Ils se servent aussi de cendres gravelées, de terre de pipe; à son défaut, de terre glaise.

Pour les taches d'urine. En faire bouillir de nouvelle, en laver la tache, et ensuite laver avec de l'eau nette.

La pierre à détacher les habits, se fait ainsi: on prend de la terre glaise, un quart de soude et autant de savon blanc. Bien broyer d'abord la soude avec le savon sur un marbre avec un peu d'eau, comme l'on broye les couleurs; y mettre ensuite la terre glaise, et broyer de nouveau le tout ensemble pour bien amalgammer les trois ingrédiens. Faire de cette composition des boules ou des tablettes de telle forme et grosseur qu'on veut, et les faire sécher en consistance de pierre. On gratte ces boules avec un couteau pour en appliquer de la poudre sur les taches; en frottant cette poudre avec les doigts, on la fait pénétrer dans le drap ou l'étoffe, afin qu'elle puisse absorber la graisse ou l'huile qui a formé la tache: on l'y laisse même quelque temps; puis en frottant l'étoffe dans ses mains, ou la battant avec une baguette, la tache disparoît avec la poudre. Si la tache est vieille, et la graisse ou l'huile trop incorporée dans l'étoffe, mettre de cette poudre dans de l'eau chaude sur une assiette, et en faire une pâte claire qu'on applique bien chaude sur la tache: la chaleur fait pénétrer cette pâte qui absorbe la graisse ou l'huile. On laisse le tout sécher à l'ombre; on frotte l'étoffe avec les mains d'abord, puis avec la vergette le tout disparoît. Cette composition, quand elle est bien faite, est d'un succès éprouvé.

Toile, la blanchir. On doit d'abord la laver dans de l'eau chaude, afin d'ôter la

pâte qui y reste, puis la mettre à la lessive, laquelle doit être composée de cendres bien fortes avec des racines d'hyeble. Ensuite laver la toile en eau claire; ou la savonne avec du savon noir, et on l'étend à l'air, à la rosée, au serein, sur l'herbe, l'arrosant au soleil pendant sept ou huit jours, et elle est très-blanche.

Tonnerre. Comme la pointe des clochers, de même que celle des montagnes, peut fendre la base des nues, et que la commotion qu'excite le bruit des cloches ne peut qu'accélérer la chûte du tonnerre, on ne sauroit trop empêcher les gens de la campagne de sonner les cloches, qui causent souvent la mort aux sonneurs; il y en a mille exemples.

Si la crainte du tonnerre peut être quelquefois salutaire, il ne faut pas cependant la pousser trop loin. Le danger n'est pas ordinairement si grand qu'on le pense. Quiconque voit l'éclair et entend le coup, n'a rien à craindre pour cette fois: car le coup étant parti, la lumière se répand avec plus de rapidité que le son. Dans une seconde, le son ne s'étend qu'à cent quatre-vingt toises, selon les observations de l'Académie des Sciences, pendant que la lumière a parcouru un espace immense, ou environ quarante mille lieues; il est donc évident que l'éclair doit paroître avant qu'on puisse entendre le bruit; et la chûte est aussi prompte que le bruit, comme la balle d'un fusil est arrivée avant qu'on entende le bruit; autrement on ne tueroit aucune pièce de gibier.

Si donc, depuis l'éclair jusqu'au bruit, il s'écoule une seconde, la foudre ou la matière enflammée sera encore éloignée de cent quatre-vingt toises; et si depuis l'éclair jusqu'au bruit, on peut compter un seul battement du pouls, on doit être sûr que la foudre est encore éloignée de trois cents toises ou mille pas. Il n'y a donc pas tant à craindra. Le poulx bat-il six fois, le tonnerre est environ à six mille pas, et c.

On prétend que ceux qui craignent le tonnerre, et qui veulent s'en garantir, doivent éviter la proximité des cheminées, des miroirs et des dorures La fraîcheur des caves est le meilleur préservatif. On prétend aussi qu'on n'a rien à craindre sous des rideaux de soie.

Pour imiter le tonnerre et les éclairs. Trois onces d'esprit de vitriol, mêlé avec douze onces d'eau. Quand le mêlange est un peu échauffé, on répand dans le vase à plusieurs reprises une once et demie de limaille de fer: il en sort des exhalsisons blanches qui s'allument à la flamme d'une bougie. Ce sont des espèces d'éclairs avec détonnation.

La poudre de poix résine jetée en l'air avec une bougie allumée daas la même main, s'enflamme comme un éclair.

Poudre fulminante. On pile trois parties de salpêtre, par exemple, trois onces. On pile à part une once de soufre et deux onces du tartre qui est autour des tonneaux, le tout réduit en poudre et mêlé ensemble: on l'espose au feu doux, pour donner le temps aux matières de se bien lier ensemble: on se retire. Cette poudre fulminera avec autant de force et le même méchanisme que la poudre à canon. L'effort est si grand, que souvent la cuiller de fer dans laquelle on fond cette matière, se brise, et même les pieds du réchaud sautent en l'air, quelquefois à cinquante pieda de haut.

Trempe du fer. Le fer trempé dans le vinaigre, le verjus ou le jus de raves, qui passe pour un secret parmi les ouvriers, s'endurcit plus que trempé dans l'eau.

Trempé, quoique très-peu chaud dans l'eau forte ou dans l'esprit de sel marin, lui donne une dureté très-considérable.

Trempe trop dure. Faire tremper la lame du couteau ou serpette trop sèche et qui s'égraine, dans de la graisse bouillante, pendant deux heures; elle coupera ensuite les bois les plus durs et les os, sans s'ébrêcher.

Vaisselle d'argent et d'étain, se nettoye et se lustre avec l'herbe appelée *presle*, ou avec la garence.

Vases cassés, les recoller. Voyez *Lut.*

Vernis pour le papier. Le sucre candi tout seul, fondu dans de l'eau.

Vernis liquide. Faire dissoudre du sandaraque dans de l'huile de lin, de thérébentine, d'aspic ou de l'esprit de vin.

Vernis pour les médailles. Du sel ammoniac avec du vinaigre.

Vernis blanc pour les instrumens. Une once d'ambre blanc ou copale, demi-once d'ambre un peu jaunâtre, demi-once de sandaraque. Piler le tout subtilement, et le mettre dans un matras avec quatre onces d'esprit de vin, et les faire infuser au bout de trois ou quatre jours, le matras étant bien luté. Puis le faire cuire une heure, après laquelle on le passe par un linge, et mettre le premier qui passe, qui est le plus fin, à part, ainsi que le second, qui est le plus gros.

Pour appliquer ce vernis, on délaye les couleurs qu'on veut mettre sous le vernis, avec de la fine colle de poisson; on chauffe le bois et on l'applique dessus. Etant sec, l'on y passera d'abord le gros vernis, ensuite le fin, et deux couches dudit fin, étant sec, on le polit avec de l'huile d'olive et du tripoli, et sur la fin avec de la potée blanche et du chamois.

Pour les violons. On se sert de teinture de safran avec de l'esprit de vin tout simplement.

Pour le noir. Il faut faire tremper de la limaille de fer, dans une pinte de vinaigre bien fort, pendant vingt-quatre heures: après quoi, il faut ajouter pour un liard de couperose, pour deux liards d'antimoine, pour un sou de vert de gris et gros comme une noix d'alun: laisser le tout tremper une journée, et le remuer de temps en temps.

On emploie le bitume de Judée pour faire les beaux noirs luisans de la Chine.

Vernis de la Chine. Une livre de très-bon esprit de vin, demi-livre de thérébentine de Venise, deux onces de sandaraque en poudre, deux onces de mastic en larmes aussi en poudre. Mettre le tout dans un pot de terre bien vernissé, bien boucher autour du couvercle avec de la pâte, et charger ledit couvercle avec quelque poids; le mettre ainsi sur le feu, bouillir trois quarts d'heure; et quand il sera froid, le mettre dans une bouteille bien bouchée, et l'appliquer avec un pinceau.

Nota. A force de répandre du thé et liqueurs chaudes sur les cabarets de vernis de la Chine, le lustre s'en efface et jaunit; le moyen de lui rendre le noir éclatant qu'il avoit, est de l'exposer une nuit à la gelée blanche, et encore mieux quelque temps dans la neige.

Autre vernis de la Chine ou du Japon. On pile de la cire, puis on la fond en mêlant les couleurs dont on veut qu'elle soit. Après on en fait des bâtons, et avant que de les appliquer, on fait long-temps chauffer le bois que l'on en veut couvrir. La première couche étant mise, on la brunit avec de la paille et des roseaux secs; c'est ainsi que sont vernis les cabinets et cassettes qu'on envoie en Europe.

Voyez *les vernis à dorer*, articles *Or* et *Peinture d'impression.*

Verres cassés, voyez *Lut.*

Le verre peut se couper sans diamant, avec une pierre à fusil bien aiguë.

On peut aussi *couper un verre en deux*, en l'entourant d'un fil soufré auquel on

met le feu, et quand il est bien allumé, on plonge le verre dans l'eau froide jusqu'à l'endroit du fil, il se sépare alors en deux.

Vin, en dégoûter ceux qui y sont trop adonnes. On prétend que si l'on donne à boire à un homme ivre de l'eau qui découle de la vigne, quand on l'a coupée, il sera par la suite dégoûté du vin.

On prétend que six ou sept amandes amères prises à jeun préviennent l'ivresse; et qu'on évite aussi l'ivresse si au commencement d'un repas on mange en salade quatre ou cinq cimes de choux crus.

Pour faire revenir les sens et la raison à un homme ivre. Il faut lui faire boire un grand verre de vinaigre ou du suc de chou, ou lui faire avaler du miel ou manger une pomme de reinette.

Pour rafraîchir le vin sans glace. On bouche bien les bouteilles avec des orties, on les enveloppe d'un linge mouillé, on les expose ainsi au soleil ou au vent, quand le linge est sec, le vin est rafraîchi.

Si l'on jette dans un seau d'eau une bille de soufre, elle la rafraîchira. Cette expérience est commode à ceux qui voulant rafraîchir du vin en été, n'ont point de glâce; car pendant que les bouteilles qui les contiennent sont dans un seau d'eau, si l'on y met un bâton de soufre, l'on aura le moyen de boire frais sans le secours de la glace, mais la même bille de soufre ne peut servir deux fois à cet usage, elle ne produiroit point d'effet à la seconde.

Faire bouillir de l'eau, en emplir une bouteille qu'on met à la rosée pendant la nuit, ensuite dès le matin la couvrir de paille ou autrement; cette eau devient plus fraîche que la glace. *Voyez* tome I, page 17.

Yvoire. La manière ordinaire de blanchir l'yvoire sale, est de l'exposer à la rosée du mois de mai; mais cette méthode est sujette à bien des inconvéniens. Elle demande un assez long-temps, et quelquefois même plusieurs années de suite, la rosée n'étant pas tous les ans abondante au mois de mai; de plus elle ne pénètre pas exactement dans tous les replis, et dans toutes les moulures de l'yvoire; elle n'enlève point le jaune de la fumée qui s'y est incorporée; enfin le soleil qui frappe l'yvoire après une grande rosée, peut y causer des gersures, et augmente infailliblement celles qui y sont.

Le procédé suivant n'a point tous ces inconvéniens, il rappelle l'yvoire à sa blancheur naturelle, et l'opération ne demande pas plus de cinq ou six heures. On prend un petit cuvier proportionné à la grandeur des pièces d'yvoire que l'on veut blanchir, au fond duquel doit être un trou que l'on bouche avec de la paille, comme dans les cuviers ordinaires; on met dans ce cuvier un morceau de pierre à chaux vive, et ensuite environ un quarteron de cendre de brandevinier; c'est l'espèce de tartre qui se forme au fond des alambics ou chaudières, dans lesquelles on distille de l'eau-de-vie; on place ensuite dans le cuvier des bâtons en croix, au-dessus de la pierre à chaux, sur lesquels on place les morceaux d'yvoire que l'on veut blanchir; car s'ils touchoient à la chaux vive, infailliblement elle les feroit lever par écailles. On verse ensuite de l'eau sur la chaux; froide d'abord, ensuite tiède; puis enfin bouillante, opération qu'on répète plusieurs fois; la vapeur qui s'élève de la chaux lorsqu'elle s'éteint pénètre l'yvoire jusque dans ses plus petits replis, traverse ses pores, en détache la crasse la plus enracinée; aussi doit-on avoir grand soin de tenir le cuvier couvert pour empêcher les vapeurs de s'échapper. On reprend la même eau qui s'est écoulée par le bas du cuvier; on la rejette de nouveau sur l'yvoire, car cette eau de chaux étant alors éteinte, peut baigner l'yvoire qui, au

bout de cinq ou six heures, est disposée à devenir de la plus grande blancheur; on a alors une terrine pleine d'eau fraîche, et une vergette un peu rude, avec laquelle on brosse l'yvoire, en le trempant de temps en temps dans l'eau; alors l'yvoire devient du plus blanc dont il soit susceptible. Il ne faut pas cirer l'yvoire, mais le polir en le frottant d'abord avec de la ponce broyée à l'eau, et ensuite avec un morceau de peau de buffle, un peu d'huile d'olive et de tripoli en poudre très-fine.

Préparation de l'yvoire. La dureté de l'yvoire, et le beau poli dont il est susceptible, l'ont fait regarder comme propre aux ouvrages les plus délicats; mais la facilité qu'il a de se fendre, le rend difficile à travailler. Voici un procédé par lequel on prétend rendre l'yvoire aussi maniable que le parchemin sans craindre qu'il éclate. Il n'est besoin pour produire cet effet que de le tremper dans la moutarde; on l'y laisse plus ou moins de temps suivant l'épaisseur de la pièce qu'on veut amollir. L'yvoire devient en peu de temps mol et capable de recevoir telle forme qu'on veut lui donner. Quand on l'a pétri, on le laisse sécher, il se raffermit et reprend sa première solidité à mesure que l'humide dont il est imbu s'évapore.

Ivresse, voyez *Vin.*

Fin du Tome troisième et dernier.

TABLE GÉNÉRALE
DES MATIÈRES
Contenues dans les trois volumes de cet Ouvrage.

A.

ABACA; espèce de lin, t. 1, p. 592.
Abat-Chaunées; sorte de laine, t. 1, p. 437.
Abaisse, ce que c'est en pâtisserie, t. 3, p. 862.
Abcès dans la poitrine. Voyez Rue de muraille, t. 3, p. 9.
Abcès (des) de la tête dans les oiseaux, t. 3, p. 640.
Abcès. Voyez dépouille du lièvre, t. 3, p. 596.
Abeille séchée et réduite en poudre, mêlée dans l'huile de lézard, fait une espèce de liniment, dont on frotte la tête ou les tempes pour les garnir de cheveux, t. 1, p. 451.
Abeilles, elles annoncent la pluie, t. 1, p. 509. Voy. Mouches à miel.
Able (l'), petit poisson de rivières, sa description, etc. t. 3, p. 475.
Abricoté. Voyez Prunier, t. 2, p. 550.
Abricotier, sa description, ses différentes espèces, sa culture, temps de la maturité de chaque espèce, etc. t. 2. p. 502, et suiv. Taille de l'abricotier en espalier, 626.
Abricotier de St. Domingue; arbre de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 264.
Abricots suivant l'ordre de leur maturité, t. 2, p. 504. Manières différentes d'arranger les abricots, à la bourgeoise; à l'eau-de-vie; à mi-sucre; en compote; au menage; mûrs confits; en ratafiat; séchés au four; verts à l'eau-de-vie; t. 3, p. 884, et suiv.
Abris nécessaires au-dessus des arbres d'espalier, et surtout du pêcher, t. 2, p. 613.
Absinthe, ses especes, leur description, sa culture, sa graine, t. 2, p. 331. Ses vertus médicinales particulieres; le vin d'absinthe a des qualités de bonte par le fréquent usage, t. 3, p. 3. Vin d'absinthe, 315.
Abstinance. Voyez Taille des arbres, t. 2, p. 632, et suiv.
Abutilone, ses espèces et variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 761.
Acacia (de l'), sa description, sa culture, propreté de son bois, ses espèces, t. 1, p. 757. Différentes espèces ou variétés de cet arbre, sa description, sa culture, t. 2, p. 818.
Acacia de Farnèse, plante de serre chaude, description de ce grand arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 217.
Acajou, description de cet arbre de serre chaude, sa culture, sa multiplication, et c. t. 3, p. 217.
Acanthe, sa culture, sa multiplication, ses vertus médicinales, t. 3, p. 3.
Accouchement laborieux. Voyez Oie, t. 1, p. 464. Cerfeuil musqué, t. 3, p. 19 Gremil 39. Hépatique à étoile, 41. Herbe au chat, 42. Lis, 53
Accouchement (Hâter l'). Voy. Dépouille de lièvre, t. 3, p. 596.
Ache, sa description, sa culture, sa graine, et c. t. 2, p. 331. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 4.
Achées (des), laiches ou vers de terre: moyen de s'en procurer pour la pêche, t. 3, p. 489.
Achillée, ses variétés et ses espèces différentes, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 763.
Acier, moyen de le nettoyer, t. 3, p. 910.
Aconit, sa description, ses variétés, sa culture, et c. t. 2, p. 719. Aconit tue loup, 720.
Acorus véritable, description de cette racine, son choix, sa culture, sa multiplication, ses vertus médicinales, t. 3, p. 4.
Acorus bâtard. Voyez Glayeul jaune, t. 3, p. 37.
Acretés (pour adoucir toutes sortes d'). Voy. Crême, t. 1, p. 462; oeufs, 463; veau, 468.
Acretés de la poitrine. Voyez Lait, t. 1, p. 451; veau, 467.
Adansonia, arbre de serre chaude, sa description, sa multiplication, t. 3, p. 217.
Adahoda, ou noyer des Indes, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 117.
Adenanthera, arbre des Indes et de serre chaude, sa description, sa multiplication, t. 3, p. 217.
Adiante ou Capillage commun, ses vertus médicinales, t. 3, p. 4.
Adragant. Voyez Gomme, ses vertus, ses propriétés, etc. t. 3, p. 796.
Æschyéromène, plante de serre chaude, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 218.
Admirable. Voyez Pêche, t. 2, p. 525.
Adonide, ses espèces et variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 763.
Ados, terre élevée en talus pour y semer des primeurs, t. 2, p. 14.
Affût (de l'). Voyez Chasse, t. 3, p. 520.
Agaric de chêne, remède aux hémorragies des animaux et des hommes, t. 1, p. 154. C'est une excroissance qui vient sur certains arbres, t. 1, 857, ses propriétés, 858. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 5.
Age (l') des chevaux se connoît à la dent, t. 1, p. 133 et suiv. L'âge des boeufs et des vaches se connoit aux anneaux qui sont aux cornes, 219.
Agerat à fleurs bleues, ses espèces et variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p 764.
Ageratum. Voyez Eupatoire, t. 3, p. 31.
Agneau, ses qualités nutritives et utilité de se différentes parties dans la médecine, t. 1, p. 453. Différentes manières de le préparer pour la cuisine, t. 3, p 812. Voyez Bêtes à laine.
Agnus-Castus (de l'), sa description, sa multipli-

culture, sa multiplication, t. 2, p. 766. Voyez Poirier.
Ambrette ou Graine musquée, arbrisseau de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 220.
Amelanchi. Voyez Mespilus, t. 2, p. 862.
Amelanchier (de l'), sa description, t. 1, p. 769; sa multiplication, sa culture, et c., 770, t. 2, p. 841. Voyez Néflier.
Amelle rosa. Voyez Orange, article 88, t. 3, p. 169.
Amendemens des jardins, détail de ceux qu'on peut employer selon les différentes terres ou usages, t. 2, p. 74, et suiv.
Améthiste, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 765.
Ami des poumons. Voyez Safran, t. 3, p. 96.
Amiante, pierre filamenteuse, t. 1, p. 840.
Amidon, (de l'), son usage, manière de le faire bon, t. 1, p. 793. Amidon de raisins, quelles sont ceux qui y peuvent servit, qualités de l'amidon, 794. Amidon de pomme de terre, 795.
Amiré-Joannet. Voyez Poirier, t. 2, p. 528.
Ammoniac (gomme), choix, vertus et propriétés de cette gomme, t. 3, p. 796.
Amomum ou Cerisette, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 119.
Amorpha ou Barba jovis, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 841.
Amour. Voyez Poirier, t. 2, p. 538.
Ampereau. Voyez Raisins, t. 3, p. 278.
Amphithéâtres, moyen de les disposer favorablement pour la vue dans les jardins, t. 2, p. 889.
Anagyris ou Bois puant, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 120.
Analogie des séves, t. 2, p. 482.
Ananas, description de cette plante vivace de serre chaude, ses variétés, t. 3, p. 220; sa multiplication, terre qui lui convient, 221; choix des pots pour le plant, manière de le mettre en pot, 222; conservation du plant sans chassis, 223; culture, 224; manière de changer de pots le plant d'ananas, 225; des couches et de leur remaniement, 226; chaleur nécessaire à l'ananas, 227; à quoi se connoît sa maturité. Le succès de cette plante dépend de l'habileté du jardinier. Insectes nuisibles aux ananas, 228; moyen de les détruire, 229.
Ananas sauvage. Voyez Karatas, t. 3, p. 256.
Anatron, écume du verre, et c. Ses propriétés, t. 1, p. 858.
Anchois (de l'), description de ce poisson, comment il se pêche, t. 3, p. 480. Comment il faut le choisir, le préparer, et c., 814.
Ancholie, ses variétés et espèces, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 766. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 7.
Andouilles de cochon, de veau, de poisson, et c. t. 3, p. 814.
Andromeda, ses espèces ou variétés, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 842.
Ane (de l'), son tempérament, son utilité, ses maladies, et c. t. t, p. 236. Ses qualités nutritives et médicinales. t. 1, p. 454.
Ane sauvage (de l'), où il se trouve, utilité dont il seroit bon, t. 3, p. 602.
Anemone, description de cette plante, sa beauté, t. 2, p. 723; terre qui lui est propre, 724, temps et manière de les planter; gouvernement des anemones depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur, 725; temps auquel se déplantent les anemones, leur ordre et leur conservation, des graines, du temps de les former et de leur culture, 726; anemone, oeil de paun; anemone des bois ou sylvie, 727.
Anémosperme. Voyez Arctotis, t. 3, p. 122.
Anets, ses vertus médicinales, multiplication de cette plante, t. 3, p. 7.
Angars, ils doivent être multipliés pour le service de la basse-cour, t. 1, p. 2. Voyez Bêtes à laine.
Angelique, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 332. Choix qu'on en doit faire, ses vertus médicinales, t. 3, p. 7. Conserve d'Angélique, comment la faire, 886.
Angélique de Bordeaux. Voyez Poirier, t. 2, p. 536.
Angelique épineuse, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 842.
Angélique sauvage. Voyez Impératoire, t. 3, p. 46.
Anglais. Voyez Cheval.
Angleterre (beurré d'). Voyez Poirier, t. 2, p. 535.
Angleterre, des vignes d'Angleterre, de leur culture, et c. t. 3, p. 380. Réflexions fondées sur l'expérience relativement à la manière de faire les vins en Angleterre, 387; comment ils font le cidre en Angleterre, 410.
Anguille (de l'), où se trouve ce poisson, manière différente de le pêcher, t. 3, p. 459. Différentes manières d'accommoder ce poisson, 815. Anguille en tourte, 863.
Animaux, ils sont plus ou moins nourrissans, selon leur régime et les endroits qu'ils habitent, t. 1, p. 454.
Animaux (des) et insectes qui nuisent aux arbres et aux plantes, et des moyens de les détruire, t. 2, p. 675.
Animaux mordus de bêtes enragées. Voyez Poudre contre la rage et au mot *rage*.
Anis, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 333. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 7. Comment faire le ratafia d'anis, p. 887.
Anis doux. Voyez Fenouil.
Anisée. Pour faire de l'eau-de-vie qui la suit, t. 3, p. 782.
Années, ustensiles et présages de l'agriculture, t. 1, p. 486; année du laboureur divisée par chaque mois pour les labours, semences, plantations, battage, tours des animaux, ventes et achats, foires, et c., tom. 1, p. 487.
Année du jardinage, ou ce qu'il y a d'ouvrages et de récoltes à faire dans toutes sortes de jardins pendant chaque mois de l'année, t. 2, p. 85.
Annette. Voyez Pommier, t. 2, p. 546.
Anodines. Voyez Narcotiques, t. 3, p. 3.
Anonis ou Arrête-boeuf, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 842.
Anthericum ou Herbe à l'araignée, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 120.
Antholisa merianella, description de cette plante, sa multiplication, t. 3, p. 120.
Antholyre, ses différentes espèces, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 727.
Antidote expérimenté pour toutes sortes de bestiaux, contre la morsure des serpens et des vipères, t. 1, p. 268.
Antipathie des plantes et leur sympathie, t. 2, p. 262.
Anti-scorbutiques, plantes anti-scorbutiques, t. 3, p. 2.
Anus. Voyez Ulcères.
Apalachine. Voyez Cassine, t. 3, p. 127.
Apétitives, plantes propres à procurer l'évacuation de la sérosité, superflue du sang, et c. t. 3, p. 2.
Aphtes ou Elevures de la bouche. Voyez Mauve de jardin, t. 3, p. 57; ronce, 94.

Api. Voyez Pommier, t. 2, p. 546.
Apicie. Voyez Sapius.
Apio (onguent de), excellent dans les tumeurs suppurées des mamelles; voyez *Ache*, t. 3, p. 4.
Apios ou Glycine, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 728.
Apocin qui porte la ouate, sa culture, et manière de l'arranger, t. 1, p. 628.
Apocyn à cultiver dans la serre d'orangerie, sa description, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 520.
Apocyn en arbrisseau, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 231.
Apoplexie (de l') des oiseaux, t. 3, p. 640.
Apoplexie (la prévenir). Voyez Moutarde, t. 3, p. 62; roquette, 94.
Apoplexie (remèdes contre l'). Voyes Poule, t. 1, p. 467. Cerisier, t. 3, p. 19; coq de jardins, 26; ellébore noir, 29; gui, 40; melisse, 58; muguet, 63, oeillet de jardin, 67; prime-vère, 87; romarin, 91; safran, 96; stoechas Arabique, 105; tillau ou tilleul, t. 3, p. 109.
Apostume ou Abcès. Voyez Tumeur.
Apostumes et gales. Voyez Oiseaux de volière, t. 3, p. 708.
Apostume pestilentielle. Voyez Bubon et Charbon.
Apothicairerie ou Pharmacie familière; ustensiles nécessaires dans une apothicairerie, t. 3, p. 788; des drogues simples dont on aura provision, 789.
Appeaux (des) et autres ruses pour prendre les uiseaux, et c. t. 3, p. 710.
Appeaux. Voyez t. 3, p. 714; des appeaux naturels, 738.
Appetit perdu (l'exciter). Voyez Bec-figue, t. 1. p. 456; Pluvier; 466. Absinthe, t. 3, p. 3; ache, 4; ail 5, marrube blanc, 56; menthe, 58; moutarde, 65; thim, 109.
Apreté de la peau Voyez Huile d'oeufs.
Arabes. Voyez Cheval.
Arabique (gomme), choix, vertus et propriétés da cette gomme, t. 3, p. 796.
Araigne. Voyez des filets, t. 3, p. 500, 710.
Araire. Voyez Outils du labourage.
Arak, eau-de-vie que les Tartares font avec du lait de cavale, et c. t. 3, p. 782.
Arbalétriers, ce que c'est dans la charpente d'une maison, t. 1, p. 44.
Arbousier (de l'), sa description, ses fruits, sa multiplication, t. 1, p. 721.
Arbousier à cultiver dans la serre d'orangerie, description de cet arbrisseau, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 121.
Arboursier d'Afrique. Voyez Royena, t. 3, p. 173.
Arbre, moyen d'en prendre la hauteur, et de savoir combien un arbre en grume aura d'équarissage, t. 1, p. 802.
Arbre d'ambre, descriprion da ce sous-arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 121.
Arbre à choux. Voyez Kleinia, t. 3, p. 157.
Arbre de corail. Voyes Bois immortel, t. 3. p. 236.
Arbre a coton de soie. Voyez Bombax, t. 3, p. 236.
Arbres et vers à cire, t. 1, p. 404.
Arbre de cire à cultiver dans la serre d'orangerie; description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 221.
Arbre de gordon. Voyez Ginkgo, t. 2, p. 855.
Arbre de Judée, sa variété, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 431
Arbre de neige, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 843.
Arbre de Pipée, choix qu'il en faut faire, manière de le disposer, et c. t. 3, p. 722.
Arbre aux quaraote écus. Voyez Ginkgo, t. 2, p. 855.
Arbre de raisin. Voyez Baguenaudier.
Arbre du roi. Voyez Hernandia, t. 3, p. 254.
Arbre de sainte-Lucie, sa description, sa culture, sa multiplicariun, t. 2, p. 843.
Arbre à savonnettes. Voyez Savonnier, t. 3, p. 266.
Arbre à suif, on en fait des chandelles, t. 1, p. 450.
Description de cet arbre de terre chaude, son usage, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 230.
Arbre de vie. Voyez Thuya, t. 2, p. 877.
Arbre à vis. Voyez Hélictère, t. 3, p. 254.
Arbres à planter, voir les racines, les ménager, et pourquoi, t. 2, p. 463; le pivot; le tronc; la tige; les branches; les feuilles, 464. Des arbres en mannequin, comment on les dispose, utilité de ces arbres pour remplacer ceux qui manquent, 493; terres, figures, expositions et treillages propres aux arbres fruitiers; quelle sorte de terroir convient particulièrement à chaque espèce, 494; figures qu'on donne aux arbres fruitiers, 496. Instructions pour bien planter, élever et transplanter des arbres, 554; temps de planter; préparation de la terre, 555; choix des arbres qu'on veut planter, 557; comment on peut habiller et préparer l'arbre qu'on veut planter, 558; ordre et distance qu'on doit observer en plantant des arbres, 560; manière de bien planter, 563; labours et autres entretiens nécessaires aux arbres qu'on élève, 566; manière de transplanter les arbres tout grands, 567; avis sur le fumier propre aux arbres, 569; de la manière d'envoyer des arbres à des distances très-éloignées, da la taille des arbres; observations préliminaires, 570; pourquoi on taille, 571; temps et façon de tailler, 573; nécessité de la taille, comment connoître les branches, 574; règles générales de la taille, 575; tailles réglées pour les premières années, 579; manière de former les arbres en entonnoir, improprement dit *en buisson*, 582; manière de former les arbres en espaliers, et contre-espalier; forme des arbres en espalier, 583; arbres mal élevés, 585; particularités sur la taille et l'entretien des fruits à noyaux; taille du poirier et du pommier, 586, et suiv.; taille des vieux arbres, 595; palissage, 596, 625, 651; ébourgeonnement, 597, 625, 651; taille du pêcher, 599; des moyens de renouveler les vieux pêchers, 604; des défauts naturels du pêcher, 609; des maladies du pêcher qui lui sont communes avec les autres arbres, et les remèdes à y apporter, 611; abris nécessaires au-dessus des arbres, 623; taille du prunier, du cerisier et de l'abricotier en espalier, 626; comment greffer et conduire les vieux arbres ravalés at greffés, 630; arbres de haute tige et à plein vent, *ibid.* de la distribution proportionnelle des branches; expédient pour mettre les arbres à fruits, 631; divers expédiens pour faire rapporter du fruit aux arbres, 641; soins nécessaires pour conserver les fruits sur l'arbre, 656; manière de guérir les arbres malades; mauvais fonds; racines gâtées; rajeunir de vieux arbres, 671; arbre qui ne languit que d'un côté; jaunisse des feuilles, 672; stérilité des arbres; moyen pour faire venir à fruit les arbres qui fleurissent bien, mais qui coulent presque tous les ans; fruits fanés sur l'arbre, 673; cloque, brouissure et roux vents; nielle ou blanc; mousse; chancre et gomme, 674; des animaux et insectes qui nuisent aux arbres et aux plantes, et des remèdes pour les

détruire, 675; traité des plaies des arbres et des moyens d'y apporter remède, 686; moyen d'élever les arbres ou arbrisseaux étrangers, même de les faire passer l'hiver sans serre, 716; avis sur les arbres de haute tige, p. 884.
Arbres qui participent de l'oranger et du limonier, t. 3, p. 550.
Arbres renversés plantés ainsi par curiosité, t. 2, p. 261.
Arbres propres à mettre sous un espalier précoce, manière de les gouverner pour cet usage, t. 3, p. 212.
Arbres, distance du plant d'arbre, selon leurs espèces, d'avec le voisin à qui ils appartiennent, t. 1, p. 787.
Arbres et arbrisseaux, de l'espèce la plus resistante au froid, et fleurs en janvier, t. 2, p. 94; en février, 106; en mars, 159; en avril, 131; en mai, 145; en juin, 157; en juillet, 170; en août, 183, en septembre 194; en octobre 207; en novembre, 216; en décembre, 222.
Arbres et arbrisseaux d'ornement, t. 2, p. 838.
Arbres toujours verts, leur utilité, et manière de les placer dans les plants champêtres, t. 1, p. 707.
Arbres (des) champetres, portant fruits à pepins, t. 1, p. 711.
Arbres (des) champêtres, portant fruits à noyaux, t. 1, p. 725.
Arbres (des) à gland, quels sont ceux qu'on comprend sous ce nom, t. 1, p. 741.
Arbres (des) champêtres, portant fruits à coque ou gousse, t. 1, p. 733.
Arbres (des) agrestes et stériles, t. 1, p. 755.
Arbres et arbrisseaux d'orangerie, t. 3, p. 517.
Arbres et plantes de serre chaude, t. 3, p. 217.
Arbrisseaux (des) champêtres, t. 1, p. 768.
Arcaeus (baume d'), manière de le composer, ses propriétés et vertus, t. 3, p. 790.
Arctotis ou Anémosperme, variétés de cette plante, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 122.
Ardoise (l'), il y en a de plusieurs sortes, d'où vient la bonne, combien il en faut par toise d'ouvrage, t. 1, p. 29. Estimation au toisé de cette couverture, 56. Ardoises, quelles sont les meilleures, il y en a de rouges et de bleues, 847.
Arêtiers, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 45.
Argenterie, comment la nettoyer, t. 3, p. 910.
Argentine (l') indique les veines d'eau cachées dans la terre, t. 2, p. 890. Lieux où croît cette plante, et comment elle se multiplie, ses vertus médicinales, t. 3, p. 8. Voyez Miosotis, t. 2, p. 807.
Aristoloche, sa culture, sa multiplication, ses espèces différentes employées en médecine, ses vertus médicinales, t. 3, p. 8.
Aristoloche de Crète à cultiver dans la serre d'orangerie ou sous châssis, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 152.
Armoise, lieux où croît cette plante, sa multiplication, ses vertus médicinales, t. 3, p. 8. Voyez Moxa, 145.
Aromatiques, plantes dont l'usage est propre contre les maladies de la tête, t. 3, p. 2.
Arousse. Voyez Vesce, t. 1, p. 565.
Arpent de blé, son produit, t. 1, p. 559.
Arpent de terre, ses différentes mesures, t. 1, p. 484.
Arpentage (de l') et de ses règles, t. 1, p. 869; principes de géométrie, pratiques nécessaires à l'arpenteur, 870; opérations, 871; des surfaces, 873; des instrumens nécessaires à l'arpenteur, des instrumens nécessaires à mesurer les distances 874; des instrumens propres à prendre et à mesurer les angles, 875; des instrumens propres à rapporter les mesures et les figures sur un plan; de l'arpentage proprement dit; mesurer un terrain régulier et irrégulier, accessible et inaccessible, 877; tracer le plan d'un terrain dont on a pris les mesures, 884; trouver l'aira d'un terrain en perches et toises carrées, 887; figure représentant tous les instrumens nécessaires à l'arpentage, et c., 888.
Arpenteur. Voyez Arpentage.
Arrête-boeuf, lieux où croît cette plante, sa multiplication, ses vertus médicinales, t. 3, p. 8. Voyez Anonis, t. 2, p. 841.
Arrière-faix, le faire sortir. Voyez Marrube blanc, t. 3, p. 56.
Arrobe, poids d'Espagne et de Portugal, t. 1, p. 437.
Arroche, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 333.
Arroche puante ou Herbe de bouc, lieux où croît cette plante, ses vertus médicinales, t. 3, p. 9.
Arrosemens (des) des jardins, leur utilité, et manière de les faire, t. 2, p. 85; quelles sont les eaux bonnes aux arrosemens, 83.
Artère ouverte. Voyez Sang de dragon, t. 3, p. 96.
Artichaut, sa description, ses différentes espèces, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 335. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 9. Différentes manières de les accommoder et conserver, 815.
Artichaut sauvage. Voyez Chardon de Notre-Dame, t. 3, p. 25.
Articles (remèdes dans les maladies des). Voy. Crême, t. 1, p. 462.
Artison, petit ver qui s'engendre dans l'osier des ruches à miel, et qui nuit au miel, t. 1, p. 348.
Arts et métiers, secrets et opérations qui les concernent, t. 3, p. 910.
Arum d'éthiopie, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 123.
Arum en arbre, description de cette grande plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 235.
Asbete. Voyez Amiante.
Ascarides, insectes nuisibles aux plantes, moyen de les détruire, t. 2, p. 675.
Asclépias, plante vivace de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 231.
Asclépias dompte Venin, description de cet arbuste, t. 2, p. 843.
Ascyrum, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 843.
Asperge, sa description, ses différentes espèces, sa culture, sa multiplication du plant, des soins qu'il exige, moyen d'en avoir dans toute saison, t. 2, p. 338. Remarques sur l'usage des asperges, t. 3, p. 9. Ses vertus médicinales, *ibid.* Maniere d'accommoder les asperges, de les conserver, et c., 816.
Asperge en arbrisseau, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 844.
Asperge d'Afrique. Voyez Medeola, t. 3, p. 140.
Asphalte, bitume de Judée, il y en a de différentes sortes, comment on la tire, et c. t. 1, p. 852.
Asphodele, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 767.
Assiminier, espèces et variétés de cet arbre de serre chaude; sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 230.
Assommoir ou Broyon pour prendre les bêtes puantes, t. 1, p. 589.
Assommoir (de l') du Mexique pour la chasse aux oiseaux, et c. t. 3, p. 756.

Assoupissantes. Voyez Narcotiques, t. 3, p. 3.
Assoupissement. Voyez Sarriettes, t. 3, p. 98. Véronique male rempante, 112.
Assurance, assureur, t. 1, p. 452.
Aster, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 768.
Asthme. Voyez Aunée, tome 3, page 9. Bryone ou couleuvrée, 15. Calamente, 17. Cerfeuil musqué, 19. Chèvrefeuille, 23. Coq de jardin, 26. Figuier, 32. Hyssope, 46. Julienne, 48. Laitron ou laceron, *ibid.* Liveshe, 54. Marrube blanc, 56. Navet, 64. Origan, 69. Pavot rouge sauvage ou coquelicot, 75. Petasite ou grand pas d'ane, 78. Pied de veau, 80. Pimprenelle saxifrage, 81. Pulmonaire de chêne, 90. Raifort cultivé, 91. Rave, 92. Rue de murailles, 95. Saponaire, 97. Sarriette, 98. Sauge, *ibid.* Scabieuse, 99. Stoechas Arabique, 105. Thim, 109. Valériane, 110. Vélar *ou* Tortelle, 111. Véronique mâle rampante, 112. Dépouille du renard, 586.
Astragale, ses espèces et variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 769, 844.
Astrances, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 770.
Attrape-mouche. Voyez Jacée des jardins, t. 2, p. 802, et Muscipula, 808.
Aubépine, sa multiplication, sa culture, ses usages, t. 1, p. 774; t. 2, p. 863.
Aubier (de l'). Voyez Aubour.
Aubifoin *ou* Aluet, ses vertus médicinales, t. 3, p. 9.
Aubour (de l'), description de cet arbre, t. 1, p. 771. Voyez Citise des Alpes, t. 2, p. 852.
Avelanède. Voyez Glands.
Auge nécessaire auprès d'un puits, pour abreuver les bestiaux, t. 1, p. 2. Pour raccommoder les auges de pierre, t. 3, p. 915.
Avis sur les arbres de haute tige, t. 2, p. 884.
Aune (de l'), sa description, sa culture, sa multiplication facile, t. 1, p. 761. Utilité de son bois et de son fruit, différentes espèces d'aunes, 762. ses propriétés pour la teinture, et ses vertus médicinales, t. 3, p. 9.
Aune noir. Voyez Bourdaine, t. 2, p. 846.
Aunée, culture de cette plante, sa multiplication, ses vertus médicinales, t. 3, p. 9.
Avoine (pain d'), il est lourd, peu agréable, et rude, et c. t. 1, p. 85. Des espèces d'avoine, son usage, sa semaille, sa culture, sa récolte, et c. 560, et suiv. Ses vertus médicinales, t. 5, p. 10. Les Moscovites font de très-forte eau-de-vie avec ce grain, 782, t. 1, p. 562.
Avortement, le prévenir. Voyez Bistorte, t. 3, p. 12.
Aurate. Voyez Poirier, t. 2, p. 529.
Auricule *ou* Oreilles d'ours, qualités que doivent avoir les belles oreilles d'ours, t. 2, p. 770. Terre propre aux oreilles d'ours; leur gouvernement en pots et en fleurs, et manière de les oeilletonner, 773. Graine d'oreilles d'ours, la manière de les semer, d'en élever le plant, 774.
Aurone, sa culture, sa multiplication, il y a le mâle et la femelle, leurs vertus médicinales, t. 3, p. 10.
Autour (de), description de cet oiseau, son caractère, ses espèces différentes, manière de l'élever, de le dresser, de le lâcher, de le faire voler au canard, au lapin; accidens auxquels il est sujet, t. 3, 645, et suiv. Voyez des oiseaux de rapines.
Autriche (vin d'), pour le rétablir quand il est devenu jaune ou brunâtre, t. 3, p. 323.
Autruche (de l'), description et caractère de cet oiseau, comment on le nourrit, usage de ses plumes, et c. t. 3, p. 623.
Auvents. Voyez Abris, t. 2, p. 624.
Auvernas. Voyez Raisins, t. 3, p. 278.
Azalea, sa variété, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 844.
Azedarac *ou* Lilas des Indes, description de cet arbrisseau, ses espèces, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 123.
Azerolier (de l'), ses espèces, sa description, sa culture, ses fruits, t. 1, p. 728. Temps de la maturité de chaque espèce, et c., t. 2, p. 525, et suiv.
Azerolier des bois, d'Italie, de Canada, et c. Ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 863. Voyez Mespilus.

B.

Baccharis, espèce de seneçon en arbrisseau, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 123.
Badigeon, comment il se fait, les ouvriers différens ont chacun leur badigeon, à quoi il sert, t. 1, p. 25.
Bagnenaudier (du), sa description, sa culture, sa plantation, de ses différentes espèces, t. 2, p 768.
Baguenaudier d'Éthiopie, sous-arbrisseau d'orangerie, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 124.
Bail à loyer des terres, comment ils peuvent et doivent être faits, de leurs différentes réserves, clauses, charges, et c. t. 1, p. 72. L'état de la maison et des jardins, et c. doit y être ajouté, manière de le faire, 73. Observations sur les baux et articles relatifs, 73. La réconduction tacite du fermier dure trois ans et pourquoi. Bail à cheptel; on ne doit aucun dédommagement pour ces baux, 75. Baux à rente sont à charge, 76.
Bain-marie, comment on distille au bain-marie, avantage de cette maniere de distiller, t. 3, p. 775. Bain de vapeurs (avantages de la distillation), 776.
Balai. Voyez Dépouille du renard, t. 3, p. 586.
Balais, profit de ce commarce, t. 1, p. 818.
Baliveaux. Voyez Bois.
Balaustes. Voyez Grenadier, t. 3, p. 39.
Balisier *ou* Canne d'Inde, description de cette plante, ses espèces, sa culture, sa multiplication, tom. 3, p. 124.
Balsamine, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 775.
Balotin. Voyez Orange, n°. 95 et suiv. t. 3, p. 169.
Bambou, description de ce roseau, plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 231.
Ban de vendange, t. 3, p. 308.
Bananier, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 775.
Voyez Figuier d'Adam, n°. 1, t. 3, p. 251.
Bancs, doivent être multipliés dans un jardin, t. 2, p. 890.
Banisteria, plante grimpante de serre chaude, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 231.
Bandages. Voyez Taille des arbres, t. 2, p. 632.

Bannalités de toutes espèces; décret qui les supprime en France, t. 5, p. 861.
Banquettes. Voyez Palissades, t. 2, p. 879.
Baobab. Voyez Adansonia, t. 3, p. 217.
Bar. Voyez Barbeau, t. 3, p. 463.
Baratte. Voyez Beurre.
Barbageat. Voyez Vignoble d'Orléans, t. 3, p. 375.
Barbarou. Voyez Raisin maroquin, t. 3, p. 581.
Barbe de boue ou Salsifis, ses vertus médicinales, t. 3, p. 10.
Barbe de chèvre, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 776; ses vertus médicinales, t. 3, p. 10.
Barbe de Jupiter, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 154.
Barbe de renard, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 844. Voyez Astragale, gomme adragant, t. 3, p. 796.
Barbeau, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 776.
Barbeau ou Bar, description de ce poisson, manière de le pêcher, t. 3, p. 463; manière de l'accommoder, etc. p. 816.
Barbes. Voyez Cheval.
Barbotte, manière de l'accommoder, t. 3, p. 817. Barbotte en pâté, 863.
Barbue au court-bouillon, t. 3, p. 817.
Bardane, lieux où croit cette plante, ses vertus médicinales, t. 3, p. 10.
Bardeau, ce que c'est et à quoi employé, t. 5, p. 29.
Barges. Voyez Canard sauvage, t. 3, p. 611.
Barleria, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 231.
Bartramia, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 232.
Bas de soie, de laine, etc. manière de les blanchir, t. 3, p. 910.
Basilic, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 341; ses différentes espèces, 777; ses vertus médicinales, t. 3, p. 11; eau simple de basilic, manière de la faire, 887.
Basilicum ou Suppuratif (onguent), sa composition, ses propriétés, vertus, etc. t. 3 p. 822.
Basse-cour, elle doit être sur le côté de la maison, les bâtimens qui doivent l'accompagner, manière commode dont elle doit être bâtie, nécessité de la tenir très-propre, t. 1, p. 2 et 6; quelles sont celles qui sont les plus avantageuses et les plus favorables à la volaille, 15.
Basse-cour, commerce et débit de tout ce qui se tire de la basse-cour, ressource qu'un fermier peut et doit y trouver, intelligence qu'il doit avoir pour connoître la position de sa ferme, pour en tirer parti, t. 5, p. 413. Commerce et débit des oeufs, du lait, du beurre et du fromage; commerce des chevaux, de son avantage et de la manière de le faire, 441. Commerce des cuirs et peaux, 442 et suiv. Basse-cour, commerce et débit de ce qu'on en tire, soins qu'il faut avoir pour la tenir en bon état et en tirer grand parti selon le pays, 433. Commerce de la volaille, commerce des bêtes à laine, 434. Moyen de le rendre avantageux, 435. Soins et précautions que doit prendre celui qui donne un troupeau à cheptel, 436. Commerce des laines, des différentes laines, 437. Basse-cour, commerce et débit du miel, de la cire et des essaims, 441. Commerce du suif et de la chandelle, du sain-doux, du vieux-oing, et des graisses et flambarts, 446. Des différens suifs et les meilleurs selon les usages qu'on veut en faire, 447. Commerce des fruits, commerce sur mer pour ceux dont les propriétés en sont voisines, 451. Usages et qualités de tout ce qui se tire de la basse-cour pour la nourriture et la santé, 453.
Basset. Voyez Chien.
Bassin ou Bassinet, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 777.
Bassins, où ils doivent être placés pour l'ornement d'un jardin, maniere de les construire solidement et de différentes façons, t. 2, p. 834 et suiv.
Bassinet. Voyez Bassin, t. 2, p. 777.
Bâtardière, de la bâtardière et du soin qu'elle exige, t. 2, p. 493.
Batage ou Dépiquage des blés, t. 1, p. 548.
Bâtimens, leur situation et proportion selon leur destination et leurs différens usages; sont moins élevés à la campagne qu'à la ville, et pourquoi, t. 5, p. 3. Comment doivent être construits les bâtimens d'une ferme ou basse-cour pour l'usage et la commodité de l'exploitation, 6. Quels sont les bâtimens au-dessus d'une ferme, 15. Les bâtimens d'une ferme doivent être proportionnés à l'étendue de l'exploitation, t. 2, p. 2.
Bâtiment particulier, doit être entre cour et jardin, disposition qu'il faut lui donner, etc. t. 5, p. 3.
Bâtiment, toisé, évaluation et prix des bâtimens, t. 5, p. 50.
Bâtir, précautions à prendre avant de bâtir, observations préliminaires et essentielles, conduite à tenir, etc. t. 1, p. 3.
Bâtisse (de la), t. 1, p. 37 et suiv.
Bauge, mélange de terre franche et de paille hachée qui s'emploie dans les pays où le plâtre est rare; on appelle quelquefois la bauge du *torchis* selon l'emploi qu'on en fait, t. 1, p. 40.
Bauhinia, variétés de cet arbre de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 232.
Baume, troisième suc qui vient de l'écorce de plusieurs plantes, etc. t. 1, p. 831.
Baume, sa description, ses espèces, sa culture et sa multiplication, t. 5, p. 340 et suiv. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 11. Voyez Menthe, p. 58.
Baume sauvage (le), indique les veines d'eau cachées dans la terre, t. 2, p. 890.
Baume général pour les plaies, tumeurs, dislocations, fluxions et autres accidens internes des chevaux, t. 1, p. 158.
Baumes (des différens) d'arcæus, de liébaut, t. 3, p. 790; de saturne, de sureau, de tabac simple, du samaritain; manière de les composer, leurs vertus et propriétés, 791; de leur parfaite cuisson, p. 798.
Beaunier. Voyez Raisin, t. 3, p. 281.
Bazanne. Voyez Cuirs.
Bazelia, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 212.
Bec-figue, cet oiseau est nourrissant et de bon suc, t. 5, p. 456. Il est commun dans les pays abondans en fruits, d'où ainsi nommé, etc. t. 3, p. 614. Caractère et description de cet oiseau, de quel endroit on le tire plus abondamment, etc. 703.
Bec de grue, lieux où croit cette plante, ses vertus médicinales, t. 3, p. 11. Bec de grue en arbrisseau. Voyez Geranium, 130.
Bec-d'oiseau. Voyez Raisins, t. 3, p. 281.
Bécane. Voyez Raisins, t. 3, p. 278.
Bécard. Voyez Saumon, t. 3, p. 475.
Bécasse, aliment excellent, t. 5, p. 456. Description

et caractère de cet oiseau, d'où il vient, quels lieux il habite, manière de le chasser, etc. t. 3, p. 619; de l'accommoder, 857.

Bécasses de mer. Voyez Canard sauvage, t. 3, p. 621.

Bécassines (des), doubles bécassines et béquots, caractère et description de ces oiseaux, manière de les chasser, etc. t. 3, p. 619.

Beccabunge, plante aquatique, ses vertus médicinales, t. 3, p. 11.

Bèches, moucherons préjudiciables à la vigne, t. 3, p. 306.

Béchiques, plantes qui appaisent la toux, et procurent l'évacuation des humeurs pituiteuses, etc. t. 3, p. 2.

Beignets (des) de différentes sortes, t. 3, p. 863.

Belette (chasse de la), description et caractère de cet animal, comment on l'apprivoise, danger de sa morsure, quels endroits il habite, etc. t. 3, p. 587.

Belle feuille. Voyez Phyllis, t. 3, p. 171.

Bélier, peu propre dans les alimens à cause de son odeur forte, t. 1, p. 456. Voyez Bêtes à laine.

Belladone, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 728.

Belle de jour, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 778.

Belle de nuit, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 778.

Bellissime d'été. Voyez Poirier, t. 2, p. 535.

Bellissime d'hiver. Voyez Poirier, t. 2, p. 538.

Belvédère, description de cette plante, sa culture et sa multiplication, t. 2, p. 779.

Belvéder, moyen de les disposer dans les jardins, t. 2, p. 889.

Benjoin, gomme étrangère, t. 1, p. 854.

Benoite, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 779.

Benoite, lieux où croît cette plante, ses vertus médicinales, t. 3, p. 12.

Béquots. Voyez Bécassines, t. 3, p. 619.

Berce, lieux où croît cette plante, ses vertus médicinales, t. 3, p. 52.

Bergamotte. Voyez Poirier, t. 2, p. 532.

Bergamotte. Voyez Oranger, n°. 97 et suiv. t. 3, p. 169.

Berge (la). Voyez Héron, t. 3, p. 623.

Berger, il doit coucher dans la bergerie, comment son lit doit y être placé, t. 1, p. 10. Il doit être vigilant, fort, alerte, doux et affectionné pour son troupeau, 292. Sa conduite avec son troupeau dans la maison et dans les champs, soins nécessaires de sa part pour la propreté et la santé des animaux, 293. Attentions indispensables d'un berger, 296. Cabane roulante pour le parcage, 298. Soins du berger dans l'engrais des bêtes à laine, 301.

Bergeries, elles doivent être dans la basse-cour, t. 1, p. 6. Elles doivent être disposées au midi, jour qui leur est nécessaire, comment on doit les construire, les garnir, quelles sont les plus saines, 10. Voyez Bêtes à laine.

Berle, plante qui croît aux lieux aquatiques, etc. sa multiplication, ses vertus médicinales, t. 3, p. 12.

Bermudiane, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 779.

Besleria, variétés de cette plante de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 613.

Bestiaux, moyen facile de les nourrir pendant l'hiver, t. 1, p. 248. Antidote contre les morsures des serpens et vipères, maladies épizootiques ou contagieuses des bestiaux, 268. Maladies qui se déclarent par un bouton sous la langue, 269. Remèdes à ces maladies, qui ont régné en Europe parmi les bestiaux depuis 1740, 270 et suiv.

Bêtes (des) à cornes, ou des bœufs et des vaches, t. 1, p. 237. De la multiplication des bêtes à cornes, 151. De leurs engrais, 255. De leurs maladies et des remèdes, 257. Causes de leurs maladies, 258. Commerce des bêtes à cornes et des moyens de s'y enrichir; ces animaux sont sujets aux cas rédhibitoirs, 439.

Bêtes à laine (des), profit qu'on en retire par leur multiplication annuelle, t. 1, p. 286. Utilité de ces animaux, tout en eux est utile, des choses communes à toutes les bêtes à laine, comme espèces, choix, nourriture, parcage, tonte, engrais, etc. du choix des bêtes à laine, 287. Des qualités d'une belle brebis, où se connoît l'âge de ces animaux. Du bélier, de son choix et des ménagemens qu'il demande, 288. Moyen de former un troupeau des différentes espèces de brebis outre les communes, 289. De l'âge et de la saison auxquels il faut faire venir les bêtes à laine, manière de les gouverner dans le voyage, précautions à prendre pour les habituer dans le pays, des bergeries, angars et appentis pour mettre les bêtes à laine à l'abri du mauvais temps, 291. Comment les bergeries doivent être tenues et arrangées, du berger, 292. Moyen de les parfumer, de la nourriture et du parcage, 294. Choix à faire et attention pour les agneaux et les mères, 295. Précautions à prendre pour tirer un bon produit des bêtes à laine, du temps le plus favorable pour l'accouplement, 296. Temps et manière de parquer les bêtes à laine, profit du parcage, 297. Figure d'un parc dressé, 298. De la tonte des bêtes à laine, ce qu'il faut faire avant de tondre les moutons, comment il le faut faire et de leur traitement après qu'ils ont été tondus, 299. Ce qu'il faut faire de la toison après la tonte, des laines, de leur choix, du soin qu'elles exigent, de leur différence, manière de les connoître, 300. De l'engrais des bêtes à laine, 301. Temps nécessaire pour l'engrais, de la propagation de l'espèce des bêtes à laine, 302. Temps de les faire saillir, soins qu'il faut prendre de la brebis quand elle a mis bas, des moyens à employer pour qu'elle allaite son agneau et qu'elle le soigne, 303. A quel âge les agneaux peuvent être sevrés, de ceux qu'on veut élever, temps et manière de les châtrer, 305. Des moutonnes, et à quel âge elles se font, 306. Comment cela se fait, des différentes maladies des bêtes à laine et des remèdes à y apporter, 307. Maladies des agneaux, 319 et 320. Commerce des bêtes à laine, 434. On frotte les brebis du marc ou de la lie d'huile d'olive pour les préserver ou les guérir de la gale. Noms différens donnés à la laine selon sa nature et sa qualité; lavage des laines, 437. Triage des laines, d'où viennent les meilleures, mère-laine de deux sortes, d'où viennent les meilleures en France, 438. Voyez Basse-cour.

Bêtes puantes, assommoir ou broyon pour les prendre, t. 3, 589.

Bêtes, noms propres des cris des bêtes et des ramages des oiseaux, t. 3, p. 657.

Bétoine, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 780. Lieux où croît cette plante, sa multiplication, ses vertus médicinales, t. 3, p. 52.

Bette. Voyez Poirée.

Betterave champêtre ou sur terre, cultivée pour fourrage dans les prés artificiels, manière de la cultiver, et sa récolte, t. 1, p. 652. Description de la bette-

rêve, sa culture, sa multiplication, sa conservation, t. 2, p. 343. Choix à en faire, maniere de les accommoder, t. 3, p. 817.
Beurre (du), de quoi il est composé, manière de le faire commodément et proprement, t. 1, p. 279. Maniere de le faire promptement, lait de beurre, choix du beurre pour le servir proprement sur table, 280. Du beurre salé, de la maniere de l'arranger, du beurre fondu, usage de ces différens beurres et maniere de les faire, 281. Beurre d'Hollande, 285. Quelles doivent être les qualités du beurre pour qu'il soit bon, vertus particulieres et médicinales des différens beurres; le beurre ne convient pas à tout le monde, p. 456. Moyen de l'empêcher de prendre et remède à y apporter, t. 3, p. 910.
Beurre de cire, bon contre les engelures, maniere de l'exprimer, t. 1, p. 413.
Beurre. Voyez Poirier, t. 2, p. 535.
Bezi de caissoy. Voyez Poirier, t. 2, p. 533. Bezi de Chaumonel. Voyez Poirier, 535. Bezi de Montigny. Voyez Poirier, 536.
Bézoard, animal. Voyez Vipère, t. 3, p. 462.
Bidens, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 779. Variétés de cette plante de serre chaude, t. 3, p. 233.
Bi ets. Voyez Cheval.
Bien de campagne; avant de l'acquérir, il convient d'en prendre connoissance, t. 1, p. 1.
Bière, du houblon relativement à la bière, t. 1, p. 606. Bière (de la) et de l'hydromel, de la manière de faire ces boissons, quelles sont les eaux les plus propres à cela, etc. t. 3, p. 433.
Bièvre. Voyez Castor, t. 3, p. 495.
Bigarade. Voyez Oranger, n°. 10 et suiv. t. 3, p. 145, n°. 101, p. 169. Manière de faire de l'eau de bigarade, 887.
Bigareautier. Voyez Cerisier, t. 2, p. 508.
Bigaonia *ou* Jasmin de Virginie, description de cet arbrisseau, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 845. Cet arbrisseau est de serre chaude; t. 3, p. 233.
Bile en mouvement, la tempérer. Voyez Laitue domestique, t. 3, p. 48.
Bile, la purger. Voyez Absinthe, t. 3, p. 3. Mercuriale, 59. Meurier, *ibid.* Polypode, 84. Prunier, 88. Rosier, 94 Vermiculaire, 111. De l'infusion de rhubarbe contre la bile, 799.
Bile noire, la purger. Voyez Bourrache, t. 3, p. 14.
Bilieux, l'eau leur peut convenir en plus grande quantité qu'à d'autres, t. 1, p. 459.
Bimauve. Voyez Alcée, t. 3, p. 6.
Biscotins, manière de les faire, t. 3, p. 862.
Biscuits communs à la crême, de Savoie, du Palais-Royal, t. 3, p. 864 et suiv.
Bistorte, lieux où croît cette plante, sa multiplication, sa racine employée en médecine, choix qu'il en faut faire, ses vertus, t. 3, p. 12.
Bitume d'Auvergne. Voyez Naphthe.
Bixa, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 233.
Bizets (des). Voyez Pigeons ramiers, etc. t. 3, p. 617.
Blairies. Voyez Canard sauvage, t. 3, p. 621.
Blanc des carmes, avec quoi et comment il se fait, blanc en beurre dont on fait les plafonds sans plâtre, t. 1, p. 41. Blanc pour les murailles, t. 3, p. 910. Manière de faire les différens blancs, 920 et suiv.
Blanc de céruse, moyen de le faire et de le conserver, ses usages, t. 1, p. 849.
Blanc d'Espagne, comment on le fait, ses usages, t. 1, p. 849.
Blanc de plomb, moyen de le faire, ses usages, t. 1, p. 849.
Blanc d'Espagne. Voyez Pommier, t. 2, p. 547.
Blanc-manger, ce que c'est, maniere de le faire, t. 3, p. 818.
Blanchaille. Voyez Gardon, t. 3, p. 445.
Blanquet. Voyez Poirier, t. 2, p. 529.
Blanquette de limons. Voyez Raisins, t. 3, p. 281.
Blatiers, leurs tromperies, manière de les découvrir, t. 1, p. 558.
Blattaire, herbe aux mittes, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 780.
Blé de Turquie (pain de) *ou* Maïs, manière de le faire, t. 1, p. 85 et suiv. Description du blé de Turquie, sa culture, sa multiplication, ses espèces différentes, etc. t. 2, p. 343 et suiv. Voyez Maïs.
Blé noir de Tartarie, culture dans les prés artificiels, t. 1, p. 653.
Blés, quels sont les plus estimés, poids d'un setier de farine avec le son, t. 1, p. 82. De ce qu'on comprend sous le nom de blé, 520. Des différentes espèces de blés et des terres qui leur conviennent, 521. Blé barbu, 526. Semailles des blés, 527. Choix de la semence, âge du blé de semence, 528. Changement du blé de semence, saisons et temps de la semaille des grains, 529. Préparations de la semence, chauler le blé de semence, 531. Quantité de la semence, manœuvre de la semaille, 533. Herser et enterrer la semence, 534. Des soins nécessaires aux blés pendant qu'ils sont en terre; les herses rudes sont avantageuses aux blés, 536. Sarcler les blés, en quel temps, 537. Effaner et esseigler, 539. Rouille, nielle, charbon, moyen pour remédier à ces accidens, 540. Expériences faites contre le blé noir, 541. Blé cornu, grêle, insectes, etc. moisson, 544. Glanage, 545. Chaume, javelles, 546. Engrangement, sueurs du blé, 547. Batage ou dépiquage, 548. Cribles, 549. Paille et fourrages, 550. Moyen de conserver les blés et de les garantir des insectes, 551. Différentes expériences faites qui ont réussi, 552. Manière de conserver les blés dans les greniers, 553. Insectes ennemis du blé, moyen pour l'en garantir, 554. Pour détruire le papillon des blés, 554. Calandres, 555. Comment purifier le blé niellé ou noir, 557. Avis sur les mesures de grains, tromperies des blatiers, 558. Produit de l'arpent de blé, agriculture à prix d'argent, des petits blés, 559. Blé lent, 567. Vertus et propriétés du blé en médecine, t. 3, p. 34.
Bléreau (chasse du), description et caractère de cet animal, t. 3, p. 586. Manière de prendre les bléreaux aux piéges, dépouille du bléreau, 587.
Blessures. Voyez Acanthe, t. 3, p. 3.
Bleu, le pastel donne une belle couleur bleue, t. 1, p. 615. Voyez Pastel.
Bleu artificiel, comment il se fait, t. 1, p. 849.
Blocage, menues pierres de maçonnerie, t. 1, p. 21.
Blondes, moyen de les blanchir, t. 3, p. 910.
Bluet. Voyez Aubifoin.
Bocconia, description de cette grande plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 233.
Bodinerie, ce que c'est, t. 1, 452.
Boerhavia érigée, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 234.
Bœuf salé (du), quelles sont les parties qu'on sale, et manière de le faire, t. 1, p. 92.
Bœuf (du), de son utilité pendant sa vie et après sa sa mort, t. 1, p. 237. Détails particuliers pour le choix à faire de cet animal, soit dans sa construction physique, soit dans son produit, 238. De son âge et

de l'attention qu'il faut avoir dans le choix, *ibid.* Manière de dompter les jeunes bœufs destinés au trait, 239. Des défauts du bœuf, moyen de les connoître et d'y remedier, 240. De la nourriture des bœufs et de tout ce qui peut y servir, 245. Du temps et de l'âge de mener les bœufs à la charrue, selon les différentes saisons, 242. Des bœufs qui ne vont pas à la charrue, 243. Le bœuf est un aliment très-succulent qui donne de la santé et de la vigueur, 457. Des différentes manières de l'accommoder, etc. t. 3, p. 818. Voyez Bêtes à cornes.

Bois et prés, sont les meilleurs biens de campagne, t. 1, p. 1.

Bois, bien dont le produit accroît tous les jours, et c. t. 1, p. 68. Leur façon et entretien, p. 79. Des bois tant futaies que taillis, des bois qu'on veut planter, terres propres aux bois, 675. Assiette des bois, plants de bois selon leur degré de bonté, 677. Différentes manieres de faire un bois, 678. Bois de semence, apprêt de la terre 679 Temps et choix de la semence, différentes manières de semer un bois, culture qu'il exige dans tous les différens temps de l'année, 680. Bois de plants enracinés, lieux et choix des plants enracinés, 681. Temps de les lever et de les planter, culture des bois nouvellement plantés, 682. Espèces et usances des bois, taillis, futaie, 684. Bois marmentaux, Bois en défends et bois défensables, âge du bois, noms différens qu'il prend selon ses âges différens, manière de le connoître, 685. Qualités et défauts du bois, 686. Blanc-bois et bois-blanc, morts-bois et bois-morts, 687. Des coupes et usances des bois, remarques à faire avant de couper les bois, 6?8. Temps et saison de la coupe des bois, 690. Ordre et manœuvre de la coupe, 691. Préceptes pour la conservation et le rétablissement des bois, 693. Baliveaux, lisières et autres arbres de réserve, 694. Le bois acquiert-il le plain, riverains et usages, 696. Détails sur les bois, de l'essartement ou defrichement des bois, buissons et haies, 697. Règles intéressantes et termes particuliers, 805. Bois de charpente, choix, 806. Bois de fente, merrain et bois d'ouvrage, choix et usage de chacun, 807. Bois de sciage et emploi de chacun, 809. Bois de charronnage, bois de chauffage, 810. Noms de ces différens bois, 811. Abattis des têtes ou branches d'arbres, et c. charbon du bois, 812.

Bois, de son commerce et débit tant en gros qu'en détail, t. 1, p. 798. Connoissances nécessaires avant l'achat et la coupe du bois, pouvoir de vendre les bois, bois en gruerie, greirie, tiers et danger, ségrairie, tréfonciers et paragers, 799. Sept sortes de ventes de bois, avec leurs différens noms, 800. Précautions pour l'achat des bois, estime de ce qu'un bois peut rendre, 801. Estime du produit des taillis, 8?5. Marché des bois, usage pour les faire et précautions à prendre, 803. Usances du bois, débit du bois, remarques sur les débits et les défauts du bois, 804. Cendres, 816. Ecorces, tan, mottes à brûler, 817. Glands, faines et halais, à quoi chaque espèce de bois est propre, 818 et suiv. Des voitures du bois, moyen de le transporter à moindres frais possible, p. 823.

Bois de charpente et de menuiserie, de quelle nature doivent être, comment ils se vendent, t. 1, p. 31. Comment se débite le bois de charpente, et comment il s'emploie, ses différens noms, selon ses différens usages, et ses différentes qualités, manière de le bien placer pour être en force, comment il se vend, et choix qu'on en doit faire, 42. Des différens bois, et des noms différens donnés aux ouvriers selon la nature des bois qu'ils travaillent, 43. Combien il coûte mis en œuvre par les charpentiers, 46. Tromperies des charpentiers dans les bois qu'ils fournissent, 49.

Bois, moyen de les colorer de différentes manières, t. 3, p. 910. Bois, moyen de l'empêcher de prendre feu, 914. Moyen de le teindre en noir, 917.

Bois blancs (des), t. 1, p. 759.

Bois, bosquets et quinconces, maniere de les disposer, de quels arbres ou arbrisseaux se composent les bois verts, et c. t. 2, 881. Comment se plantent les bois des jardins, 884.

Bois d'aloës, description de cet arbrisseau de serre chaude, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 234.

Bois-bouton, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 845.

Bois de Brésil, description de cet arbre de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 234.

Bois de campêche, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 234.

Bois de capitaine, description de cet arbrisseau de serre chaude, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 235.

Bois-chandelle. Voyez Grand aloès pitt, t. 3, p. 219.

Bois de fer, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 235.

Bois gentil, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 845. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 13.

Bois de guitarre, description de cet arbre de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 235.

Bois immortel, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 236.

Bois joli. Voyez Bois gentil, t. 2, p. 845.

Bois oléagineux (des), t. 1, p. 757.

Bois puant. Voyez Anagyris, t. 3, p. 120.

Boissons (des) différentes à l'usage d'une maison, et manière de les arranger pour la plus grande économie, t. 1, p. 88.

Bomhax, description de cet arbre de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 236.

Bon-chrétien d'hiver, bon-chrétien d'Espagne, bon-chrétien d'été. Voyez Poires, t. 2, p. 536.

Bonduc ou Chicot, description de cet arbre, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 846.

Bon henri ou Epinars sauvages, sa ressemblance avec la plante appelée *pied de veau*, lieux où il croit, ses vertus médicinales, t. 3, p. 13.

Bonnet d'hussard. Voyez de la Distilation, t. 3, p. 767.

Bonnet de prêtre. Voyez Fusain.

Bonne-vilaine. Voyez Poirier, t. 2. p. 539.

Bontia, arbrisseau de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 236.

Bordeaux, pour remettre un vin de Bordeaux dont la couleur est gâtée, t. 3. p. 323.

Bordigues. Voyez des étangs salés, t. 3. p. 457

Bornes (des) dans les héritages, elles sont indispensables, et leur vérification nécessaire, t. 1. p. 787. Lois de police au sujet de ceux qui les déplacent, de quoi on peut les faire, 788.

Bosee, description de cet arbrisseau, sa multiplication, t. 3. p. 125.

Bosquets découverts et à compartimens, bosquets parés, bosquets en quinconce, t. 2. p. 881, et comment se plantent les bosquets des jardins, 884.

Bossage sur des pierres, ce que c'est, t. 1. p. 44.

Botanique. Voyez Jardin des simples, t. 3. p. 1.

Bottes, noires pour elles, t. 3. p. 917.

Bouc (du) salé, manière de l'accommoder, la peau du

du bouc préparée sert quelquefois en place de barrique, t. 1. p. 93. Du commerce des boucs, 440. Du bouc sauvage, description et caractère de cet animal, manière de le chasser, t. 3. p. 601.
Boucage. Voyez Pimprenelle, saxifrage, t. 3. p. 81.
Bouche, sa pourriture. Voyez Arrête-boeuf, t. 3. p. 8. Brunelle, 15.
Bouche ulcérée. Voyez Allisire, t. 3. p. 6. Brunelle, 15. Piloselle, 80. Quinte-feuille, 90. Satiette, 98. Véronique femelle, 112.
Bouchon, manière de les arranger de façon à ne laisser aucun passage aux parties liquides, t. 1. p. 744.
Bouchots. Voyez des Etangs salés, t. 3. p. 457. 458.
Boucons, ce que c'est que ce ragoût et comment il se fait, t. 3. p. 819.
Boudins (des différens), et de la manière de les faire, t. 3. p. 819.
Bouillans, espèce de petits pâtés, manière de les faire, t. 3. p. 865.
Bouillon, boisson en usage en Flandre et en Picardie, t. 3. p. 432.
Bouillon blanc, lieux où croit cette plante, ses différentes especes; ses vertus en médecine, t. 3. p. 13.
Bouillon des Turcs. Voyez Chousset, t. 3. p. 435
Bouillon de racines, manière de le faire, t. 3. p. 819.
Bougies. Voyez Cire.
Boule de neige. Voyez Obier des bois, t. 2. p. 866.
Bouleau (du), sa description, il produit une résine qui brûle comme une torche, vertus d'une eau qu'il rend si on le perce, utilité de son écorce, propriétés de son bois, sa culture. Du Bouleau merisier, t. 1. p. 760. Ses vertus médicinales t. 3. p. 14.
Bouleau merisier, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 846.
Boulette. Voyez Echinode azurée, t. 2. p. 795.
Boulingrins (des), tapis et autres ornemens de gazon, manière de les disposer, t. 2. p. 886.
Bouquetin. Voyez Chamois, t. 3. p. 601.
Bourbonnaise, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 781.
Bourbotte ou Barbotte, description de ce poisson, manière dont il faut le pêcher, t. 3. p. 463.
Bourdaine, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2 p. 846.
Bourdelas. Voyez Vigne, t. 2. p. 554. Raisins, t. 3. p. 280.
Bourdine. Voyez Pêche, t. 2. p. 555.
Bourdon musqué. Voyez Poirier, t. 2. p. 530.
Bourdons. Voyez Mouches à miel.
Bourdonnemens. Voyez Boeuf, t. 1. p. 457. Voyez Oreilles.
Bourg-Epine. Voyez Noir-prun.
Bourgenne. Voyez Bourdaine, t. 2 p. 846.
Bourgogne, du vignoble de la ci-devant Bourgogne, et de ses vins, t. 3. p. 357. Voyez vin.
Bourguignon. Voyez Raisins, t. 3. p. 279.
Bourrache, sa description, ses espèces, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 780. Ses vertus médicinales, t. 3. p. 14.
Bourre. Voyez Cuirs.
Bourreau des arbres, descrip. de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 536.
Bourrelets des branches et des greffes, par quoi ils sont occasionnés, t. 2. p. 280.
Bourse à berger, plante qui croit partout, ses vertus médicinales, t. 3. p. 15.
Bourses enflées. Voyez Eupatoire d'avicenne, t. 3. p. 31.
Bouteilles, lut propre à les boucher, t. 3. p. 800. 915.
Bouton d'argent, sa description, ses rapports avec d'autres plantes, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 781.
Bouton (petit) d'argent. Voyez Ptarmica, t. 2 p. 827.
Boutons (des) ou des yeux des arbres et des bourgeons, t. 2. p. 283.
Boutons. Voyez Véronique femelle, t. 3. p. 112.
Boutons d'or, sa description, sa culture, etc. t. 2. p. 782.
Bouvier, soins qu'il doit avoir des animaux qui lui sont confiés, t. 1. p. 542. Voyez Boeuf.
Bouvreuil (du), caractère et description de cet oiseau, distinction du mâle d'avec la femelle, manière de l'elever, de l'instruire, etc. t. 3. p. 702.
Bouzio, lit ou couche de terre mal pétrifiée qu'on remarque sur les pierres nouvellement sorties des carrières, t. 1. p. 21.
Brabeium ou Amandier d'Afrique, description de ce sous-arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 525.
Brai. Voyez Poix navale.
Bran. Voyez Son, t. 1. p. 793.
Branc-ursine. Voyez Achante.
Branches (bourrelets des), par quoi ils sont occasionnés, t. 2. p. 280 Des diverses sortes de branches 581.
Branche. Voyez Arbres. Taille des arbres.
Branes. Voyez Bufles, t. 3. p. 599.
Brazure, moyen de brazer, t. 3. p. 911.
Bréant (du), caractère et description de cet oiseau, manière de le nourrir en cage, de le prendre à la chasse, etc. t. 3. p. 681.
Brebis (les), aliment de mauvais suc propre à produire des humeurs visqueuses, t. 1. p. 457. Pour guérir le flux d'urine des brebis. Voyez Herbes britanniques, t. 3. p. 43. Voyez Bêtes à laine.
Bréhanes, nom donné à des poules, t. 3. p. 525.
Brême d'eau douce, description de ce poisson, t. 3. p. 447, 472.
Brioche, pâtisserie, manière de le faire, etc. t. 3. p. 865.
Brique (la), il y en a de deux sortes, de quoi elle est composée, ses usages, d'où vient la meilleure, t. 1. p. 27. Manière de la faire sécher et cuire, ce que c'est que la brique crue, t. 1. p. 35.
Briqueter, ce que c'est, t. 1. p. 23.
Brelée, fourage d'hiver pour les moutons, t. 1. p. 567.
Brochet (du), description de ce poisson, des différens noms qu'on lui donne, il est dangereux dans les étangs, etc. t. 3. p. 446 et suivante. Comment il se vend, 451. Manière adroite de le pêcher, appelé tyran des eaux et pourquoi, 464. Manière de pêcher le brochet avec des bricoles, à la ligne volante 465, à la turlotte 466, autre manière de le pêcher 467. Chasse du brochet, etc. Des différentes manières de le préparer, 820.
Brouaille, ses espèces, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 782.
Browallia, variétés de cette plante de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 236.
Broyon ou assommoir pour prendre les bêtes puantes, t. 3. p. 589.
Brugnon. Voyez pêcher, t. 2. p. 527.
Brûlure, maladie du pêcher, t. 2. p. 613. et suiv.
Brûlure. Voyez Alleluia, t. 3. p. 6. Bardane grande, 10. Chou, 24. Coignassier, 25. Courge, 27. Fougère, 33. Geniévrier, 36. Langue de chien, 49. Langue de serpent, 50. Lierre, 51. Lin, 52. Lotions, Noyer, 66. Oignon, 67. Ortie morte grande des bois, 71. Pariétaire, 73. Peuplier, 78. Pied

de veau, 80. Pomme de merveille, 85. Pommier *ibid.* Sureau, 106. Tabac, 107. Tillau, 109.
Brûlure de la poudre à tirer ou de feu artificiel, (huile pour la), t. 3. p. 517.
Brûlure (onguent pour la). Manière de les composer, etc. t. 3. p. 802, 803.
Brunelle, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 783. Ses vertus médicinales, t. 3. p. 15.
Brunsfelsia, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 237.
Bruyere (de la), ses usages, ses propriétés en médecine, t. 1. p. 779; t. 3. p. 15.
Bryone, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 783. Lieux où elle croit, ses vertus médicinales, t. 3. p. 15.
Bubon, variétés de cet arbrisseau, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 125.
Bubon. Voyez Pétasite ou grand pas d'Ane, t. 3. p. 78. Pimprenelle saxifrage, 81. Valériane, 110.
Bûcher, il doit être construit auprès de la maison, t. 1. p. 2.
Budléja, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 846.
Buffle d'Anjou. Voyez futailles, t. 3. p. 338.
Buffles (des), description et caractère de cet animal, utilité qu'on peut en tirer, etc. t. 3. p. 598.
Bugle ou consoude moyenne, lieux où croit cette plante, sa multiplication, ses vertus médicinales, t. 3. p. 16.
Buglose, ses espèces, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 784.
Buglose sauvage ou herbe aux vipères, lieux où croit cette plante, ses vertus médicinales, t. 3. p. 16.
Bugrande. Voyez Bugrane.
Bugrane, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 784.
Buis (du), sa description, son usage, sa culture, sa multiplication, etc. t. 1. p. 770. L'emploi dans les palissades vertes, mais il se dégarnit aisément, t. 2. p. 879. Ses vertus médicinales, t. 3. p. 14.
Buis épineux. Voyez Noir pruo.
Buisson ardent, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 864. Voyez Merpilus.
Bupariti, description de cet arbre, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 847.
Buplevre ou oreille de lièvre, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 847.
Buphtalmum, oeil de boeuf, variétés de cette plante, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 125.
Bupreste, mouche semblable à la cantharide, dangereuse quand les animaux la mangent avec l'herbe, etc. t. 2. p. 685.
Buses. Voyez des Oiseaux de rapine, t. 3. p. 625.
Bustard. Voyez Futailles, t. 3. p. 338.
Butor (le), description de cet oiseau, son caractère, ses habitudes, précaution à prendre quand on le veut manger, t. 3. p. 623. Voyez des oiseaux de rapine t. 3. p. 625.

C.

CABARET, *ou* Oreille d'homme, description de cette plante, sa culture, choix qu'il faut faire de sa racine, ses vertus en médecine, t. 3, p. 16.
Cabinets de verdure, moyen de les former, t. 2, p. 882. Figures qui en représentent plusieurs, 883.
Cabrilloux. Voyez Fromages.
Cacalia, variétés de cette plante, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 125.
Cachexie. Voyez Adiante, t. 3, p. 4. Aigremoine, 5. Fraisier, 33. Marube blanc, 56. Moutarde, 62. Nerprun, 66. Persil, 76. Pied de veau, 80. Tillau, 109.
Cade, huile tirée du genevrier sauvage, ses propriétés, t. 1. p. 771.
Cadou, *ou* Cadoucaie. Voyez Matonier de France.
Café, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 237. Choix qu'il faut faire, manière de l'arranger pour boisson. Café à la crème, 887.
Caille (la), elle nourrit beaucoup, son usage en aliment et en médecine, t. 3, p. 457. Caractère et description de cet oiseau, distinction du mâle et de la femelle, où on les trouve, manière de les prendre à la chasse par toutes sortes de ruses, 614. Cailles, des différentes manières de les préparer, 820.
Caille-lait, lieux où croit cette plante, sa multiplication, ses vertus médicinales, t. 3, p. 17.
Caille. Voyez lait.
Caillebote. Voyez Obier des bois, t. 2, p. 866.
Caillette d'agneau, ses vertus, t. 1, p. 453.
Cailloux pyrites, espèce de marcassite, t. 1, p. 847.
Calament, plante aromatique, sa culture, sa multiplication, ses vertus médicinales, t. 3, p. 17.
Calamine, il y en a de grise et de rouge, son usage, t. 1, p. 849.
Calandres, moyen d'en garantir le blé, t. 1, p. 555. Pour les chasser d'un grenier. Voyez Jusquiame, t. 3, p. 48.
Calcul. Voyez Pierre.
Calendrer les robes, moyen à employer, t. 3, p. 911.
Calendrier des Jardiniers, contenant un grand détail; l'année du jardinage, ou ce qu'il y a d'ouvrages et de récoltes à faire de toutes sortes de jardins pendant chaque mois de l'année, t. 2, p. 85 et suiv. Récapitulation abrégée desdits ouvrages, 224.
Callebassier, description de cet arbre de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 237.
Calvanier, ses occupations dans une ferme, t. 1, p. 77, 551.
Calville, différentes espèces. Voyez Pommier, t. 2, p. 542.
Camara, description de cette plante vivant de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 238.
Cambouis, moyen de l'ôter sur les étoffes, t. 3, p. 929.
Camellia, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 238.
Cameraria, description de cet arbrisseau de serre chaude, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 3, 238.
Camomille, sa culture, ses propriétés et ses usages, t. 1, p. 595. Sa multiplication, et c. t. 2, p. 785. Il y en a de plusieurs espèces, ses vertus en médecine, t. 3, p. 17. Voyez Huile.
Campagnol, ou Rat des champs, t. 2, p. 683.
Campanette. Voyez Liseron grand, t. 3, p. 53.
Campanule, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 785.
Campanule des Canaries, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 125.

Canarderies, se peuvent établir dans des étangs et s'affermer séparément, t. 2, p. 68.
Canards (des), Canes et Canetons, utilité de ces oiseaux, de leur choix, t. 1, p. 118. Gouvernement de cette volaille, sa nourriture, de leur ponte et de leur couvée, éducation de leurs petits, de la chair du Canard, 119. Des Canards d'Inde ou de Barbarie, manière de les conduire et de les soigner, et c. 120. Le Canard est un aliment solide de nourriture, ses vertus en médecine, 457. Les Canards annoncent le mauvais temps ou l'orage, 509. Différentes manières de les accommoder, t. 3, p. 821.
Canards sauvages (des), caractère et description de cet oiseau, ses habitudes, manière de le chasser, et c. Des différentes especes de Canards sauvages, t. 3, p. 620.
Cancer ulcéré et non ulcéré. Voyez Bec de grue, t. 3, p. 51. Chanvre, 20. Chardon béni cultivé, 21 Ellébore noir, 29. Herbe à coton, 41. Ortie piquante, 71. Persicaire âcre, 75. Pommier, 85. Tabac, 107. Velar, 111. Véronique femelle, 152.
Cancer commençant. Voyez Herbe aux Verrues, t. 3, p. 41.
Canelier, description de cet arbre de serre chaude, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 239.
Canelier à feuilles de troëne, voyez Casse, p. 241.
Canepetière. Voyez de l'Outarde, p. 3, p. 624.
Canicule, le renouvellement de la sève opéré au solstice, et manifesté a cette époque, t. 2, p. 248.
Canne d'Inde. Voyez Balisier, t. 3, p. 124.
Canne à sucre, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 240.
Canons. Voyez pendre, durée de la matiere qui la compose, t. p. 515.
Cantal. Voyez Fromage.
Cantharide, mouches venimeuses, moyen de les détruire. t. 2, p. 685.
Capendu. Voyez Pommier, t. 2, p. 846.
Capillaire, lieux où croit cette plante, sa multiplication, ses vertus en médecine, t. 3, p. 17. Sirop de Capillaire simple, manière de le composer, ses vertus, et c. 806.
Capillaire commun. Voyez Adiante, t. 3, p. 4.
Capilotade, manière de faire cette sauce, t. 3, p. 821.
Capres. Voyez Caprier.
Caprier (du), ses variétés, sa culture, terres qui lui conviennent, sa multiplication, t. 1, p. 769. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 17.
Caprier épineux, sous-arbrisseau de serre d'orangerie, sa description, sa culture, sa multiplication, t, 3, p. 126.
Caprier (faux), du Cap, ses espèces, sa description, sa culture, sa multiplication, *ibid.*
Capucine, *ou* Cresson du Pérou, sa description, ses espèces, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 3, 6, 786. Capucine du Pérou, ses vertus médicinales, t. 3, p. 18.
Caque. Voyez Entonnage, t. 3, p. 345.
Caracole, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 126.
Cardasse. Voyez Raquette, t. 3, p. 264.
Cardes, leur culture et leur graine, t. 2, p. 442.
Cardes d'artichauts, Cardes poirées, manière de les accommoder, t. 3, p. 821.
Cardialgie. Voyez Aigremoine, t. 3, p. 5.
Cardinale, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 786.
Cardons, ses espèces différentes, sa description, sa culture, soins qu'elle exige, sa multiplication ou graine, t. 2, p. 347 et suiv. Manière de les accommoder, t. 3, p. 822.
Carminatives, plantes propres pour les indigestions; chasser les vents, guérir les maux d'estomac t. 3, p. 2.
Carotte cultivée comme fourrage dans les prairies artificielles, t. 1, p. 653. Description des différentes espèces, moyen de la conserver l'hiver, sa culture, sa multiplication. etc. t. 2, p. 350. Ses vertus en médecine, t. 3, p. 18. Carotte sauvage, lieux où croit cette racine, ses vertus en médecine, t. 3, p. 18. Carottes, différentes manières d'accommoder cette racine, 822.
Caroubier, description de cet arbre, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 127.
Carouge. Voyez Hyménée, t. 3, p. 254.
Carpe (de la), description de ce poisson, où il séjourne, sa reproduction. t. 3, p. 447. Ce poisson se vend ordinairement a l'échantillon, 451. Durée de sa vie, manière de le pêcher à la ligne, 468, le long des crônes avec un filet nommé tramail, 469, autre manière de le pêcher, 472.
Carpières, voyez Etangs, t. 3. p. 439.
Carreau (le), de quoi composé, où l'on connoit sa bonté, combien il en faut pour une toise, t. 1, p. 27.
Carrelet, poisson de rivière, manière de le pêcher, t. 3, 474, voyez Truble, 485.
Carrières qui fournissent les meilleures pierres dans les environs de Paris et ailleurs, leurs différentes qualités et usages auxquels on les emploie, t. 1, p. 20. Carrières desquelles on tire de la terre propre à faire des grès, poteries, et c. 844.
Carouge (du), sa description, son fruit, sa multiplication et sa culture, t. 1, p. 740.
Cartame, *ou* Safran bâtard, choix à faire dans sa semence, ses vertus en médecine, t. 3, p. 18.
Carvi, la semence de cette plante est en usage en médecine, choix qu'il en faut faire et ses vertus, t. 3, p. 18.
Cascades, voyez Eaux jaillissantes, Eaux plates, t. 2, p. 898.
Cassaves, racines qui perdent par la coction, la mauvaise qualité qu'elles ont d'empoisonner, t. 1, p. 466.
Casse, description de cette plante, sa culture, et c. t. 2, p. 786. Casse des Droguistes, produite par le Canelicier, voyez t. 3, p. 239.
Casse-motte, outil d'agriculture, t. 1, p. 506.
Casser les branches pour mettre un arbre à fruit, voyez Taille des arbres, t. 2, p. 624.
Casserole, ce que c'est que ce ragoût, différentes manières de le faire, t. 3, p. 822.
Cassie, voyez Acacia de Farnese, t. 3, p. 217.
Cassine, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 127.
Cassis (Ratafia de), comment le faire, t. 3, p. 887.
Cassolette, voyez Poires, t. 2, p. 531.
Castor, *ou* Bievre, description de cet amphibie; dangereux dans le voisinage des étangs, comment on peut le prendre sans danger, utilité de sa chair, de sa peau, et c. t. 3, p. 455 et suiv.
Catalpa, description de cet arbre, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 847.
Cataplasme, voyez Pigeon, t. 1, p. 466. Cataplasmes pour différentes maladies et la manière de les composer, t. 3, p. 791.
Cataplasme, voyez Taille des arbres, t. 2, p. 632.
Catapuce (petit), voyez Epurge, t. 3, p. 30.
Cataracte, maladie des oiseaux, t. 3, p. 641, voyez Yeux.
Catarre, voyez Carotte sauvage, t. 3, p. 18. Figuier, 32. Geniévrier, 36. Lavande, 50. Pas-d'âne, 73.

Sauge, 98. Stoeches-citrin, 105. Tabac, 107. Tamaris, 108.
Catesbœa, *ou* Epine de Lis, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 241.
Catholicon double, moyen de le faire, ses vertus, t. 3, p. 59.
Catillac, voyez Poirier, t. 2, p. 538.
Caves, on doit les multiplier pour le service dans la basse-cour, t. 1, p. 2. Elles méritent attention quand on les construit, manière de les faire pour les rendre bonnes, les portes doivent être placées dans l'intérieur de la maison, 7. Les marchands de vin et les épiciers font battre l'aire des Caves, quelques-uns les font daler, et pourquoi, *ibid.* La Cave doit être garantie de toutes mauvaises odeurs qui se communiquent aux vins et aux provisions, elle doit être propre, etc. 88.
Cautère à la tige, voyez Taille des arbres, t. 2, p. 632 et suiv.
Ceanothus, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 848.
Cedrat de Florence, voyez Limonnier, t. 3, p. 150. Différentes sortes de Cedrat cultivées, n°. 84 et suiv. 169.
Celastre à feuilles de buis, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 241.
Céleri, sa description, ses différentes espèces, sa culture, sa conservation, sa multiplication, t. 2, p. 352. Manière de le mettre en ragout, t. 3, p. 823. Nompareille de Céleri, 887.
Cellier, nécessaire à la ferme, selon le genre d'exploitation, t. 1, p. 2, où on doit les placer et la manière de les construire, 12, 52.
Cendre, manière de les tirer des bois, profit qu'on peut y faire, des différentes cendres, leur utilité, t. 1, p. 816. Cendres gravelées, t. 3, p. 318. La Cendre gravelée sert à faire les pierres à cautère, 319.
Centaurée, grande et petite, culture et multiplication de cette plante, ses vertus médicinales, etc. t. 3, p. 19.
Céphaliques, plantes propres aux maladies de la tête, t. 3, p. 2.
Cerbera-ahovai, description de cet arbre de serre chaude, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 241.
Cercelle (de la) description et caractère de cet oiseau, différence entre le mâle et la femelle, manière de le chasser, etc. t. 3, 622.
Cercifix, voyez Salsifis.
Cerf, manière d'instruire les chiens de le courir, t. 3, p. 533. De la chasse du cerf, rut du cerf, 549. Mue des cerfs, où quêter les cerfs, 550. Connoissance du pied de cerf, connoissance du fumier, 551. Connoissance des portées, des allures, des abatures et foulures, du frayer et de la voix du cerf, gagnage des cerfs, 552. Comment on doit lancer et forcer le cerf, 555. Manière de secter le cerf, curée du cerf, dépouille de cerf, 558, voyez Chasse.
Cerf-bouc, voyez Renne, t. 3, p. 600.
Cerfeuil, sa description, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 357. Ses vertus en médecine, t. 3, p. 19.
Cerfeuil musqué, *ou* d'Espagne, ses vertus médicinales, *ibid.*
Cerises, suivant l'ordre de leur maturité, t. 2, p. 516. Leurs vertus médicinales, t. 3, p. 22. Cerises, vin de cerises, 315. Cerises à l'eau-de-vie, confitures de cerises à noyeux, ratafiat différens de cerises, etc. 888.
Cerisette, voyez Amomum, t. 3, p. 119.
Cerisier (du), ses espèces, t. 1, p. 721. Sa multiplication, 722. Sa culture, ses fruits, 723, t. 2, p. 516. Taille du cerisier en espalier, 626. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 19.
Cerisiers qui servent à la décoration des jardins, variétés, description, culture, multiplication, t. 2, p. 848.
Cerquemenneurs, voyez Bornes.
Cerre, voyez Chêne.
Cerveau (maladie du), voyez Ave, t. 1, p. 454. Poule, 456.
Cerveau (pour fortifier le), voyez Pluvier, t. 1, p. 466. Calamente, t. 3, p. 17. Coq de jardin, 26. Fraisier, 33. Guy, 40. Melisse, 58. Menthe, *ibid.* Sauge, 98.
Cerveau, le purger, voyez Bétoine, t. 3, p. 12. Muguet, 63. Rosier, 94.
Cervelle (la), substance insipide et difficile à digérer, t. 1, p. 455.
Cervoise, voyez Bierre, t. 3, p. 433.
Ceruse (emplâtre blanc de), manière de le composer, ses vertus, ses propriétés, etc. t. 3, 794.
Cétérac, lieux où croît cette plante, ses vertus en médecine, t. 3, p. 20.
Cueillette des fruits, temps de la faire, t. 2, p. 502.
Chabot, poisson de rivière, etc. t. 3, p. 472. Chabot, voyez Grenouille, 488.
Chades, arbres qui participe de l'oranger et du limonnier, et dont la culture est la même, t. 3, p. 151.
Chagrin, voyez Cuirs.
Chaîne, voyez Pêcher, t. 3, p. 484.
Chair musculeuse, partie le plus nourrissante des animaux, t. 1, p. 454.
Chairs baveuses, les consumer, voyez Herbe de Sainte-Barbe, t. 3, p. 44. Persicaire âcre, 75.
Chaircutiers, manière dont ils salent le porc à Paris, t. 1, p. 91.
Chaleur, se communique à une pièce voisine par différens moyens, t. 1, p. 5.
Chamaraze, voyez Scordium, t. 3, p. 100.
Chambrelle de bois et de pierres nécessaires à la propreté d'un bâtiment, t. 1, p. 47.
Chambres, elles doivent être carrées et pourquoi, t. 1, p. 5.
Chamœcerasus, variétés de cet arbrisseau, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 849
Chamedris, description de cet arbuste, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 850.
Chamedris à odeur de pomme de reinette *ou* Germandrée odorante, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 127.
Chamerodedendros, description de cet arbuste, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 850.
Champ-riche, voyez Poirier, t. 2, p. 538.
Chamois (du), *ou* Isard, description et caractère de cet animal, manière de le chasser, t. 3, p. 601.
Champagne, manière de faire les vins dans la ci-devant Champagne, t. 3, p. 339.
Chempan, canton de Bourgogne qui donne d'excellent vin, t. 3, p. 358.
Champarts, décret qui les supprime, t. 1, p. 863.
Champignons, se trouvent sur des pelouses en friche, t. 1, p. 69. Distinction qu'il faut faire des champignons de bois d'avec ceux des prés, 850. Description du champignon, ses différentes espèces, manière de faire les couches à champignon, soins qu'il exige, etc. t. 2, p. 358 et suiv. Champignon venimeux mangé, Voyez Poireau, t. 3, p. 83. Manière de les accommoder et de les conserver, 823.
Chancelière, Voyez Pêcher, t. 2, p. 525.

Chancre (du) et du scorbut des animaux, t. 1. p. 273. Chancre dans la bouche. Voyez Langue de chien, t. 3. p. 49.

Chandelles, manière de les faire aux baguettes, ou moulées, t. 1. p. 447. Des moules à chandelles, de la manière de préparer les cotons et mèches, des broches à chandelles, 448 et suiv. Saison la plus favorable pour faire de la chandelle et moyen de l'empêcher de couler 450. Voyez Basse-cour

Chanterelle. Voyez t. 3. p. 714.

Chapeau d'évêque, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 787.

Chapeaux, moyen pour les dégraisser, t. 3. p. 911.

Chanvre de deux sortes, manière de le cultiver, de le récolter, tant pour la graine que pour en faire de la filasse, t. 1. p. 577 et suiv. Nouvelles découvertes sur la préparation du chanvre, 584. Procédé pour le faire aussi beau que celui de Perse, 586. Comment il se débite, à la botte ou en toile, 796. Sa graine est un commerce très lucratif, 797. Ses vertus en médecine, t. 3. p. 20. Voyez huile.

Chapiteau. Voyez des Alambics, t. 3. p. 766.

Chapon, il est très-propre à conduire et à élever les poulets, t. 1. p. 105. Il est d'un grand usage comme aliment pour les malades, 457. Chapon au riz, manière de l'accommoder, t. 3. p. 823.

Chaponner. Voyez Poulets.

Charençons. Voyez Calendre, t. 1. p. 555.

Charbon, maladie des blés, t. 1. p. 540.

Charbon de bois, manière de le faire, construction du fourneau, connoissance du bon charbon, t. 1. p. 812 et suiv. Le charbon est utile à la confection de la poudre, quelles doivent être ses qualités, t. 3. p. 515.

Charbon de terre, d'un grand rapport selon la facilité des transports, t. 1. p. 69. Le charbon de terre est propre aux forgerons, quel est le meilleur, t. 1. p. 847.

Charbon de saule, utile aux graveurs, aux peintres, et aux orfèvres, etc. t. 1. p. 764.

Charbon de pierre, d'où on le tire, à quoi il est propre, t. 1. p. 847.

Charbon. Voyez Brunelle, t. 3. p. 15. Consoude grande, 26. Scabieuse, 99. Succise ou mort du Diable, 105. Valériane, 110.

Chardon aux ânes, plante épineuse qui croît dans les vignes, ses vertus en médecine, t. 3. p. 20.

Chardon béni cultivé, ses vertus médicinales, t. 3. p. 21. Chardon béni sauvage, plante qui croît sans Culture, ses vertus médicinales, t. 3. p. 21.

Chardon (du) à bonnetier, sa culture et sa récolte, manière de les arranger et de les vendre, t. 1. p. 626.

Chardon à carder, ses vertus en médecine, t. 3. p. 20.

Chardon à cent têtes, ou chardon Roland, plante qui croît partout dans les champs, ses vertus en médecine, t. 3. p. 20.

Chardon étoilé ou chausse-trape, lieux où croît cette plante, ses vertus en médecine, t. 3. p. 21.

Chardon hemorrhoïdal. Voyez Chardon aux ânes, t. 3. p. 20.

Chardon de Notre-Dame, ou artichaut sauvage, lieux où croît cette plante, ses vertus en médecine, t. 3. p. 21.

Chardon Roland. Voyez Chardon à cent têtes, t. 3. p. 20.

Chardonneret (du), caractère et description, de cet oiseau, distinction du mâle d'avec la femelle, manière de l'élever et de l'instruire, comment on peut accoupler un chardonneret avec un serin, maladies de cet oiseau et des remèdes à y apporter, t. 3. p. 676.

Charme (du). Voyez Erable.

Charmille, très-utile pour les palissades, rideaux, évantails, tapisseries de verdure, choix à faire lorsqu'on la plante, cette graine est préférable à celle de souche, comme on la plante, etc. t. 2. p. 879. Voyez Erable.

Charpente (de la) et de la menuiserie, t. 1. p. 41. Examen de toutes les pièces de bois de charpente qui entrent dans une maison, t. 1. p. 43.

Charpenterie, toisé de cette partie dans un bâtiment, t. 1. p. 59.

Charpie (de l'emplâtre de), manière de le composer, ses vertus, propriétés, etc. t. 3. p. 794.

Charrettes, différentes et de toutes espèces nécessaires au labour, t. 1. p. 506.

Chariots. Voyez. Charrettes.

Charue. Voyez Outils de labourage.

Charrains ou haquets, leur usage; t. 1. p. 506.

Chasse, elle est défendue par les lois, à quelles époques, t. 1. p. 538.

Chasse (de la) et autres amusemens champêtres, t. 3. p. 511. Des différentes sortes de chasse et principalement de la chasse au fusil *ibid.* et suiv. Manière de chasser en Perse et en Asie, *ibid.* De la chasse par ruse, 512. De la chasse au fusil, description du fusil, ce qu'il faut de poudre pour la charge, nécessité de connoître la force de son fusil et la qualité du plomb qu'on doit employer, 518. Quelles sont les meilleures bourres, *ibid.* Il faut recharger le fusil aussitôt après avoir tiré et pourquoi, *ibid.* Observation sur les charges et pratiques différentes suivant les gibiers, 519. De l'affut, moyen d'y attirer le gibier, 520. Des chevaux de chasse, du choix à en faire, quels sont les meilleurs, manière de les soigner et de les guérir des divers accidens auxquels ils sont sujets à la chasse, 542. Des saisons et lieux où l'on trouve chaque sorte de gibier, distinction des différentes sortes de gibier, de la vraie saison de chasse, 545. 543 et suiv. Tems du rut de chaque bête 545. De la manière de peupler une terre de gibier, 546. De la chasse du cerf, rut du cerf, 549. [illegible] des cerfs, où quêter les cerfs, 550. Connoissance du pied de cerf, connoissance des fumées, 551. Connoissance des portées, des allure, des abatture et foulures, du frayer et de la voix du cerf, langage des cerfs, 552. Manière de mener le limier en quête, manière de quêter aux petites couronnes de taillis, 553. Manière de quête aux gagnages, manière de mettre les relais, 554. Comment on doit lancer et forcer le cerf, 555. Manière de secter le cerf, curée du cerf, dépouille du cerf. De la chasse du dain et du chevreuil, 559 et suiv. De la chasse du sanglier, 964 et suiv. De la chasse du loup, 568 et suiv. De la chasse du renard et du blaireau, des belettes, des martes ou fouines, des putois, et des chats-harets, 578 et suiv. De la chasse du lièvre 590. De la chasse du lapin, 596 et suiv. Chasse (du droit de), garenne etc. t. 3. p. 610.

Chasse du brochet. t. 3. p. 467.

Chasselas de différentes espèces. Voyez Vigne, t. 2. p. 553.

Chasselas blanc et noir. Voyez Raisins de jardin, t. 3. p. 282.

Chasselas. Voyez Raisins, t. 3. p. 278.

Châssis et serre chauda. Voyez Construction des serres et c. t. 3. 176, 197.

Chat brûlé. Voyez Poirier, t. 2 p. 539.

Chat-haret, menière de chasser cet animal qui fait un grand dégât de gibier et de volaille, t. 3. p. 588. Chat-huant. Voyez des Oiseaux de rapine, t. 3. p. 656.

Châtaigne (pain de). Voyez Pain.

Châtaignier (du), sa description, sa multiplication, aa culture, son fruit, usage de son bois, t. 1. p. 745.

Chatouilles. Voyez des Achées, etc. t. 3. p. 489.

Chaudière. Voyez de la Distilation, t. 3. p. 767.

Chaume pour couvrir les habitations, comment il s'emploie, t. 1. p. 29. Sa durée, 30. Chaume, éteule ou étouble, 546.

Chausse, pour le passage des liqueurs à la chausse, t. 3. p. 777. Maniere de les faire, 778 et suiv.

Chauve-souris. Voyez des Oiseaux de rapine, t. 3. p. 656.

Chauveté, dite Alopène. Voyez Aurone, t. 3. p. 10 Langue de chien, 49.

Chaux, un muid suffit pour faire vingt-cinq à trente toises de murailles, t. 1. p. 21 Ce que c'est que la chaux, comment on l'emploie, maniere de connoitre la bonne, il y en a autant d'espèces que de canton, 21. Chaux fusée, est celle qui s'est évaporée d'elle-même à l'eau, 24. Manière de la faire, disposition du four et connoissance nécessaire pour savoir le degré de cuisson, 34. Moyen de l'empêcher de fuser, de la chaux à la grande volée, comment on connoit la bonne chaux, 35. La chaua doit être cuite toujours à feu égal, et c. 847. Dans quel cas on doit se servir de chaux pour la distillation, t. 3. p. 775.

Chefs d'une ferme, sous-domestiques qu'ils doivent avoir, t. 1. p. 76

Chélidoine, lieux ou croit cette plante, ses vertus en médecine, t. 3. p. 22. Chelidoine ou petite scrophulaire, lieux ou croit cette plante, ses vertus en médecine, *ibid.*

Cheminées, où on doit les placer, t. 1. p. 4. Leur grandeur doit être proportionnée aua pièces, leur bâtisse demande beaucoup d'attention, moyen de les empêcher de fumer, cheminée économique, l'âtre doit être fait selon les matières qu'on y consomme, manière dont il doit être fait pour répandre plus de chaleur, 5.

Chemins (de.), se distinguent par les noms de chemins public, grands chemins, chemins de traverse, chemins vicinaua, sentiers ou sente, utilité de chemins, leur largeur, t. 1. p. 781. Règles déterminées sur leur construction, entretenus aua frais du gouvernement, 782, arbres, plantes le long des chemins publics appartiennent aux propriétaires riverains, chemins à la charge des communes, soins que les administrations doivent apporter à l'entretien des routes, des chemins, et c. Article du code rural à ce sujet, p. 783.

Chêne (du), sa description, ses différentes espèces, t. 1. p. 741. Ses fruits, sa multiplication, 742. Terre qui lui convient, 743. Vertus médicinales du chêne, t. 3. p. 23.

Chêne nain. Voyez Chamœdris, t. 2 p. 850.

Chenil, lieu destiné aux chiens. Voyez t. 3. p. 534.

Chenilles noirâtres ou d'un vert très-foncé, ennemis des vignes en Italie, remèdes contre elles, t. 3. p. 397.

Chenilles, description des différentes espèces qui s'attachent aua arbres et aux plantes, combien elles sont nuisibles, et quel intérêt on a de les détruire surtout sur les jeunes arbres, t. 2. p. 679. Pour chasser les chenilles. Voyez Genêt, t. 3. p. 35.

Chenevière. Voyez Chanvre.

Cheptel, donner à cheptel, c'est donner à moitié croit.

Chessy-Dukes. Voyea Cerisier, t. 2. p. 511.

Chervis, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 362.

Cheval (du), manière de se connoitre en chevaux, t. 1. p. 134. A quelle figure on connoit un bon cheval, des différens âges du cheval et des preuves pour les connoitre, 135. Des signes de vieillesse, des tics et différentes observations pour la construction d'un cheval, 136. Des différens noms donnés aux chevaux selon leurs allures, choix d'un cheval de selle, 137. Choia d'un cheval de labour, 138. Des pays qui fournissent des chevaux, des Arabes, 138. Des chevaux Barbes, des chevaux d'Espagne, des chevaux Anglois, 139. Chevaux de France, d'Italie, Danois, Allemands, 140. Chevaux d'Hollande, de Tartarie, d'Irlande, noms et qualités les plus ordinaires des poils des chevaux, 141 et suiv. Friponnerie des marchands de chevaux, des cas rédhibitoire, 145. Manière de tenir les pieds des chevaux qu'on veut ferrer, 148 et suiv. De la nourriture des chevaua, 150. De leur pansement, 151. La manière de les gouverner en voyage, 152 et suiv. Maniere de nourrir, harnacher et soigner les chevaux destinés au trait et au labourage, 154. Les pieds des chevaux doivent être visités toua les jours, leurs habillemens, soins qu'ils exigent en revenant du travail, 155. Des maladies des chevaux, des veines où l'on saigne le cheval et pourquoi, 156. Symptômes et remedes des maladies des chevaux, 158. Maniere de dresser les jeunes chevaux, 235. Cheval poussif. Voyez Châtaignier, t. 3. p. 21 Contusion d'un cheval blessé. Voyez Persicaire, douce tacherée, 76. Des chevaux de chasse et choix à en faire, quels sont les meilleurs, manière de les soigner et de les guérir des divers accidens auaquels ils sont sujets à la chasse, 542. Voyez Basse-cour. Huile, marc de mouches.

Chevaliers. Voyez Canard sauvage, t. 3. p. 651.

Chevaua au vert, précautions à prendre lorsqu'on traite avec le propriétaire du pré, t. 1. p. 638.

Chevelées des vignes, t. 3. p. 290.

Chevelure dorée, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 787.

Cheveux, l'abeille réduite en poudre et mêlée avec de l'huile de lézard, les fait croitre, t. 1. p. 453. Le saindoux est délicieux pour les conserver, 458. Les œufs d'Outardes servent à les noircir, 464. Le fiel de cochon les fait pousser, 458. La farine de féves sert à les dégraisser, 460 La décoction ou la poudre de graine de fusain leur donne la couleur blanche, t. 1. p. 775.

Cheveua, remédier à la chute des Cheveux. Voyez Moineau, t. 3. p. 658. Utilité des sucs des plantes, 786. Secrets pour faire croitre les cheveux et pour les teindre, 981.

Cheveux de Vénus, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 787. Voyez Nigelle des Dames, 809.

Chevreau, sa chair nourrit beaucoup, ses vertus en médecine, t. 1. p. 457. Manière de l'accommoder, t. 3. p. 823.

Chèvre-feuille, description de cet arbrisseau grimpant, sa culture, ses variétés, sa multiplication, t. 2. p. 850. ses vertus médicinales, t. 3. p. 23.

Chèvre-feuille des Pyrénées. Voyez Xylosteon, t. 2. p. 878.

Chèvres (des), boucs et chevreaux, profit qu'on

tire des chèvres et des boucs, t. 1. p. 359. Despoils de boucs et de chèvres, des alimens de la chèvre, du choix et de la nourriture des chèvres et boucs et des soins qu'il en faut avoir, temps de la vie des chèvres, 321. Les chèvres ont en horreur certains animaux, moyen d'en avoir beaucoup de lait, on les trait deux fois, 322. Temps de faire saillir les chèvres, soins nécessaires quand elles chevrottent, du sevrage du chevreau et de la castration, 323. De l'âge de la chèvre et de la durée de sa vie, des maladies de la chèvre et des remèdes à y apporter, 324. De la chèvre d'Angora. 325. Du commerce des chèvres, 440. La chèvre est de dure digestion en alimens, ses vertus médicinales, 456. Chèvre salée. Voyez Bouc.

Chevrets, fromages de lait de chèvre, t. 1. p. 282.

Chevreuil (chasse du), description et caractère de cet animal, t. 3. p. 560. Connoissance des jeunes chevreuils d'avec les vieux, maniere de detourner les chevreuils, comment chasser et forcer le chevreuil avec des chiens courans, 561. Dépouilles du chevreuil, 563. Maniere de l'accommoder, 823.

Chevreuse. Voyez Pêcher, t. 2. p. 535.

Chevrons, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1. p. 45.

Chevroteux dangereuse pour la chasse et pourquoi, t. 3. p. 512.

Chicons. Voyez Laitue romaine.

Chicorée, sa description, ses différentes espèces, sa culture, sa multiplication ou graine, t. 2. p. 363.

Chicorée sauvage, cultivée comme fourrage dans les prairies artificielles, t. 1. p. 654. Ses vertus en médecine, t. 3. p. 23.

Chicot. Voyez Bondu, t. 2. p. 846.

Chiens de berger, qualités et éducation qu'ils doivent avoir, t. 1. p. 293.

Chiens, de la maniere d'élever et de dresser les chiens d'arret, comment corriger ceux qui donnent sur la volaille et les moutons, choix des chiens d'arrêt, t. 3. p. 521. Comment leur apprendre à quêter, moyen pour les mettre au commandement, 522. Moyen d'apprendre aux chiens à garder, a arrêter aux champs, 523. Moyen pour empecher les chiens de pousser et de quitter, saison pour les dresser, 524. Comment faire arreter et chasser deux chiens ensemble, maniére pour le empêcher de courir au gibier, pour les faire rapporter de force, 525. Comment leur apprendre à aller en troupe, 526. Maniere de dresser les chiens pour aller à l'eau, des chiens courans, des différentes espèces de chiens de chasse, 527. Des allures et des défauts des chiens, 528. Connoissance des chiens et de leurs qualités sur leur couleur, 529. Marque de bons chiens, maniére de les élever et de les dresser, précaution pour avoir de bons chiens, 530. Maniere de les élever jusqu'au for-hus, 531. Comment instruire les chiens a courir le cerf, en quel temps il faut mener les chiens a la chasse, 531. Maniére de dresser les chiens pour la chasse du liévre, lices et chiens courans des Anglois, exemple a suivre, chenil et soins nécessaire aux chiens, 534. De l'âge du chien, de la durée de sa vie et de ses maladies, pour les guérir de la gale, 536. Du flux de sang, pour faire sortir les vers qu'ils ont dans le corps, 635. Pour faire tomber ceux qui s'engendroient dans les plaies, pour les maux d'oreilles, pour les faire pisser, pour les guérir de la crevasse des pieds et des autres plaies où ne peuvent porter leur langue, pour les chiens qui ont les pieds engravés, 538. Des catarres, pour les guérir des morsures de serpents et vipéres, pour les chiens blessés du sanglier, pour les guérir de la rage, 539 et suiv. Pour les chiens qui sont mordus des chiens enragés, signes qui font connoitre quand un chien est enragé, 541. Manière de mener les limiers en quête pour la chasse du cerf, 553. Comment chasser et forcer le chevreuil avec des chiens courans, 561. Maniére de conduire les chiens dans la chasse au sanglier, 566. Choix de bons chiens pour le loup, 569. Les chiens courans sont les meilleurs pour chasser le renards, 575. Maniére de dresser les bassets pour le renard et le blaireau, 580. Maniére de chasser le blaireau, 586. Comment chasser le lièvre avec des chiens, 592. Curée des lievres, 595. Remédes différens pour guérir la rage des animaux, et c. t. 3. p. 809 et suivante.

Chiendent, lieux où il croit principalement, choix qu'il en faut faire, ses vertus médicinales, t. 3. p. 34.

Chiragre (de la). Voyez Goutte des oiseaux, t. 3. p. 643.

Chironia, variétés de cet arbrisseau de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 242.

Chirouis. Voyez Chervis.

Chocolat (crême de), manière de la faire, t. 3, p. 865.

Choix des oiseaux de proie, t. 3, p. 628. Maniére de les dresser, de les nourrir, et c. ibid. Comment affaiter les oiseaux de proie, 630. Maniére d'accoutumer l'oiseau au leurre, 631. Observations sur les oiseaux qu'on a dressés, 633.

Cholera morbus. Voyez Groseillec rouge et noir, t. 3, p. 40. Seigle, 102. Seneçon, ibid.

Chou semé en pleins champs, pour fourrages, t. 1, p. 575. Description du chou, ses espèces différentes, très-multipliées, sa culture, sa multiplication, sa graine, et c. t. 2, p. 365, et suiv. Ses vertus en médecine, t. 3, p. 24. Differentes manières de les accommoder, 823.

Choux fleur, maniére de l'accommoder, et c. t. 3, p. 824.

Chou rouge (sirop de), maniére de le composer, ses vertus, et c. t. 3, p. 866.

Chou-Palmiste. Voyez Palmiste, t. 3, p. 261.

Chou Turnep, chou de Laponie, chou a vache, cultivés comme fourrage en pleins champs, t. 1, p. 654 et suiv.

Chou en patisserie, différentes maniéres de les faire, t. 3, p. 865 et suiv.

Chucas. Voyez des oiseaux de rapine, t. 3, p. 626.

Chouette. Voyez des oiseaux de rapine, t. 3, p. 626.

Chousset, bouillon des Turcs, maniére de le faire, t. 3, p. 432.

Chrisanteme. Voyez Osteospermum, t. 3, p. 171.

Chrysaline. Voyez Féve.

Chrysobolan, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 243.

Chrysocome. Voyez Chevelure dorée, t. 2, p. 787.

Chrysocome du Cap, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 128.

Chrysophylle, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 215.

Chute de haut, sang caillé dans le corps. Voyez Bec de grue, t. 3, p. 11. Benoite, 12. Brunelle, 55. Cerfeuil, 19. Chêne, 23. Douce-amère, 28. Herbe à coton, 41. Huile verte, lierre terrestre, 52. Linaire, 55. Marguerite petite, 55. Serrette, 103. Tillau, 109. Tête musqué, 110.

Ciboule, sa description, ses espèces, sa culture, sa multiplication, sa graine, et c. t. 2, p. 376.

Cicatrices des brûlores, les ôter, voyez huile d'ocufs.

Ciclamen, voyez Pain de pourceau.

Cedre, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 848.

Cidre, façon de le faire, choix des pommes, et c. t. 3, p. 425. Piquette ou petit Cidre. Autre Cidre appelé *Picasse*, du Poiré, 427. Véritable manière de faire d'excellens cidre et le poiré, 428. Cidre paré, 430. Du Cormé, 431. De l'Eau-de-vie de cidre, 781.

Cierge, variétés de cette plante de serre cheude, sa description, sa culture, sa multiplicatiun, t. 3, p. 243.

Cierge, variétés de cette plante de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 243.

Cierge à grandes fleurs, sa decription, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 787.

Cierges, voyez Cire.

Cigogne (de la), description et caractère de cet oiseau, quelle est se nourriture ordineire, lieux où on le trouve communément, t. 3, p 625.

Ciguë, lieux où croit cette pleute, sa multiplicerion, ses vertus médicinales, t. 3, p. 24. Son entidote, voyez Ortie piquante, p. 71.

Ciment (le), comment composé et à quoi bon, t. 1, p. 27. Des différens cimens, du ciment des fontainet, du ciment des vertiers, t. 1. 28, t. 3, p. 911. Ciment perpétuel, 916.

Ciotat, voyez Vigne, t. 2, p. 553. Raisins d'Autriche, t. 3. 281. Raisins de jardin, t. 3, p. 282.

Cire, comment et où les eheilles la recueillent, t. 1, p. 343. Comment elles la font, 344. De la récolte de la cire, moyen de l'evoir bonne, 388. De le cire, 394. Usages et choix de le cire, manière de la blenchir, 395. Façons des blanchisteries de cire, 396 Blanchissage de le cire, et fabrique des bougies. Autre manière de blanchir la cire en la fesant, 398. Manière de faire les cierges, 399. Différentes façons de faire les bougies, 400. De la boogie filée, 401. Durée de la bougie, maniere de faire les flambeaux, 402. Des différens usages de le cire, de le cire *grenée*, préperée pour encaustique, de la cire verte, noire ou rouge, de la cire à gommer, de la cire pour les sceeux, de le cire molle, de la cire pour les jardiniers, de la cire a modele, cire pour les empreintes de pierres gravées, 403. Vers et erbres e cire, 404.

Cire d'Espegne, comment elle est composée, manière de lui donner les différentes couleurs, t. 1, p. 854.

Cirons, voyez Jusquiame, t. 3, p. 48.

Ciste, variétés de cet arbusse, sa decription, sa culture, sa multiplicerion, t. 3, p. 128.

Citerne, nécessaire pour ramener les eeux des pluies dans les endroits où on manque d'eau pour boire, manière de la construire pour y conserver l'eau proprement, précautions a prendre pour qu'il n'y entre pas d'ordures, t. 1, p. 14.

Citron, vertus du citron en médecire, t. 3, p. 24. Manière de faire l'élixir de citron, ses propriétés, ses vertus, et c. t. 3, p. 793.

Citronelle, voyez Mélisse, t. 3, p. 58.

Citronnier, decription de cet arbre, ses espèces ou veriétés, sa culture, se multiplicatiun, t. 3, p. 152 et suiv. Description de ceux que l'on cultive, 170.

Citrouille, sa description, ses espèces, se culture, se multiplicetion, sa graine, et c. t. 2, p. 377. Ses vertus en médecine, t. 3, p. 24

Cive *ou* Civette, sa description, ses espèces, sa culture, sa multiplicetion, t. 2, p. 379.

Claires-voies, ou ouvertures sans grilles poue prolonger la vue, t. 2, p. 890.

Clepier, voyez Garennes.

Clématite *ou* Herbe aux gueux, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplicetion, t. 2, p. 851.

Clethra, description de cet arbrisseeu, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 852.

Cliffortia, description de cet arbrisseeu, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 129.

Cliquette, voyez Truble, t. 3, p. 485.

Clitorie de Ternate, se description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 787.

Cloches de verre des jardins, moyen de les raccommoder quand elles sont cassées, et c. t. 3, p. 985.

Cloque des feuilles, meladie du pêcher, voyez Pêcher, t. 2, p. 613, et suiv. 674.

Clos, nécessaire a le ferme, t. 1, p. 2.

Clôtures des héritages libre, t. 1, p. 644. Des clôtures, regles à ce sujet dans les villes et à la cempagne, obligation des voisins, et c. 784.

Clou, il y en e de plusieurs sorres destinéer à différens ouvrages, leurs différens noms pour les cunnoître, t. 1, p. 31.

Clou, voyez Brunelle, t. 3. p. 15. Froment, 34. Liserun grend, 53. Scrophulaire, grande equatique, 101.

Clozier, voyez Raisins, t. 3, p. 279.

Clutie, description de cet arbrisseeu, sa culture, sa multiplicetion, t. 3, p. 129.

Clyttères enodins et émolliens, voyez Achanthe, t. 3, p. 3.

Coccons, voyez Vers à suie.

Cochène, sa veriété, sa description, sa culture, sa multiplicetion, t. 2, p. 852.

Cochemar, voyez Oppression nocturne.

Cochenille, espèce de punaise, moyen de la conservee et de la multiplier, et c. t. 1, p. 855. Son usage, 856.

Cochlearia, voyez Herbe eux cuilliers, t. 3, p. 42.

Cochons (des), et de leur utilité, t. 1, p. 325. Choix des truies et des vertats, des toits à porc et du porcher, 326. Soins nécessaires au cochon, qualités du porcher, de la nourriture et du pacage des cochons. 327. Ceractère gourmand des cochons, temps de feire souer les truie, et des soins nécessaires quand elles cochonnent, 328. Nombre de petits qu'elles portent ordinairement, elles les mangent quelquefois, temps et manière d'engraisser et de chatrer les cochons, 329. Manière la plus aisée pour engraisser les cochons, 330. Des cochons d'Inde, des meledies des cochons et des moyens d'y remédier, 331. Tableau des maledies auxquelles le cochon est sujet, 333. Les cochons ladret ou nourris chez les huiliers, doivent être bannis du commerce des cochons, 440. Usage de leur chair, à qui elle convient principalement, qui sont ceux qui doivent s'en abstenir, propriétés différentes de cet enimal, 458. Différentes façons de l'eccommuder, t. 3, p. 825, voyez Porc.

Cocot, description de cet arbre de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 244.

Coeur de boeuf, voyez Assiminier, t. 3, p. 230.

Coeur, le fortifier, voyez Mélisse, t. 3, p. 58.

Coeur, le réjouir, vuyez Sirop de pommes, violier, t. 3, p. 807.

Coeuret, voyez Cerisier.

Coignassier (du), ses usages, sa description, ses espèces, t. 1, p. 715. Lieux où il se plait mieux, multiplication, 716 Sa culture, sa cueillette, 717. Ses vertus en médecine, t. 3, p. 25.

Coings, vin de coings, t. 3, p. 315.

Colchique, se description, ses veriétés, sa culture, sa multiplicatiou, t. 2, p. 729.

Colique, voyez Acorus véritable, t. 3, p. 4. Anis, 7. Aunée, 9. Avoine, 10. Camomille, 17. Menthe, 58. Noyer, 60. Pain de pourceau, 72. Sauge, 98. Chair de daim, 560. Utilité des sucs des plantes, p. 786.
Colique, et des maladies produites par de certaines eaux, et pourquoi, t. 1, p. 459.
Colique néphrétique, voyez Allouette, t. 2, p. 454. Gélinotte, 460. Corne de cerf, t. 3, p. 26. Eglantier, 28. Figuier, 32. Guimauve, 40. Hêtre, 45. Lin, 52. Noyer, 66. Ortie piquante, 71. Pois chiches, 84. Prunier franc ou cultivé, 88. Véronique mâle rampante, 112. Violier, 114.
Colique venteuse, pour la guérir on applique sur le ventre un canard tout chaud aussitôt qu'il a été ouvert, t. 1, p. 457, 461.
Colique venteuse, voyez Allouette, t. 1, p. 454. Canard, 457. Grue, 461. Agnus castus, t. 3, p. 5. Chêne, 23. Impératoire, 47. Mélilot, 57. Navette, 65. Noyer, 66. Pavot blanc et noir cultivé, 74. Genièvre p. 16, thim, 109.
Colle de poisson, propre à la fixation du pastel, t. 1, p. 617.
Colle à pierre, voyez Lut.
Colles (des différentes) de farine, de farine et d'amidon, colle pour les selliers, et c. colle des évantaillistes, colle de fourbisseurs, colle à bouche, colle de gants, colle de parchemin, colle forte, et c. et c. t. 3, p. 911 et suiv.
Collets, Lacs ou Lacets, voyez t. 3, p. 714.
Collet à pêquet, collet pendu, collet à revers pour la chasse des oiseaux, et c. t. 3, p. 747.
Collier de force, voyez Manière pour faire rapporter les chiens, t. 3, p. 525.
Colmart, voyez Poirier, t. 2, p. 537.
Colofane, résine durcie, et c. t. 2, p. 851.
Colombier, doit être près de quelque eau tranquille, t. 1, p. 2. Nécessaire et d'un grand rapport quand il est bon, il y en a de différentes sortes; quels sont les meilleurs, leur construction pour la solidité et la conservation des pigeons, 13. Manière de le nettoyer, 124. De le purger des vieux pigeons, 125. Colombier, décret qui en supprime le droit exclusif, 863, voyez Pigeon.
Coloquinel, voyez Céramium.
Coloquinte, choix qu'il en faut faire, ses vertus en médecine, t. 3, p. 25.
Colza (du), sa culture, ses usages, ses propriétés, t. 1, p. 593.
Commeline, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 244.
Commerce et débit de tout ce qui se tire de la basse-cour, t. 1, p. 433 et 441, voyez Basse-cour. Commerce et débit des oeufs, du lait, du beurre et du fromage, commerce des chevaux, 441. Commerce de grain et farine, façon de s'y connoître, de l'acheter et de le vendre, 791. De sa conservation, des mesures des grains qui se gardent plus que d'autres, 792. Police des grains et farines, 793.
Communes, voyez Pâtures.
Concombre, sa description, ses différentes espèces, sa culture, sa multiplication ou graine, t. 2, p. 380 et suiv. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 25. Manière de les accommoder, 125. Concombre sauvage, description de son fruit, ses vertus en médecine, ibid. Conduite des eaux, on les fait de différentes façons, t. 2, p. 891 et suiv. Remèdes aux inconvéniens qui arrivent aux conduites, 897. Distribution des eaux eaux jaillissantes, eaux plates, 898.
Condylomes ou tumeurs dures du fondement, voyez Beccabunga, t. 3, p. 11.
Confection contre les vers, manière de la composer, t. 3, p. 792.
Confection d'hyacinte, manière de la composer, ses vertus, et c. t. 3, p. 792.
Confins (des), distance entre voisins quand on plante une haie, t. 1, p. 786.
Confitures (des) et liqueurs par ordre alphabétique, t. 3, p. 882.
Congre (du) poisson, où on le pêche, et c. t. 3, p. 480.
Conserve de cynorrodon, ses avantages et ses propriétés, t. 1, p. 778.
Consomption, voyez Chapon, t. 1, p. 457.
Consoude (grande), lieux où croît cette plante, sa multiplication, ses vertus en médecine, t. 3, p. 26.
Consoude (moyenne), voyez Bugle, t. 3, p. 16.
Consoude (petite), voyez Omphalodes, t. 2 p. 817.
Constipation, voyez Lin, t. 3, p. 52. Navette, 65. Olivier, 68. Patience, 74. Poirée, 84. Prunier franc ou cultivé, 88. Violier, 114.
Construction des serres chaudes et châssis, leur situation, exposition, plan horizontal, t. 3, p. 176. Hauteur et largeur, 177. Direction du vitrage, 180. Bâtisse, 182. Tannée, 184. Fourneau, 185. Tuyau de chaleur, 188. Tuyau d'air, Stores, 191. Exemples de serres, 192. Serres basses, 195. Châssis, 197. Peinture nécessaire à leur conservation, moyen de la faire, 199. Rentrée des plantes dans la serre, 204. Manière de les y conduire, 205. Leur sortie, 206. Transplantation et autres façons, 207. Propagation des plantes exotiques ou indigènes, 208.
Contrefiche, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 46.
Contrepoisons (des) à employer dans les différens symptômes de poison, et c. t. 3, p. 808 et suiv.
Contrevent, contreventer, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 46.
Contusions. V. Bec de grue, t. 3, p. 11. Garance grande, 35. Herbe a coton, 41. Menthe, 58. Millepertuis, 59. Morgeline, 61. Orme, 69. Ortie morte, 71. Persil, 76. Pied de pigeon, 79. Prime-vère, 87. Raifort sauvage, 91. Ronce, 94. Rosier, ibid. Sceau de Salomon, 100. Scrophulaire grande aquatique, 101. Serrette, 103. Succise, 105. Tabac 107. Trèfle musqué, 110.
Convulsions, voyez Pivoine, t. 3, p. 82.
Conyze, description et variétés de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 245.
Coq de jardin, plante d'une odeur forte et agréable, ses vertus médicinales, t. 3, p. 26.
Coq de bruyère (du) et de la Gélinotte des bois, description et caractère de ces animaux, moyen de les chasser, de les élever, et c. t. 3, p. 608.
Coqs (des) et poules d'Inde, qualités de leur chair, t. 1, p. 111. De leurs différentes couleurs, distinction du mâle d'avec la femelle, de leur portée et de leur couvée, soins que les couveuses demandent, 112. De la manière d'élever les petits dindons, 113. De les engraisser, 114. Manière de les accommoder, t. 3, p. 827.
Coqs (des) et poules communes, choix qu'il faut savoir faire de ces animaux, de la manière de distinguer les meilleurs, t. 1, p. 95. Manière d'habituer un nouveau coq dans une basse-cour, ibid. 98. Des oeufs de coq, ibid. 107. Le coq a la chair dure, il n'est pas bon à manger, son usage pour les bouillons, 458.

Coquelicot, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 788. Cette plante vient ordinairement sans culture, vertus de sa fleur en médecine, t. 3, p. 26.
Coqueret, voyez Alkekence, t. 3, p. 6.
Corail, voyez arbre de Corail.
Corbeau, il annonce la pluie, t. 1, p. 509.
Corbeille d'or, voyez Alysse, t. 2, p. 704.
Cordes à puits, se font de l'écorce de tilleul, t. 1, p. 709.
Cordiales, voyez Jardin des simples, t. 3, p. 2.
Cordonniers, leur rouge pour les talons, t. 2, p. 626.
Corinthe, voyez Vigne, t. 2, p. 554. Raisins, t. 3, 279.
Coris (de la), sa culture, t. 1, p. 626. Voyez Vesce.
Coriza, voyez Rhume du nez.
Cormé, voyez Cidre, t. 3, p. 425.
Cormier (du), sa description, t. 2, p. 724. Ses espèces, sa culture, son fruit, et c. 725. Ses vertus en médecine, t. 3, p. 26.
Cormorans, oiseau aquatique bon à manger quand il est jeune, sa description, et c. t. 3, p. 485. Voyez des oiseaux de rapine, t. 3, p. 625.
Cormoran, voyez Pecher, t. 3, p. 484.
Corne de cerf, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 383. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 26.
Corneille (de la), on en compte de huit sortes, différentes manières de les détruire, t. 3, p. 613.
Cornellie, voyez Lysimachie, t. 3, p. 55.
Cornes de boeufs et de vaches se débitent à différens ouvriers, t. 1, p. 419.
Cornets pour la chasse des oiseaux, t. 3, p. 714.
Cornets en pâtisserie, manière de les faire, t. 3, p. 866.
Cornichon blanc, voyez Vigne, t. 2, p. 554.
Cornouiller (du), sa description, t. 2, p. 725. Ses espèces, les fruits, et c. 726. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 26.
Cornue, voyez de la distillation, t. 3, p. 767.
Cornutia, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 245.
Coronille, plante d'orangerie, sa description, sa culture, ses variétés, sa multiplication, t. 3, p. 1 9
Corps étrangers dans la chair, comme épines, gale, et c. Voyez Chanvre, t. 3, p. 20. Epine blanche, 29. Impératoire, 46. Pimprenelle saxifrage, 8 . Valerianne, 1 0
Corps des pieds, voyez Jombarbe grande, t. 3, p. 48. Lierre, 51. Lis, 53. Sapin, 97. Saule, 99. Suucy, 104.
Correctifs des terres des jardins, t. 2, p. 74.
Corroyeur, son travail sur les cuirs, et la nature de ses opérations, t. 1, p. 4;3. Rouge des perroquets, t. 3, p. 926.
Cors de bergers, se font de cornes d'animaux manière de les faire, t. 1, p. 28 .
Corvées; décret qui les supprime, t. 1, p. 861.
Côtés douloureux, voyez Avoine, t. 3, p. 10. Bruyère, 15. Verveine, 1 3.
Cotelettes, différentes manières de les accommoder, t. 3, p. 826.
Corunnier, variétés et description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 2 6.
Cotyledon ou Nombril de Vénus, variétés de cette plante, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 2 9. Espèces à mettre dans la serre chaude, sa culture, sa multiplication, 246.
Couches (des), manière de les faire, de les distribuer, et c. t. 2, p. 317. Des couches sourdes, réchauffemens, 319.
Coucou (du), caractère et description de cet oiseau, ses habitudes, et c. t. 3, p. 704. Voyez des oiseaux de Rapine.
Coudre ou Coudrier, voyez Noisetier.
Couleur, pour la rendre au vin blanc qui a jauni, t. 3, p. 312.
Couleuvrée, multiplication de cette plante, ses vertus médicinales, t. 3, p. 27. Voyez Bryone.
Couleur d'or pour les pendules, garnitures, et c. t. 3, p. 9 7.
Couleurs pour la fayence, manière de les composer pour le blanc, le vert, le jaune, t. 3, p. 845. Le jaune citron, le bleu, le bleu violet, le beau rouge, le brun pourpre, le brun, la couleur de fer, l'émail noir, et c. p. 845.
Coulis, différentes manières de les faire en gras et en maigre, t. 3, p. 816.
Coupe-bourgeon, voyez Gribours.
Coupure, voyez Plaie récente.
Cour, doit être de la largeur du bâtiment, et sa longueur proportionnée à la hauteur, t. 1, p. 3.
Courbaril, voyez Hyménée, t. 3, p. 254.
Courge, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 383. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 27. Voyez Giraumont.
Courlis (le), voyez Héron, t. 3, p. 623.
Couronne impériale, fritilliare, sa description, sa culture, sa multiplication, ses variétés, t. 2, p. 732.
Couronne du soleil, voyez Soleil, t. 2, p. 833.
Couronnement, voyez des Alambics, t. 3, p. 766.
Cours de ventre, voyez Ortie, t. 1, p. 463. Poule, 467. Catholicon double, t. 3, p. 19. Cormier, 26. Voyez Diarrhée, dyssenterie. Dépouille du cerf, t. 3, p. 558.
Courtilière ou Grillon, taupe nommée *cri-cri*, insecte dangereux aux arbres, t. 2, p. 624.
Courtines, voyez les étangs salés, t. 3, p. 458.
Courtils, voyez Vergers.
Coussinette, voyez Airelle cannebetge, t. 2, p. 840.
Coutre, voyez Outils du labourage.
Couvain, voyez Mouches à miel.
Couvert (du) dans un jardin et des autres pièces de relief, manière de disposer le tout en cabinets, salles, berceaux, galeries, arcades, bosquets, bois, pattes d'oie, avenues, et c. selon le terrain, t. 2, p. 580.
Couvertures, toisé des couvertures d'un bâtiment, t. 1, p. 56, et suiv.
Coyer, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 45.
Crachement de sang (remèdes contre le), voyez Veau, t. 1, p. 468. Barbe de chevre, t. 3, p. 11. Bardanne grande, *ibid.* Bouillon blanc, 13. Bourse à berger, 15. Bugle, 16. Centaurée grande, 19. Coignassier, 25. Consoude grande, 26. Cyprès, 28. Froment, 34. Grenadier, 39. Groseiller rouge et noir de jardin, 40. Herbe aux deniers, 42. Herbe aux puces, 43. Hypociste, 45. Jusquiame, 48. Langue de cerf, 49. Lysimachie, 55. Marrube blanc, 56. Murier, 59. Millefeuille, *ibid.* Myrte, 63. Myrtille, 64. Pervenche, 77. Pied de chat, 79. Plantain, 82. Pourpier, 85. Prêle, 87. Pulmonaire, 89. Quintefeuille, 92. Renoué, 93. Sanicle, 97. Saule, 99. Senecçon, 102. Serpolet, 103. Salicaire, 105. Troène, 110. Verge d'or, 121. Dépouille du cerf, 559. Dépouille du sanglier, 567.
Cracher (pour aider à), voyez beurre, t. 2, p. 456.
Craie (de la), maladie des oiseaux et de ses remèdes, t. 3, p. 642.

Cran, voyez Raifort.
Crasanne, voyez Poirier, t. 2, p. 532.
Crassula, petit orpin, variétés de cette plante, sa description, sa multiplication, t. 3, p. 129.
Cratera, variétés et description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 247.
Creme a l'italienne, brûlée, croquante, pâtisserie, blanche, t. 3, p. 86.
Creques, créquier, voyez Aubépine.
Cresserelle, voyez des oiseaux de rapine, t. 3, p. 616.
Cresson, sa description, ses espèces, sa culture, et sa graine, t. 2, p. 38. Le cresson indique les veines d'eau cachées dans la terre, t. 2. p. 890. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 27.
Cresson alenois, ses vertus médicinales, t. 3, p. 27.
Cresson du Pérou, voyez Capucine, t. 3, p. 18
Cretes de coq farcies, comment les faire, t. 3, p. 826.
Crevasses et fentes des mamelles, lèvres, mains, et c. Voyez Artichaut, t. 3, p. 9. Coignassier, 25.
Cri-cri, voyez Courtilière.
Cribles (des), il y en a de deux sortes, leurs usages, et c. t. 1, p. 5 9.
Crinum a larges feuilles, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplicatiuo, t. 3, p. 247.
Cristal, manière de tirer le sel de la fougère pour en faire un assez beau, t. 1, p. 778.
Crocus, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 1, p. 730.
Croisées, leur hauteur, largeur, et c. selon la nature du bâtiment, t. 1, p. 4. Comment elles doivent etre faites, ferrées et vitrees, t. 1, p. 47.
Croix de St. André, à quoi sert dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 44.
Croix de Jérusalem, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 789.
Coquelourde, sa description, ses variétés, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 788.
Corbeille d'or, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 788.
Coréopsis, ses espèces, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 789.
Croquante, manière de faire cette pâtisserie, t. 3, p. 867.
Croquetet, voyez Souci.
Croquets, comment on les fait, ou pour hors d'oeuvre, ou pour garniture d'entrée, t. 3, p. 826.
Crotalaire, variétés et description de catte plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 247.
Croton, description de cette plante de serre chaude, sa cultura, sa multiplication, t. 3, p. 248.
Croupion (mal au), des oiseaux, voyez Oiseaux de volière, t. 3, p. 708.
Crucciolo, instrument dont les Italiens se servent dans le travail de la vigne, t. 3, p. 392.
Crudités (remèdes contre les maux d'estomac causés par les), voyez Acorus, t. 3, p. 4
Cu-nu, terme de jardiniers pour dire un plant sans racines, voyez Ananas, t. 3, p. 516.
Cucurbite, voyez des Alambics, t. 3, p. 716.
Cuir de pomme, voyez Grenadier, t. 3, p. 39.
Cuirs, commerce des cuirs et peaux, moyen de les conserver, des différens cuirs, ce qu'on appelle cuirs et peaux, t. 1, p. 441. et suiv. Cuirs a repasser les rasoirs, manière de les faire, et c. t. 3, p. 912
Cuisine, comment elle doit être placée, ses fourneaux, pierre a laver, et c. t. 1, p. 6. De la cuisine par ordre alphabétique, t. 3, p. 812.
Cuisses d'oies fraiches conservées pendant trois mois, t. 1, p. 94.
Cuisse-madame, voyez Poirier, t. 2, p. 529.
Cuivre, moyen de le nettoyer, t. 3, p. 913.
Culotte de Suisse, voyez Bonchrétien, t. 3, p. 232.
Culotte de boeuf, manière de l'accommoder, t. 3, p. 816.
Cultivateur, ses soins et ceux de sa femme dans l'intérieur et l'extérieur de la maison, t. 1, p 79.
Culture, prix des différens ouvrages de culture, t. 1, p. 76.
Culture du jardinage en général, et de toutes sortes de jardins, t. 2, p. 1. Culture générale du jardin potager, 313. Culture particulière des plantes potagères, de la récolte de leurs graines par ordre alphabétique, 331.
Cunonia, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 129.
Cupidone bleue, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, et c, t. 2, p. 789.
Curage, voyez Persicaire, t. 3, p. 75.
Cuscute ou Goutte de lin, lieux où croît cette plante, ses vertus en médecine, t. 3, p. 27.
Cyanelle du Cap, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 248.
Cyclamen de Perse, varietes de cette plante, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 129.
Cygnes, voyez Pintade.
Cynoglosse, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 790. Voyez Langue de chien, t. 3, p. 49.
Cyprès (du), sa graine, sa multiplication, sa culture, résine qu'il produit, utilité de son bois, t. 1, p. 758. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 28.
Cyprès (petit), voyez Aurone femelle, t. 3, p. 10.
Cytise ou Trèfle odorant, cultivé comme fourrage dans les prairies artificielles, t. 1, p. 655.
Cytise des Alpes, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 582.

D.

DACTYLE, graminée qui se cultive comme fourrage dans les prairies artificielles, t. 1 p. 656.
Daim (de la chasse du), description de cet animal et son caractère, manière de le chasser, propriétés de sa chair, t. 3, p. 557. Dépouille du daim, 563. Manière de le manger et de l'accommoder, 564 et 817.
Damas, ses différentes espèces, voyez Prunies, t. 2, p. 548.
Damas, voyez Raisins, t. 3, p. 281.
Dame da onze heures, voyez Jacinthes.
Danois, voyez Cheval.
Darioles, manière de faire cette pâtisserie, t. 3, p. 867.
Dartres, voyez Alleluia, t. 3, p. 6. Cerisie, 19. Chélidoine ou Grande éclaire, 22. Ellébore blanc, 39. Hépatique de fontaine, 41. Herbe aux puces, 43. Houblon, 45. Moralle, 67. Patience, 74. Pomme épineuse, 85. Saponaire, 97. Tabac, 107. Tanaise, 108. Véronique femelle, 115.
Dartres du visage, voyez Bruyère, t. 3, p. 15.
Dattes, pain de dattes; il approche de celui de châtaignes, t. 1, p. 466.

Daucus, voyez carotte sauvage, t. 1, p. 18.
Débit et commerce de tout ce qui se tire de la basse-cour, t. 1, p. 433, voyez Basse-cour.
Décoctions émollientes, voyez Acanthe, t. 3, p. 3.
Décomposer les terres, voyez t. 1, p. 511.
Défrichement des prés, voyez Prés.
Dégoût (remède contre le), voyez Acorus, t. 3, p. 4.
Dégraissage des étoffes de soie, des rubans, des velours, etc. t. 3, p. 913.
Délire, voyez Poule, t. 1, p. 457. Galega, t. 3, p. 35.
Démangeaison, voyez Germandrée, t. 3, p. 37. Lupin, 54. Morelle, 60. Saponaire, 97. Scabieuse, 99. Seneçon, 102. Utilité du suc des plantes, 786.
Dents, l'usage habituel du lait pur les fait carier, t. 1, p. 462.
Dents cariées, voyez Rue, t. 3, p. 95.
Dents (remèdes contre les maux de), voyez Ache, t. 3, p. 4. Argentine, 8. Arrête-bœuf, ibid. Brunelle, 15. Chélidoine ou Grande éclaire, 22. Grenadier, 39. Herbe aux poux, 42. Herbe britannique, 43. Impératoire, 46. Jusquiame, 48. Laurier, 50. Matricaire, 56. Murier, 59. Navet, 64. Pariétaire, 73. Prime-vère, 87. Raves, 92. Sauge, 98. Dépouille du chevreuil, 563.
Dents agacées, voyez Pourpier, t. 3, p. 86.
Dents branlantes (raffermir les), voyez Bistorte, t. 3, p. 11. Grenadier, 39. Herbe aux cuilliers, 42. Myrte, 63. Sauge, 98. Sumac, 106. Verge d'or, 115. Verniculaire, ibid.
Dent de chien, sa description, ses variétés, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 731.
Dent de lion, voyez Pissenlit, t. 3, p. 82.
Dent de loup, voyez Raisins, t. 3, p. 281.
Dépilatoire certain, voyez Utilité des sucs des plantes, t. 3, p. 786, voyez Poil, le faire tomber.
Déplanter pour mettre un arbre à fruit, voy. Taille des arbres, t. 2, p. 646.
Descente d'intestins, ou Hernie, voyez Bugle, t. 3, p. 16. Consoude grande, 26. Cyprès, 28. Herniole, 44. Langue de serpent, 50. Oreille d'ours, 68. Perce-feuille, 75. Pied de lièvre, 79. Pied de veau, 80. Piloselle, ibid. Prèle, 87. Pyrole, 90. Renouée ou trainasse, 93. Rue de muraille, 95. Sanicle, 97. Sceau de Salomon, 102. Serrette, 103. Thalitron, 108. Trèfle musqué, 110. Valérianne, 110. Véronique femelle, 112.
Descente du nombril, voyez Perce-pierre, t. 3, p. 75.
Description d'un magnifique jardin anglois, comparaison avec les jardins chinois, t. 2, p. 233.
Dessaisonner les terres, voyez t. 1, p. 511.
Dessiner, moyen de le faire sans encre ni crayon, etc. t. 3, p. 913.
Dessolement des terres, voyez t. 1. p. 511.
Détacher les habits (pierre à), manière dont elle se compose, t. 3, p. 910.
Devis, ce que c'est, manière de faire un devis qui ne puisse pas tromper comme il arrive presque toujours, t. 1, p. 37.
Diablet de mer, voyez Grenouilles, t. 3, p. 488.
Diacartami (tablettes), voyez Carthame, t. 3, p. 18.
Diaphorétique, plantes auxquelles on donne ce nom, t. 3, p. 2.
Diaprée de differentes couleurs, voyez Prunier, t. 2, p. 551.
Diaprun, manière de composer ce purgatif, ses vertus, etc. t. 3, p. 792.
Diarrhée, voyez Aigremoine, t. 3, p. 5. Argentine, 8. Barbe de chèvre, 10. Benoite, 12. Bourse à berger, 15. Bugle, 16. Centaurée grande, 19. Chène, 23. Consoude grande, 26, Cornouiller, 26. Coudrier, idem. Cyprès, 28. Eglantier, ibid. Fève, 32. Glayeul jaune de marais, 37. Grenadier, 39. Groseilles rouge et noir, 40. Herbe à coton, 41. Herbe aux deniers, 42. Herbe britannique, 43. Hypociste, 45. Langue de cerf, 49. Mûrier, 59. Mousse terrestre, 62. Myrte, 63. Myrtille, 64. Nésier, 65. Nénuphar, ibid. Patience, 74. Persicaire douce, 75. Peuplier, 78. Piloselle, 80. Pimprenelle sanguisorbe, 81. Plantain. 82. Plantain d'eau, 83. Pommier, 85. Prèle, 87. Prunier sauvage ou Prunelier, 89. Pulmonaire de chêne, 92. Pyrola, ibid. Quintefeuille, ibid. Renouée ou Trainasse, 93. Rhubarbe des moines, ibid. Ronce, 94. Rosier, ibid. Statice, 105. Sumac, 106. Thalictron, 108. Tillau, 109. Tormentille, ibid. Verge d'or, 111. Véronique femelle, 112. Verveine, 113. Vigne, 114, voyez Dyssenterie.
Diascordium de fracastor, sa composition, ses vertus, etc. t. 3, p. 793.
Dictame blanc, voyez Fraxinelle, t. 3, p. 34.
Dideaux, voyez Police de la pêche, t. 3, p. 489.
Diervilla du Canada, description de cet arbuste, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 853.
Diette et abstinence, remèdes employés dans la trop grande vigueur des arbres, t. 2, p. 632 et suiv.
Digestion (aider à la), voyez Poule, t. 1, p. 466. Dépouille du lièvre, t. 1, p. 596.
Digitale, sa description, ses espèces, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 790. Terre qui convient à cette plante, sa multiplication, ses vertus en médecine, t. 3, p. 28.
Dindons, voyez Coqs et Poules d'Inde.
Diosma, description de cet arbrisseau, sa multiplication, t. 3, p. 130.
Dislocation, voyez se disloquer.
Distance du plant d'arbre d'avec le voisin, lois différentes selon les différens plants, t. 1, p. 787.
Distillation (de la), ce que c'est que la distillation; il y en a de plusieurs sortes, manière de distiller et de tout ce qui concerne cet art, t. 3, p. 765 et suiv. Des accidens qui peuvent arriver en distillant, 768. Moyen de prévenir les accidens, premièrement le degré du feu et le lutage, moyen de connoitre le degré du feu, matière des différens luts et de la manière de les employer, 769. Des remèdes qu'il faut apporter aux accidens lorsqu'ils arrivent, ibid. et suiv. Autre moyen de prévenir les accidens dans la distillation, 770. De la nécessité de mettre de l'eau dans l'alembic pour plusieurs distillations, 773. Des avantages de chaque distillation en particulier, comment on distille à l'alembic réfrigérant ou particulier, 773. Comment on distille au sable et dans quel cas il faut s'en servir, comment on distille au bain-marie, avantage de cette manière de distiller, 775. Avantages de la distillation au serpentin, au bain de vapeurs, dans quel cas on doit se servir de fumier, du marc de raisin et de la chaux, 776. Sur la filtration des liqueurs et le passage à la chausse, 777.
Diurétiques, plantes propres à procurer l'évacuation de la sérosité superflue du sang, etc. t. 3, p. 2.
Dixmes, décret qui les supprime en France, t. 1, p. 547 et 862.
Dodecatheon ou Meadie, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 795.
Dolichos lablat, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 791.
Dompte venin, lieux où croit cette plante, sa multiplication, ses vertus en médecine, t. 3, p. 28.
Doranic, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 792.
Dorures, comment les nettoyer, t. 3, p. 913.

Douce-amère

Douce-amère ou Morelle rampante, vertus de cette plante en médecine, t. 3. p. 28.
Douleurs des femmes après l'enfantement, voyez Matricaire, t. 3, p. 56.
Doux-aux-vêpres, voyez Pommier, t. 2, p. 546.
Doyenne, voyez Poirier, t. 2, p. 535.
Dracocephale, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 792.
Dragee, mélange de différens grains, t. 1 p. 565, 571.
Drap d'or, voyez Pommier, t. 2, p. 544.
Drap d'or, voyez Mirabelle.
Droits champêtres, t. 1, p. 861.
Droits d'usages en bois, en pâture, etc. t. 1, p. 863.
Ducs, voyez Des oiseaux de rapine, t. 3, p. 625.
Dunteluire de Ceylan, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 790.
Durante, variétés et description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 248.
Duretés (pour ramollir les), voyez Grue, t. 1, p. 461, Poule, 467.
Drague, voyez Bière, t. 3, p. 426.
Dyssenteries et coliques produites par de certaines eaux, et pourquoi, t. 1, p. 459.
Dyssenterie (remèdes pour la), voyez Beurre, t. 1, p. 456. Lait, 461. Merle, 453. Œufs de corbeau, 464. Perdrix, 603. Alcée, t. 3, p. 6. Amaranthe, 7. Barbe de chèvre, 10. Bourse à berger, 15. Bugle, 16. Centaurée grande, 19. Chêne, 23. Consoude grande, 26. Cornouiller, 26. Cyprès, 28. Eglantier, 28. Epine-vinette, 30. Féve, 32. Glayeul, 37. Gratteron, 38. Grenadier, 39. Herbe à coton, 41. Herbe aux deniers, 42. Herbe aux puces, 43. Herbe britannique, *ibid.* Hypociste, 45. Liége, 51. Lysimachie ou Cornelie, 55. Millet, 63. Morelle, *ibid.* Myrtille, 64. Néflier, 6. Ortie morte, 71. Oseille, 72. Patience, 74. Persicaire douce tachetée, 76. Pervenche, 77. Pied de lion, 79. Piloselle, 80. Pimprenelle saxifrage, 81. Plantain, 82. Plantain d'eau, 83. Pourpier, 86. Prele, 87. Prunier sauvage, 89. Renouée ou Trainasse, 93. Rhubarbe, *ibid.* Sumac, 106. Sureau, *ibid.* Tabac, 107. Thalistron, 108. Tillau, 109. Tormentille, *ibid.* Verge d'or, 111. Véronique femelle, 112. Verveine, 113. Vigne, 114. Voyez Dépouille du lièvre, t. 3, p. 595. Chair des cailles, 615. Merle, 605.
Dysurie, voyez Urine rendue avec douleur.
Drèche-malt, voyez Bière, t. 3, p. 424.
Drogues (des) simples dont on doit avoir provision dans une apothicairerie familière à la campagne, t. 3, p. 789.

E.

EAU, elle doit être voisine de la maison. Comment distinguer la bonne. Eaux stagnantes ou de mare nuisibles aux bestiaux, t. 1, p. 2. La plus legère est toujours la meilleure pour faire le pain, 81. Ses qualités pour être bonne, des différentes eaux, de leurs vertus, moyen de bonnifier l'eau de puits, 458. et suiv. Moyens pour retirer les eaux des terres où elles séjournent où causent trop d'humidité, 481. Manière de séparer le sel de l'eau qui le tient en dissolution, 674. Eau de la rivière de Bièvre ou des Gobelins, propre à faire de la biere, et pourquoi, t. 3, p. 433. Moyen de faire de l'eau-de-vie avec de l'eau, 782.
Eau; des pièces d'eau, différens moyens pour découvrir les sources d'eau, temps et lieux propres à découvrir les sources d'eau; qualités des sources, t. 2, p. 890. Assemblage, réservoir, élévation et conduite des eaux, 891. Tuyaux et conduites d'eau, 892. Jets d'eau, 893. Bassin, 894. Remèdes aux inconvéniens qui arrivent aux conduites, 897. Distribution des eaux jaillissantes; eaux plates, 898.
Eau de casse lunette, voyez Aubifoin, t. 3, p. 9.
Eau de différents fruits, noyaux, amandes, etc. Voyez des confitures et liqueurs par ordre alphabétique, t. 3, p. 882, et suiv.
Eau de poulet, voyez Poulet, t. 1, p. 467.
Eau-de-vie d'Aixne, voyez vignoble de Champagne, t. 3, p. 344.
Eau-de-vie levée, ce que c'est et manière de la faire, elle est bonne pour les liqueurs, t. 3, p. 779. De la fermentation et des matières qui peuvent donner de l'eau-de-vie, t. 3, 779. Ce que c'est que l'eau-de-vie, comment on la tire des différentes de l'eau-de-vie de cidre, 782. De l'eau-de-vie de grains. Anisée, de genièvre, pour en faire avec de l'eau, etc. 782. Du choix et des preuves de l'eau-de-vie, tant simple que rectifiée, 783. Manière de distinguer les différentes eaux-de-vie, et la nouvelle d'avec l'ancienne, 784.
Ebène, moyen de la contrefaire, t. 3, p. 911.
Ebénier (faux), voyez Cytise des Alpes, t. 2, p. 852.
Ebénier de montagne, voyez Bauhinia, t. 3, p. 232.
Ebourgeonnement, voyez Taille des arbres, t. 2, p. 597, 625, 647. Ebourgeonnement des orangers, t. 3, p. 161. Ebourgeonnement de la vigne, 294.
Ecarlate, comment on compose cette couleur, t. 1, p. 855.
Echalas, quels sont les meilleurs et le prix, t. 1, p. 79.
Echaliers, voyez Haies.
Echalotte, sa description, ses espèces, sa culture, sa multiplication ou graine, t. 2, p. 384.
Echantignoles, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 44.
Echassery, voyez Poirier, t. 2, p. 534.
Echaudées, manières différentes de les faire au beurre ou au sel, aux oeufs, glacés, t. 3, p. 867.
Echinode azurée, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 702.
Eclaire, comment on les imite, t. 3, p. 931.
Eclaire (grande), voyez Chélidoine, t. 3, p. 22.
Eclanche, manières differentes de les accommoder, t. 3, p. 827.
Eclisses, voyez Taille des arbres, t. 2, p. 611.
Ecorce de garou, ses propriétes, son usage salutaire dans bien des occasions, voyez Garou.
Ecorchures dans les cuisses, voyez Argentine, t. 3, p. 8.
Ecoulemens immodérés, voyez Oie, t. 1, p. 464.
Ecrevisse (de l'), où on la trouve, différens moyens de la réunir dans un même endroit, et plusieurs façons de la pécher, t. 1, p. 486. Manière de les accommoder, t. 3, p. 828.
Ecriture, moyen de la faire revivre, t. 3, p. 913.
Ecrouelles, voyez Concombre sauvage, t. 3, p. 25. Filipendule, 32. Cratteron, 38. Herbe aux verrues, 43. Houx petit, 45. Lupin, 54. Mouron, 61. Scrophulaire grande, et scrophulaire grande aquatique, 101. Soucy, 104. Dépouille du sanglier, 597.
Ecumes printanieres, présage de beau temps, t. 1, p. 509.

Ecureuil (de l'), description et caractère de cet animal, etc. t. 2, p. 02.
Ecuries, elles doivent se trouver dans la basse-cour, t. , p. . Les écuries doivent être visitées tous les jours par le maître, sa construction pour la salubrité des animaux, il y en a de simples et de doubles, comment elles doivent être garnies pour l'usage, 9.
Edredon, duvet qui se tire du gerfaut, voyez Gerfaut, t. 3, p. 6.8.
Eglantier, description de cet arbrisseau, sa culture, ses propriétés en médecine, etc. t. 1, p. 777. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 29. Voyez Rosier, t. 2, p. 8 3.
Eglantines, voyez Eglantier.
Egoût de la haie, voyez Confins.
Elan (de l'), description et caractère de cet animal, manière dont on le chasse, etc. t. , 99.
Elatérium, voyez Concombre sauvage, t. 3, p. 25.
Elatine, voyez Vetonique femelle, t. 3, p. 1 2.
Elixirs (des) d'aulx, de citron, manière de les composer, leurs vertus, etc. t. 3, p. 79 .
Ellébore, voyez Hellébore.
Elleborine, sa description, sa culture, sa multiplication, d'où ce nom lui est venu, etc. t. 2, p. 73 .
Emblavure (expériences sur l') des terres nouvellement défrichées, t. 1, p. 513.
Embranchement, ce que c'est dans la charpente d'une maison, t. 1, p. 45.
Emérillon, voyez des Oiseaux de rapine, t. 3, p. 925. Fauconnerie, 628.
Emerus *ou* Securidaca, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 85.
Emmenagogues, voyez Hystériques, t. 3, p. 2.
Emollientes, plantes auxquelles on donne ce nom, t. 3, p. 2.
Empanon, ce que c'est dans la charpente d'une maison, t. 1, p. 45.
Emplâtres (des) de céruse, de charpie, de savon, pour les loupes, manière de les composer, leurs vertus, leurs propriétés, etc. t. 3, 794.
Empois, voyez Amidon.
Empyème *ou* Aposteme dans la poitrine, voyez Lierre terrestre, t. 3, p. 52. Lin, *ibid.* pas d'âne, 72.
Encaissement des orangers, t. 3, p. 158. Demi-encaissement, 159.
Encaustique, comment se fait cette peinture, t. 1, p. 403.
Encens, gomme étrangère, t. 2, p. 85 . Encens blanc, voyez Pin.
Enchevêtrure, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 46.
Enchifrenement, voyez Poirée, t. 3, p. 84.
Enclume, voyez Fer.
Encre, l'écorce et le fruit de l'aune servent à faire de l'encre, au lieu de noix de galle, t. 3, p. 762. Encre à écrire, moyen d'en faire de bonne, de perpétuelle, de la rétablir lorsqu'elle s'affoiblit, 859. Encre simple, d'imprimerie, des inscriptions, de la Chine, etc. Manière de faire ces encres, t. 3, p. 913.
Enfle-boeuf, voyez Bupreste.
Enfler la truie, voyez Huiles de navette et de colza.
Enge de mars, voyez Droits d'usages, t. 1, p. 163.
Engelures (remèdes contre les), voyez Beurre de cire, t. 1, p. 453. Navet, t. 3, p. 64. Dépouille du renard, 586.
Engrais (de l') des bêtes à cornes, t. 1, p. 255. Des engrais naturels et ordinaires, 478.
Engrangement, voyez Blés.
Ennemis des orangers, et moyen de les en délivrer et de les en préserver, t. 3, p. 164.
Enrouement, voyez Figuier, t. 3, p. 32. Mauve sauvage, 57. Rave, 92. Vélar, 111.
Entonnoir, manière d'y former les arbres, t. 2, p. 58 .
Entorse, voyez Rosier, t. 3, p. 94.
Entrailles échauffées, voyez Citrouilles, t. 3, p. 24. Courge, 27. Jacobée, 46. Utilité des sucs des plantes, 786.
Entrailles ulcérées, voyez Lierre terrestre, t. 3, p. 52.
Entrait, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 4 .
Entrevous, ce que c'est dans un bâtiment, t. 1, p. 44.
Epaississantes et rafraichissantes, plantes qui ont la vertu de calmer, d'adoucir l'âcreté des humeurs, et d'en modérer l'activité, t. 3, p. 2.
Epargne, voyez Poirier, t. 2, p. 529.
Epeautre, espèce de froment, ses noms différens, t. 1, p. 521.
Eperlan (l'), description de ce poisson de mer, etc. t. 3, p. 472. Eperlan, manière de les accommoder, 828.
Epervier, voyez Pêcher, t. 3, p. 484.
Epervier, filet à poisson, voyez des Filets, t. 3, p. 5 3.
Epervier, voyez des Oiseaux de rapine, t. 3, p. 625.
Ephemère de Virginie, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 7 2.
Epices douces des pâtissiers, t. 3, p. 868.
Epice (pain d'), manière de le faire, t. 2, p. 87.
Epicéa, voyez Sapins.
Epilepsie (remèdes contre l'), voyez Agneau, t. 1, p. 453. Ane, 4 4. Caille, 457. Etourneau, 459. Faisan, *ibid.* Grive, 460. Pluvier, 466. Cerfeuil musqué, t. 3, p. 19. Coudrier, 27. Ellébore noir, 29. Galega, 35. Mélisse 58. Muguet, 63. Oeillet de jardins, 67. Pivoine, 82. Romarin, 91. Rue, 95. Saponnaire, 97. Sauge, 98 Sceau de notre-dame, 10 . Scorsonnaire, 105 Tilleul, 109 Valérianne, 110. Dépouille du lièvre, 596. De l'élan, t. 3, p. 599.
Epilepsie des enfans, voyez Seneçon, t. 3, p. 102. Sureau, 106.
Epileptique (anti-), voyez Linotte, t. 3, p. 676.
Epilobe à épi, voyez Osier fleuri, t. 2, p. 818.
Epinard, sa description, ses espèces, sa culture, sa graine, t. 2, p. 385. Ses vertus en médecine, t. 3, p. 9. Manière de les accommoder, 828.
Epinard fraise, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 793.
Epinards sauvages, voyez Bonheur, t. 3, p. 23.
Epine blanche, ses vertus en médecine, t. 3, p. 29. Voyez Aubépine.
Epine de bouc, voyez Gomme adragant, t. 3, p. 796.
Epine d'Espagne, voyez Azerolier.
Epine de lis, voyez Catesboea, t. 3, p. 241.
Epine-rose, épine d'été, épine d'hiver, voyez Poirier, t. 3, p. 513.
Epine vinette, sa description, ses variétés, sa culture, usage de son fruit, t. 1, p. 773; t. 2, p. 517. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 30.
Epithyme, lieux d'où on l'apporte, choix qu'il faut en faire, ses vertus en médecine, t. 3, p. 30. Epithyme, voyez Cuscute.
Epizooties, viennent souvent des mauvaises eaux, t. 3, p. 2.
Epurer le sel, voyez sel gris.
Epurge, lieux où croît cette plante, sa multiplication, ses vertus en médecine, t. 3, p. 30.
Erable (de l'), sa description, ses espèces, son sucre,

manière de l'extraire, t. 1, p. 751. Propriétés de son bois, sa culture, 755. Cet arbre vient bien à l'ombre, il est bon pour faire des palissades, t. 2, p. 879. Manière de la tirer, ses différens sucs d'érable, t. 3, p. 786
Erésipèle, voyez Bec de grue, t. 3, p. 11. Morelle, 60 Patiétaire, 73. Peuplier 78.
Erigère visqueuse, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 79.
Errhines ou Sternutatoires, plantes qui ont la vertu de produire cet effet, t. 3, p. 5
Escaliers dans la distribution d'une maison, où doivent-ils être placés, il y en a de plusieurs sortes, leur proportion, t. 1, p. 6.
Escaliers des jardins, comment ils doivent être disposés, t. 2, p. 8-9.
Escourgeon ou Orge d'automne, ses différens noms selon les pays, son usage, et c. t. 1, 526, 656.
Espagne, manière de contrefaire le vin d'Espagne, t. 3, p. 314. Recette pour les vins d'Espagne troublés par une lie violente, 32. Pour rétablir les vins d'Espagne devenus jaunes ou bruns, 3 3 Pour rendre le vin d'Espagne blanc, 318. Pour corriger le blanc des vins d'Espagne, 320.
Espalier, ses treillages et autres palissades. t. 2, p. 459. Espalier manière de former les arbres en espalier et contre-espalier, 581 Oranger en espalier, t. 3. p. 555. Arbres qu'on peut mettre en espalier précoce, manière de les gouverner pour cet usage, 212. Construction et disposition de ces espaliers, soins qu'ils demandent, 512, et suiv.
Esparcet (de l), espèce de foin cultivé dans les prairies artificielles, t. 1, p. 656.
Egpargoutte, voyez Matricaire, t. 3, p. 56.
Esprit de vin, manière de le faire, t. 3, p. 782, et suiv. Du choix et des preuves de l'esprit de vin, tant simple que rectifié, 7 3 L'esprit de vin est préférable à l'eau-de-vie pour les liqueurs, t. 2, p. 8 3.
Esquinancie, voyez Cochon, t. 1, p. 458. Brunelle, t. 3, p. 35. Herbe aux puces, 43. Herbe britannique, ibid. Poubarbe grande, 48. Mauve de jardin, 57. Mélilot, ibid. Rueline, 58 Noyer, 56. Pavot rouge, 75. Scabieuse, 105. Véronique femelle, 112. Gargarisme contre cette maladie, t. 3. p. 795.
Essaim, voyez Mouches à miel.
Esseliers, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 45.
Estampes rousses, moyen de les blanchir, t. 3, p. 914
Estomac et intestins des animaux, de difficile digestion, t. 1, p. 455.
Estomac, ses aigreurs et rapports, voyez Menthe, t. 3, p. 58.
Estomac (ardeurs d'), voyez Pourpier, t. 3, p. 86
Estomac enflammé, voyez lairron t. 3. p. 28.
Estomac (fortifier l'), voyez Bec-figue. t. 1, p 4 6 Absinthe, t 3, p. 3. Acorus, 4, 7. Benoite. 12. Melisse, 38. Mousse d'arbres, 6. Noyer, 66. Olivier, 68 Pimprenelle saxifrage, 83. Poirier, 84 Rhubarbe des moines, 93. Rosier, 94. Sauge, 98. Seigle, 102. Souchet, 103.
Estomac, ses viscosités, voyez Ail, t. 3, p. 5. Sauge des bois, 98
Estragon, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 3 6. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 10
Esturgeon, différentes manières de l'accommoder, t. 3, p. 818.
Esule, lieux où croît cette plante, ses vertus en médecine, t. 3, p. 30.
Etables, elles doivent être dans une bonne cour, t. 1 p. 2. Les étables à vache, à un seul rang, sont les plus commodes, on ne les pare pas et pourquoi, 9. Quelles sont les plus saines, elles doivent être nettoyées souvent, 246.
Etain, moyen de le nettoyer, t. 3, p. 9 4.
Etalons, leur choix, t. 1, p. 230. De l'âge qu'ils doivent avoir et des soins qu'il en faut prendre, ibid. 231, et suiv.
Etangs (des), viviers, canaux, fossés et mares, t. 1, p. 675.
Etangs, ils s'afferment, parce qu'ils exigent trop de soins, t. 1, p. 68.
Etangs (les) et les peches, t. 3, p. 438. Construction de l'étang, ibid. Droit d'étang, 439. Pièces de l'étang, ibid. Assiette de l'étang, ibid. Chaussée, 4 0. Poële, 441. onde d'étang, 442. Auge et pilon, ibid. Cage, relais ou décharge d'étang, 443. Cul-de-lampe, 444. Empoissonnement des étangs, manière de le faire avec avantage et comme il convient, 444, 448. Alvin frai, ibid. l'empiade, 449. Pêche des étangs, et débits du poisson, 450. De l'assec des accideus et des ennemis de l'étang, 452. Les étangs doivent être garnis d'épines de distance en distance pour empêcher les voleurs de nuit d'y venir traîner leurs filets, 4 6. Des étangs salés, parcs et autres pêcheries, 457. De la pêche et des qualités d'un bon pêcheur, 459. Décret qui en supprime le droit exclusif, t 1, p. 8 3.
Etat (l') d'une maison qu'on donne en location, doit etre fait avec exactitude. t. 1, p. 73.
Etayemens, manière de les faire et de les poser, t. 1, p. 47.
Etisie, voyez Lait, t. 1, p. 461. Lait de femme, ibid.
Etiques, la chair du faisan est très-restaurante pour eux, t. 1, p. 459. Voyez Lait, et lait de femme, 4 1.
Etiquette, voyez Truble, t. 3, p 477, 4 5.
Etoile de Bethléem bâtarde, voyez Albuque, t. 3, p 117.
Etoffes, moyen d'en ôter les taches de cambouis et autres, t. 3, 9 9.
Etourneau (l') jeune et gras est bon à manger, t. 1, p. 459. L'étourneau, caractère et description de cet oiseau, où on le trouve ordinairement, d'où ainsi appelé; manière de le prendre, de l'apprivoiser, de l'engraisser, et c. t. 3, p. 612. Voyez Sansonnet, 615.
Evacuations des femmes, nom des plantes propres à les rétablir, t. 3, p. 2.
Eventail, voyez Palissades, t. 2, p 879.
Evrerer, voyez Manière d'élever les chiens jusqu'au for-hus. t. 3. 531.
Eugénia jambos, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 248.
Evonymoide de Caroline, voyez Céanothus, t. 2, p 828.
Eupatoire, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 791. Eupatoire de Mésué, voyez l'article, 857.
Euphorbe, variétés et description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 248.
Euphraise, lieux où croît cette plante, sa culture, sa multiplication, ses vertus en médecine, t. 3, p. 31.
Eupatoire d'avicenne, lieux où croît cette plante, sa multiplication, ses vertus médicinales, t. 3, p. 31.
Explication des termes de vignoble, t. 3, p. 271.
Exportation des vins de la ci-devant Bourgogne, ma-

nière de le faire plus avantageusement, t. 3, p. 261. Expositions et treillages propres aux arbres fruitiers, t. 2, p. 494. Exposition et usage des quatre murs du jardin, 498.

F.

FABAGO, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 853. Voyez Faux caprier du Cap, t. 3, p. 126.

Faience, de quoi elle est faite, comment on lui donne les différentes couleurs, et manière de les composer, t. 1, p. 844. Moyen de la recoller, t. 3, p. 914. Lut pour la raccommoder, 915.

Faine, voyez Huile, t. 1, p. 818.

Faisans (des), ou Coq des bois, de ses différentes espèces, t. 1, p. 127. Caractère du faisan, les soins qu'il demande, manière de peupler la faisanderie, 528. De la couvée, des maladies et des habitudes de cet oiseau, 529. Sa chair est délicate, et convient aux épileptiques et aux personnes attaquées de convulsions, t. 1, p. 459. Manière de l'élever, de le chasser, et c. t. 3, p. 607. 828. Différentes manières de l'accommoder, 829.

Faisanderie, voyez Faisans.

Faite, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 45.

Farcin des chevaux, voyez Sceau de Salomon, t. 3, p. 120.

Farce a l'oseille, t. 3, p. 844.

Fard, voyez Rouge des femmes, t. 3, p. 926.

Farines, leur usage particulier, des farines données par les différens grains, t. 1, p. 459 et suiv.

Farineau, voyez Raisins, t. 3, p. 280.

Faséoles, voyez Haricots, t. 1, p. 569.

Fau, voyez Hêtre, t. 3, p. 45.

Faucheurs, voyez Foins, t. 1, p. 640.

Fauconnerie (de la), ce que c'est que cet art, des différentes sortes de faucons, et de leurs différens noms, et c. t. 3. p. 627 et suiv. Dictionnaire de Fauconnerie et de Vénerie, 650.

Faucons, voyez de Oiseaux de rapine, t. 3. p. 625. Fauconnerie, 627. Comment jeter le faucon et l'obliger de s'élever de terre, 632 et suiv. Soins qu'on doit prendre pour maintenir le faucon en santé, 638.

Fauvettes (les), approchent fort de la bec-figue, bonnes a manger à la fin de l'été, t. 1, p. 614. De ses especes différentes, caractère et description de cet oiseau, manière de l'élever, et c. 674.

Fébrifuge (infusion), manière de la composer, et c. t. 3, p. 799. Plantes qui ont la vertu fébrifuge, 2.

Fèces d'huile, leur usage, t. 1, p. 829.

Fécule de pommes de terre, t. 2, p. 450.

Fenouil, sa description, ses espèces, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 386. Choix à en faire, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3. p. 31. Fenouil doux, fenouil de Florence, voyez Fenouil, t. 3, p. 31.

Fenouillet, de différentes couleurs, voyez Pommier, t. 2, p. 547.

Fenu grec, description de cette plante, sa multiplication, ses vertus médicinales, t. 3, p. 32, voyez Sénegre.

Fer (du), et du clou, t. 1, p. 32. Quel est le fer à préférer pour les bâtimens, ses différens noms selon ses différentes qualités ou ses différens usage. Il est dangereux de le mettre dans la maçonnerie sans être peint, parce que la rouille l'enfle, et c. 32. Echantillons des fers différens : fer plat, fer carré, fer carillon, fer rond fer cornette, fer courçon, fer en tôle, fer des bâtimens, t. 1, p. 61. Fer fondu ou gueuse fonte, plaques, garnitures, réchauds, poissonnière, tetes de dauphin ou de gueulard, tuyaux, tuyaux d'aisance, enclumes, et c. 63. Pour le nettoyer et le polir, du poli des couteliers, t. 3, p. 914. Moyen d'en ôter les tâches sur le linge, 929. Manières différentes de le tremper, 931.

Fermages en argent, est le plus clair, mais le plus fin est le fermage en nature, t. 1, p. 72.

Ferme, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 45.

Fermentation (de la), et des matières qui peuvent en donner de l'eau de vie, t. 3, p. 779.

Fermenter, pour faire fermenter le vin de nouveau, t. 3, p. 330.

Fermier, manière dont il doit se conduire dans le gouvernement de sa maison, et prix des ouvrages de culture, t. 1, p. 76.

Ferraria undulata, description de cette plante originaire du Cap, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 130

Ferrer, instrumens propres et particuliers à l'action de ferrer les chevaux, t. 1, p. 147. Considérations qui doivent précéder l'action de ferrer; manière de tenir les pieds des chevaux qu'on veut ferrer; du déferrement, de la manière de parer le pied et de faire porter les fers, ibid. 148. Manière d'assujétir les fers et de faire les rivets, ibid. 149. De la ferrure du cheval, et des regles à suivre pour corriger les défauts des pieds des chevaux, 146 et suiv.

Ferrures d'un bâtiment, et de toutes les parties de détail qui les composent, t. 1, p. 62.

Fessuque ovine, plante de la famille des Graminées, cultivée dans les prairies artificielles, t. 1, p. 656.

Feux dans une cheminée, moyen de l'éteindre, t. 1, p. 79. Moyen d'arrêter le feu dans une cheminée, dans une cave; moyen d'empêcher le bois de prendre feu, t. 3, p. 914.

Feu fouie ou Foie, classe aux oiseaux, t. 3, p. 714.

Feu Saint-Antoine, voyez Véronique femelle, t. 3, p. 112.

Feu volage, voyez Herbe aux puces, t. 3, p. 41. Hêtre, 45. Morelle, 60. Peuplier, 70. Véronique femelle, 112.

Féve, nom donné aux vers à soie dans le coccon; c'est ce que les Naturalistes appellent *Chrysalide*, t. 1, p. 425.

Féve, la farine de féve sert à dégraisser les cheveux, et à plusieurs remèdes, t. 1, p. 460. Différentes espèces de féves, leur culture et usages, 568. Sa description, ses especes, sa culture, sa conservation, sa multiplication, t. 2, p. 387 et suiv. Ses vertus en médecine, t. 3, p. 32. Différentes manières de les accommoder, 829.

Féve d'Amérique, t. 1, p. 579

Feuilles (des), leur nécessité pour l'accroissement des plantes, t. 2, p. 286. Jaunisse des feuilles, voyez Maladies des arbres, t. 2, p. 672.

Feuilles ou Alvin, voyez Etangs, t. 3, p. 439.

Fibres roides (remèdes contre les), voyez Crème, t. 1, p. 462. Plantes émollientes pour en calmer et adoucir la trop grande tension, t. 3, p. 2.

Fichures, voyez des Etang. salés, et c. t. 3, p. 457.
Ficoïde, description et variétés de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 249.
Fief (droit de), décret qui le supprime, t. 1, p. 861.
Fiel d'agneau, ses vertus, t. 1, p. 453.
Fiel de boeuf, guérit les ulcères de l'anus; mêlé avec du suc de poireaux, et le distillant dans l'oreille, il guérit les bourdonnemens; il fait mourir les vers des enfans, en leur en frottant le nombril; on s'en sert encore pour faire jaunir l'airain et le cuir, t. 1, p. 457.
Fiel de terre, voyez Centaurée petite, t. 3, p. 19.
Fiente de boeuf (la), résout toutes sortes d'enflûres, et surtout celles des testicules; elle guérit des piqûres des mouches à miel, t. 1, p. 457.
Fièvre (de la) des oiseaux, t. 3, p. 640.
Fièvre (boi son bonne contre la), voyez Oeufs, t. 1, p. 463, Poulet, 467.
Fièvre (remède contre la), voyez Absinthe, t. 3, p. 3. Argentine, 8. Bourse à berger, 15. Cabaret, 16. Centaurée petite, 19. Cerfeuil, ibid. Chicorée sauvage, 23. Gentiane, 36. Germandrée, 37. Langue de chien, 49. Pissenlit, 82. Plantain d'eau, 83. Vermiculaire, 111. Utilité des sucs des plantes, 786.
Fièvre ardente, voyez Pourpier, t. 3, p. 85.
Fièvre (calmer les ardeur), voyez Argentine, t. 3, p. 8. Bec de grue, 11. Herbe aux puces, 43. Peuplier, 78. Pourpier, 86. Saule, 99.
Fièvre chronique, voyez Pissenlit, t. 3, p. 82. Vermiculaire, 111.
Fièvre continue, voyez Thalitron, t. 3, p. 108.
Fièvre double tierce, voy. Chardon étoilé, t. 3, p. 21.
Fièvre maligne, voyez Pigeon, t. 1, p. 466. Poule, 467. Framboisier, t. 3, p. 34. Oseille, 72. Pourpier, 86. Scordium, 100. Vigne, 114.
Fièvre putride, voyez Pourpier, t. 3, p. 86.
Fièvre quarte, voyez Argentine, t. 3, p. 8. Bryone, 15. Cabaret, 16. Cétérac, 20. Chardon béni cultivé, 21. Eglantier, 28. Ellébore noir, 29. Germandrée, 37. Impératoire, 46. Langue de chien, 49. Moutarde, 62. Thalitron, 108. Véronique femelle, 112.
Fièvre quotidienne, le fiel de chevreau incorporé avec différens ingrédiens indiqués, et c. guérit cette maladie, t. 1, p. 457. Avec des blancs d'oeufs battus dans de l'eau de fontaine, on fait une boisson rafraichissante pour les fiévreux, 463. Voyez Grémil, t. 3, p. 39. Thalitron, 108. Véronique femelle, 112.
Fièvre tierce, voyez Absinthe, t. 3, p. 3. Cabaret, 16. Centaurée petite, 19. Chardon étoilé, 21. Germandrée, 37. Millet, 60. Saule, 99. Thalitron, 108.
Figue d'Inde, voyez Raquette, n°. 2, t. 3, p. 264.
Figuier, sa description, ses espèces, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 517. Temps de les serrer, rencaisser, palisser et arroser, cueillette des figues, 520. Ses vertus en médecine, t. 3, p. 32.
Figuier des Indes, voyez Ficoïde, t. 3, p. 249.
Figuier des Hottentots, voyez n°. 2, t. 3, p. 250.
Figuier d'Adam, et autres figuiers, tous de serre chaude, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 251.
Figures représentant tous les instrumens et outils du laboureur, avec l'explication de chacun, la manière de les faire, t. 1, p. 507.
Figures, expositions et treillages propres aux arbres fruitiers, t. 2, p. 494. Figures qu'on donne aux arbres fruitiers, 496.
Figures (des), et autres ornemens artificiels des jardins, t. 2, p. 889.
Figures à parts, moyen de les tracer en gazonnant, t. 2, p. 888.
Filandres (des), maladie des oiseaux de proie, t. 3, p. 642.
Filaria, espèces ou variétés de cet arbrisseau, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 854. On fait des palissades avec le filaria, t. 2, p. 879.
Filets, manière d'empêcher toutes sortes de gros poissons de sauter par-dessus les filets, t. 3, p. 482. Manière de pêcher avec le filet qu'on appelle *saine*, 483. Manière de pêcher au filet, qu'on appelle *louve*, 484. Manière de faire toutes sortes de filets, t. 3, p. 490. Des filets ronds à goulets, 493 et suiv. Filet contre-maillé, 501. Des plombs propres pour les filets; manière de les teindre et de les conserver, 503. Des filets, et c. pour prendre les bêtes et les menus oiseaux, t. 3, p. 710. Les marins les tannent pour qu'ils durent plus long-tems, 714.
Filipendule, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 793. Ses vertus en médecine, t. 3, p. 31.
Filius ante patrem, voyez Pas d'âne, t. 3, p. 73.
Fistule (remèdes contre la), voyez Gui, t. 1, p. 461. Chardon à corder, t. 3, p. 21. Chardon béni sauvage, t. 3, p. 21. Jacobée, 46. Persicaire douce, 76. Véronique femelle, 112.
Flambe des jardins, voyez Iris, t. 3, p. 47.
Flambeaux, voyez Cire.
Flegmatiques, l'eau ne leur convient pas en grande quantité, t. 1, p. 459. La perdrix est une bonne nourriture pour eux, 466.
Fleur du Cardinal, voyez Liseron, n° 1, t. 3, p. 258.
Fleur de crapeau, voyez Stapelle, t. 2, p. 834, 3, 268.
Fleur étoilée, voyez Albuque, t. 3, p. 218.
Fleur de la passion, voyez Grenadille, t. 2, p. 855.
Fleur des veuves, voyez Scabieuse, t. 2, p. 835.
Fleurets, voyez Vers à soie.
Fleuriste ou parterre, ouvrages à y faire dans le mois de janvier, t. 2, p. 92. En février, 104. En mars, 116. En avril, 128. En mai, 141. En juin, 153. En juillet, 166. En août, 180. En septembre, 191. En octobre, 203. En novembre, 214. En décembre, 221.
Fleur blanche, voyez Châtaignier, t. 3, p. 22. Grenadier, 39. Ortie morte, 71. Orvale, 72. Thalitron, 108.
Fleurs (des) dans les plantes, et de leur distinction, et c. t. 2, p. 293. Figures dans les fleurs, 301.
Fleurs, jardins de fleurs et d'ornement, t. 2, p. 696 et suiv. Parterres, 703. Bois et sables, 704. Des fleurs, des plantes, des arbres d'ornement, et c. culture générale des fleurs, arrangement des fleurs de parterre, 710. Terre préparée pour les plantes, arbres et belles fleurs qui se mettent en pot, en caisse et en pleine terre, quand et comment il faut semer les fleurs, 711. Culture générale des fleurs, 712. Manière de planter les oignons de belles fleurs, 715. Manière de mettre les plantes en pots ou en caisse, moyen pour élever les plantes, arbres ou arbrisseaux étrangers, même de les faire passer l'hiver sans feu, 716. Des fleurs suivant leur saison ou calendrier divisé par mois pour les planter et semer en temps convenable, 717 et suiv. Des oignons ou plantes bulbeuses à fleurs, des griffes et pattes, 719 et suiv. Des fleurs et plantes d'agrément ou de parterre, 761.
Fleurs, moyen de mettre à fruit les arbres qui fleurissent bien, mais qui coulent presque tous les ans, t. 2, p. 673.
Flox, voyez Phlox.

Flux hépatique (pour arrêter le), voyez Canard, t. 1, p. 457. Thalistron, t. 3, p. 108.

Flux de sang, voyez Beurre, t. 3, p. 451. Berle, t. 3, p. 12. Coatignier, 22. Plan ain d'eau, 83. Véronique femelle, 112, voyez 114.

Flux de sang de veine rompue, voyez Acanthe, t. 3, p. 3.

Flux de ventre des oiseaux, voyez Oiseaux de volière, t. 3, p. 708.

Flux d'urine involontaire, voyez Plantain, t. 3, p. 82.

Flux de sang des chiens (pour le guérir), t. 3, p. 117.

Fluxions d'yeux, voyez lait de femme, t. 1, p. 561.

Foie, substance compacte, des foies des différens animaux, t. 1, p. 451.

Foie gâté dans les animaux est une exclusion du commerce, t. 1, p. 419.

Foie, nom donné aux plantes propres contre ses maladies, t. 3, p. 2.

Foie (maladies du), voyez Absinthe, t. 3, p. 3. Dépouille du loup, 578.

Foie (chaleur du), voyez Utilité des sucs des plantes, t. 3, p. 786.

Foie échauffé, voyez Bouleau, t. 3, p. 14. Laitron, p. 48.

Foie (obstruction du), voyez Arrête-boeuf, t. 3, p. 8. Aurone femelle, 10. Benoîte, 12. Bugle, 16. Cabaret, *ibid.* Calamente, 17. Carotte sauvage, 18. Carsame, *ibid.* Chardon à cent têtes, 20. Chicorée sauvage, 23. Cresson d'eau, 27. Douce amère, 28. Garance grande, 35. Hépatique à étoile, 41. Marrube blanc, 56. Origan, 69. Pêches, 77. Pimprenelle saxifrage, 81. Quintefeuille, 90. Raifort cultivé, 458. Saule, 99. Scordium, 100. Stœchas citrin, 1-5. Valériane, 110. Véronique femelle, 112. Verveine, p. 113.

Foie qui commence à se gâter, voyez Douce amère, t. 3, p. 28.

Foie squirreux, voyez Cigue, t. 3, p. 24.

Foies gras, foies de veau, et c. différentes manières de les accommoder, t. 3, p. 829. Tourte de foies gras, p. 848.

Foins et fourrages, avantage de leur culture, débit favorable, t. 1, p. 795. Poids que doit avoir chaque botte, quel est le fourrage qui se débite le plus, 796.

Foires de bestiaux tenues pendant chaque mois de l'année dans les endroits les plus considérables, t. 1, p. 487 et suiv.

Folie, voyez Ellébore noir, t. 3, p. 29.

Fomentations et décoctions émollientes, voy. Acanthe, t. 3, p. 3.

Fondante de Bress, voyez Poirier, t. 2, p. 531.

Fondement, abcès et clous autour du fondement, voy. Bouillon blanc, t. 3, p. 13.

Fondement (fentes du), voyez Chardon à carder, t. 3, p. 20. Marrube noir puant, 56.

Fondemens, quels ils doivent être selon la bâtisse que l'on veut faire et le terrain sur lequel on veut bâtir, t. 1, p. 37. Pose des différentes pierres et noms de celles qu'on emploie, *ibid.* 38.

Fontainiers, leur mastic, t. 1, p. 916.

Fonte (grosse) ou Fer fondu employé dans un bâtiment, t. 1, p. 61.

Forges, sont d'un trop grand détail pour être expliquées par quelqu'un qui ne s'y entend pas, t. 1, p. 68.

Frocs, foricées, bordures d'herbes qui se trouvent le long des haies, chemins, etc. t. 1, 784.

Fosses d'aisance, estimation de la vidange à la toise, cube ou au muid, t. 2, p. 58.

Fossés (des), à qui ils appartiennent, règles générales et particulières à leur sujet, t. 1, p. 783.

Fossette, voyez Chasse aux oiseaux, t. 3, p. 715.

Fouée, voyez Feu, t. 3, 714.

Fouëne ou fouine, instrument pour pêcher le poisson, voyez Anguille, t. 3, p. 459. Barbeau, 464.

Fouetter le platre, ce que c'est, t. 1, p. 22.

Fougère (de la), sa culture, utilité de cette plante, moyen de la détruire et d'en faire un engrais, manière d'en tirer le sel pour faire un crystal assez beau, t. 1, p. 778. Description de cette plante, ses différentes espèces, lieux où elle croît, ses vertus en médecine, t. 3, p. 33.

Fouic (du), Arbuste sauvage, ses propriétés pour la teinture, t. 1, p. 777.

Fouine (chasse de la), description et caractère de cet animal; il y en a de deux espèces, et c. t. 3, p. 587.

Foulures de nerfs, le marc de mouches est excellent pour les soulager, t. 1, p. 453. Voyez Peaux de mouton, t. 1, p. 463.

Four à chaux, manière de le construire, t. 1, p. 18. Les fours à chaux et à brique doivent de préférence être loués à un ouvrier qui travaille par lui-même et pourquoi, 68.

Four à brique, manière de le construire, t. 1, p. 18.

Four à plaire, sa construction est simple et facile, t. 1, p. 19.

Four à faire éclore des poulets, t. 1, p. 104.

Four à pain; il doit être proportionné à la quantité des personnes à nourrir, comment on doit le bâtir et comment on doit le construire, t. 1, p. 8. Four, toutes les matières combustibles peuvent chauffer le four; il y a une manière de le chauffer nécessaire, t. 1, p. 83.

Fourmi (la), ce qui l'attire aux arbres, moyen d'y remédier, t. 2, p. 675 et 677. Fourmi, voyez Mercure.

Fourneau à charbon, voyez Charbon de bois.

Fourneau d'une serre chaude, voyez Serre chaude, t. 2, p. 185.

Fourneaux (des) pour la distillation, et de leur construction, t. 3, p. 768.

Fournils, ils doivent se trouver dans la basse-cour, t. 1, p. 2 et 8.

Fourniture du jardin fruitier, ou recueil des meilleurs fruits, leur figure, leur bonté et l'ordre de leur maturité, t. 2, p. 501.

Fourrages ou Paille, t. 1, p. 550. Fourrages et verdages, ce que c'est en terme d'agriculture, 167.

Fracastor (diascordium de), sa composition, ses vertus, et c. t. 3, p. 793.

Frais (du), voyez Etangs, et c., t. 3, p. 448.

Fraise, voyez Epinards, t. 2, p. 793.

Fraise de veau, manière de l'accommoder, t. 3, p. 830.

Fraisier, sa description, ses différentes espèces, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 188. Ses vertus en médecine, t. 3, p. 33. Crême de fraise, 868.

Framboisier, sa description, ses espèces, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 196. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 34.

Framboisier du Canada, voyez Ronce odorante, t. 2, p. 871.

Franc, nom donné aux petits arbres venus de pepins, t. 2, p. 476.

Franc-réal, voyez Poirier, t. 2, p. 533.

Franchipane, voyez Poirier, t. 2, p. 536.

Francolin (du), caractère et description de cet animal; on peut l'apprivoiser, et c. t. 3, p. 607.

Fraxinelle, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 793. Ses vertus en médecine, t. 3, p. 34.

Frelaté, moyen de reconnoître le vin frelaté, t. 3, p. 330.

Frêne (du), ses différentes espèces, sa culture, t. 1, p. 755. Propriétés de son bois, 756. Ses vertus médicinales, t. 3, p. 34. Ses différentes vertus et propriétés, 732.
Frêne épineux, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 854.
Frénésie, voyez Pigeon, t. 1, p. 467. Poule, *ibid.*
Fresaie (la), voyez Des oiseaux de rapine, t. 3, p. 626.
Fricandeaux, différentes manières de les faire, t. 3 p. 830.
Friches, terres qu'on a besoin de cultiver pendant trois ans, le pâturage y est libre, t. 1, p. 784.
Friets, voyez Friche.
Friponneries des marchands de chevaux, t. 1, p. 143.
Fritillaire, sous ce nom sont comprises les couronnes impériales, t. 2, p. 731. Voyez Couronne impériale.
Frocs (des), noms donnés à des lieux communs à une commune, t. 1, p. 783.
Fromages (des), de quel lait ils se font, et où se font les plus renommés, t. 1, p. 282. Propriétés et soins nécessaires pour faire des fromages, 283. Manière de les affiner, de faire mourir les vers qui sont sur les fromages, couleur qu'on donne au fromage de parmesan, choix et marque d'un bon fromage, p. 284. Prompte façon des fromages, fromages d'Hollande, 285. Des propriétés du fromage, 286. Fromage, son usage dans la nourriture, qualités qu'il doit avoir, quels sont les meilleurs, t. 1, p. 460.
Fromage de cochon, manière de le faire, t. 3, p. 89.
Froment (du), des différens fromens, t. 1, p. 121. Voyez Huile.
Froment de Smyrne, sa culture, t. 1, p. 656.
Fromental d'Angleterre, voyez Ray-grass, fromental de France, sa culture, etc. t. 1, p. 664.
Fromenteau, voyez Raisins, t. 3, p. 281.
Fruits; ils ne sont avantageux qu'auprès des grandes villes, t. 1, 68. Commerce qu'on peut en faire, 451. Du temps de les vendre, des différens fruits selon les saisons, t. 1, p. 797. Fruits de la saison qui ne sont pas encore passés dans le mois de janvier, t. 2, p. 92. De février, 104. En mars, 115. En avril, 127. En mai, avec les nouveaux fruits, 140. En juin, 153. En juillet, 166. En août, 179. En septembre, 189. En octobre, 201. En novembre, 212. En décembre, 220. Description des fruits, 301. Recueil des meilleurs fruits, leur figure, leur bonté et l'ordre de leur maturité, t. 2, p. 501. Note des meilleurs à cultiver dans les jardins, le temps de leur maturité et la fin de chaque sorte, l'ordre de leur cueillette, 502. De la distribution proportionnelle des branches, manière de mettre un arbre à fruit, 631. Divers expédiens pour faire rapporter du fruit aux arbres, 641. Soins nécessaires pour conserver les fruits sur l'arbre, 656. Des fruits mûrs, ou maturité, cueillette et conservation des fruits dans la fruiterie, 658. Fruiterie, 659. Rangement et conservation des fruits, 660. Manière de faire sécher les fruits qu'on veut garder secs, 661. Stérilité, moyen pour faire venir à fruit les arbres qui fleurissent bien, mais qui coulent tous les ans; fruits fanés sur l'arbre, 673.
Fruit résonnant, voyez Hernandia, t. 3, p. 854.
Fruiterie nécessaire dans une ferme; elle doit être voûtée s'il est possible, t. 1, p. 2 et 8. Comment elle doit être construite pour conserver le fruit, t. 2, p. 659.
Fumage et terrage des vignes, t. 3, p. 304.
Fumée, moyen d'empêcher les cheminées de fumer, t. 1, p. 5. Noir de fumée, t. 3, p. 917.
Fumée du tabac, moyen facile d'en corriger l'âcreté, t. 1, p. 612.
Fumer, des différentes manières de fumer les terres, t. 1, p. 477 et suiv.
Fumeterre bulbeuse, sa description, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 732. Ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 34.
Fumier, il se façonne mieux au nord; au midi il se desèche, t. 1, p. 14. Des fumiers dont on peut faire usage dans un jardin, t. 2, p. 75. Voyez t. 1, p. 477. Etat des fumiers chauds, 478. Fumiers froids, 479. Fumier propre aux arbres, t. 2, p. 579. Dans quel cas on doit se servir de fumier pour la distillation, t. 3, p. 776.
Fungus ou Champignon du chêne, voyez Chêne, t. 3, p. 23.
Furet, description et caractère de cet animal, manière de le conduire à la chasse du lapin et de le surveiller, etc. t. 3, p. 597.
Fusain (du), sa description, ses usages, ses propriétés purgatives et médicinales, t. 1, p. 775. Ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 35.
Fusées, manière de les faire, t. 3, p. 515.
Fusier, voyez Fusain.
Fusil, voyez Chasse, t. 3, p. 515 et suiv. Moyen de le griser et de le brunir, 914.
Fustet, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 854.
Futailles, de quel bois elles doivent être, t. 1, p. 338.
Futée des menuisiers, voyez Mastic, t. 3, p. 916.

G.

Gabelles, supprimées en France, t. 1, p. 675.
Gabellé, voyez sel gris.
Gaillarde, description de cette plante annuelle, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 794.
Gainier, voyez Arbre de Judée, t. 2, p. 843.
Galande, voyez Pêcher, t. 2, p. 526.
Galant de nuit, voyez Jasminoïde, nº. 1, t. 2, p. 255.
Galant de jour, voyez Jasminoïde, nº. 2, t. 2, p. 255.
Gale (remèdes contre la), voyez Ane, t. 1, p. 454. Cochon, 458. Outarde, 464. Ail, t. 3, 5. Aristoloche, 8. Aunée, 9. Bourrache, 14. Cresson de jardin, 27. Ellébore blanc, 29. Fumeterre, 34. Fuzain, 35. Gallium, *ibid.* Germandrée, 37. Hépatique de fontaine, 41. Houblon, 45. Lupin, 54. Morelle, 60. Passerage, 74. Patience, *ibid.* Persicaire douce, 76. Scabieuse, 99. Sceau de Salomon, 100. Véronique mâle rampante, 112. Vigne, 114. Utilité du suc des plantes, 786.
Gale invétérée, voyez Impératoire, 47.
Gale maligne, voyez Gallium, t. 3, p. 35. Scrophulaire grande, 101.
Gale sèche des petits enfans, voyez Gallium, t. 3, p. 35.
Gale de la tête, voyez Centaurée petite, tome 3, p. 19. Cresson de jardin, 27. Impératoire, 46. Lierre 51. Mauve sauvage, 57. Sabine, 95. Seneçon, 102.
Gale ulcérée, voyez Poirée, t. 3, p. 84. Tabac, 107.
Gale des chevaux et des chiens, voyez Fusain, t. 3, p. 43. Pour guérir les chiens de cette maladie, t. 3, p. 536, et suiv.
Galé ou Piment royal, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 855.
Galega ou Rue de chèvre, excellent fourrage dans les prairies artificielles, t. 1, p. 656. Lieux où croît cette

plante, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 35.
Galénia, description de ce petit arbrisseau, sa multiplication, t. 3, p. 530.
Galette commune, galette feuilletée, manière de la faire, t. 3, p. 868.
Galipot, voyez Pin.
Gallium blanc et jaune, ses propriétés et ses vertus médicinales t. 3, p. 15.
Galons d'or et d'argent, les lustrer, les polir, leur rendre leur première couleur et leur brillant, t. 3, p. 914.
Gamet, voyez Raisin, t. 3, p. 280.
Gangrène (prévenir la), voyez Alliaire, t. 3, p. 6. Pas d'âne, 73.
Gangrène, voyez Herbe aux verrues, t. 3, p. 43. Lupin, 54. Ortie morte grande des bois, 71. Persicaire âcre, 75. Pommier, 85. Romarin, 93. Sauge des bois, 98. Scordium, 100. Scrophulaire grande aquatique, 101. Tabac, 107.
Garance (de la), description de cette plante, ses usages, ses propriétés, sa culture dans les différens pays, de la dessiccation de ses racines, de leur pulvérisation. Différentes dénominations de la garence, de ses racines relativement à la teinture, de la garance sauvage, t. 1, p. 621, et suiv. 657. De ce commerce, 798.
Garance, grande, propriétés et vertus de cette plante en médecine, t. 3, p. 15.
Garantie des ouvrages d'un bâtiment pour leurs différens ouvrages, temps de sa durée, t. 1, p. 66.
Garants ou Témoins, voyez Bornes.
Garderobe, nom donné à une plante qui préserve de vers les habits, voyez Aurone femelle, t. 3, p. 10.
Gardes champêtres, voyez t. 1, p. 538, et suiv.
Gardon, poisson d'eau douce, pourquoi ainsi nommé, t. 3, p. 445.
Garennes (des) et des clepiers, t. 1, p. 698. Position de la garenne, 699. Peuplement de la garenne, des clapiers, 700. Autre manière de peupler une garenne, 701. Différence des lapins de garenne d'avec ceux de clapier, soins nécessaires aux lapins, 702. Dégât que font les lapins; moyen de détruire une garenne, ibid. Bêtes ennemies des lapins, 704. Décret qui en supprime le droit exclusif, t. 1, p. 863.
Gargarisme (des différens) pour l'esquinancie, l'inflammation de gosier, t. 3, p. 795.
Garipot, voyez Sapins.
Garou (du), sa description, son usage pour l'agrément, ses propriétés médicinales, t. 1, p. 775. Garou des Pyrénées, etc. Voyez t. 2, p. 859.
Gasmond, voyez Cendres, soude en pierres.
Gasons, il est défendu d'en enlever, ainsi que des pierres ou terres, t. 1, p. 783. Des ornemens du gazon, deux manières de gazonner, entretenir le gason, t. 2, p. 886, et suiv. Pour tracer un rond, un ovale, un octogone, ou autre figure à pans, 888.
Gâteau au riz, de Savoie, ordinaire, mollet dans une tourtière, de donne-marie, mollet sans fromage, mollet avec fromage, de pommes de terre, d'amandes, à la toncousine, feuilleté, de Milan, etc. t. 3, 868, et suiv.
Gaude (de la) ou herbe à jaunir, description de cette plante, ses propriétés, ses usages, etc. t. 1, p. 619. Voyez t. 1, p. 798.
Gaufres au lait et à la crême, manière de les faire; gaufres au fromage, et c. t. 3, p. 871, et suiv.
Gayac, description et variétés de cet arbre de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 252.
Géni (du), description et caractère de cet oiseau, distinction du mâle d'avec la femelle, ses inclinations, manière de l'élever, etc. t. 3, p. 707.
Gelée de pommes, etc. Voy. des Confitures et liqueurs per ordre alphabétique, t. 3, p. 822, et suiv.
Gelinotte (la), excellent aliment, t. 1, p. 460. Gelinotte des bois, voyez Coq de Bruyère, t. 3, p. 608.
Gencives pourries, voyez Argentine, t. 3, p. 8. Bistorte, 12. Brunelle, 15. Herbe aux poux, 42. Sumac, 106. Troène, 110. Verge d'or, 111. Vermiculaire, ibid.
Gencives saignantes, scorbutiques, voyez Pourpier, 86. Rue 95.
Genestrola, voyez Genette.
Genêt (du), sa croissance, sa multiplication, son utilité, ses usages, t. 1, p. 776. Ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 35.
Genêt (petit), voyez Seret.
Genette, sa culture, ses propriétés pour la teinture, et c. t. 1, p. 776.
Genevrette, voyez Vin de genièvre, t. 3, p. 315.
Genievrier (du), sa description, usage de son bois et de sa graine, ses différentes espèces, t. 1, p. 771. Ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, 36. Genièvre, vin de genièvre, t. 3, p. 315, 431. Pour en faire de l'eau-de-vie, t. 3, p. 782.
Genisse, voyez Vaches.
Gennetin, voyez Raisin, t. 3, p. 279.
Genoux enflés, voyez Bardane, t. 3, p. 10.
Gentiane, description de cette plante, sa culture, sa description, t. 2, p. 795. Lieux où croit cette plante, choix à faire, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 36.
Geranium ou Bec de grue en arbrisseau, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 130.
Gerbières, voyez Charrette.
Gerfaut, voyez des Oiseaux de rapine, t. 3, p. 625. Fauconnerie, 628.
Germaine, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 795.
Germandrée en arbuste, voyez Chamoedris, t. 2, p. 850; t. 3, p. 127.
Germandrée ou Petit chêne, lieux où croit cette plante, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus médicinales, t. 3, p. 37.
Germination des graines, et leur formation sur les plantes, p. 254. Comment elle s'opère, t. 2, t. 3, p. 209.
Germoir, voyez Bière, t. 3, p. 433.
Gersures, voyez Tanaise, t. 3, p. 108.
Gesnéria, description de ce sous-arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 252.
Gesse, voyez Pois vivaces, t. 2, p. 855.
Geum, description de cette jolie plante, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 795.
Gibier, des saisons et lieux où l'on trouve chaque sorte de gibier, t. 3, p. 543. Distinction des différentes sortes de gibier, de la vraie saison de la chasse, et c. 544, et suiv. Temps du rut de chaque bête, 545. De la manière de peupler une terre de gibier, 546. Voyez Chasse.
Gibier-plume (du), et principalement de la sauvagine, t. 3, p. 604.
Gimblettes, manière de les faire, t. 3, p. 872.
Gimgembre, variétés et description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 252.
Gingeolier, voyez Jujubier.

Giraumon

Giraumon et Potiron, sa description, ses espèces, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 396.
Giroflée, ses différentes espèces ou variétés, sa description, sa culture, soins nécessaires pour la conserver pendant l'hiver, sa multiplication, etc. t. 2, p. 796. Giroflée musquée, voyez Julienne, t. 3, p. 48.
Giroflier, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 37.
Ginkgo, description de cet arbre, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 855.
Glace, moyen de rafraichir sans elle, glace artificielle, t. 1, p. 17.
Glaciale, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 799.
Glacière, où il faut la placer, et comment on doit la construire, t. 1, p. 16. Moyen d'y conserver la neige, c'est un moyen facile de garder les viandes dans les pays chauds, *ibid.* 17.
Gladiole du Cap, voyez Cunonia, t. 3, p. 129.
Glanage (du), t. 1, p. 545.
Glands, voyez t. 1, p. 858.
Gland, voyez Raisin, t. 3, p. 281.
Glandes (les) des animaux sont tendres et agréables au goût, t. 1, p. 455.
Glayeuls, ses espèces et variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 732; t. 3, p. 211.
Glayeul jaune des marais, cette plante croît dans les lieux humides, ses vertus en médecine, t. 3, p. 37.
Glayeul puant, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus médicinales, t. 3, p. 38.
Globulaire, description de ce sous-arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 531.
Gloire des Acacias, voyez Æschynomène, t. 3, p. 218.
Glu artificielle pour prendre les oiseaux, etc.; comment elle se fait, t. 1, p. 854. De la glu pour prendre les canards, etc. t. 3, p. 715. Manière de la faire et de la préparer, 718. Sa préparation pour s'en servir avec succès, 719.
Gluaux (des) et autres ruses pour prendre les oiseaux et autres bêtes, t. 3, p. 712. Des gluaux, t. 3, p. 715. Ce qu'on appelle ainsi, manière de les faire, de les conserver, etc. 720.
Gluis pour couvrir les habitations, comment il s'emploie, t. 1, p. 29. Sa durée, *ibid.* 30.
Glycine, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 799. Voyez Apios.
Gobet (gros), voyez Cerisier, t. 2, p. 512.
Godiveau d'un poupeton, manière de le faire, t. 1, p. 830.
Gomme, suc saponaire dissoluble dans l'eau, etc. t. 1, p. 851.
Gomme, maladie du pêcher et des arbres à noyau, t. 2, p. 613, et suiv.
Gomme adouchi, voyez Lierre, t. 1, p. 778.
Gomme Arabique, vient de l'acacia véritable, t. 1, p. 757.
Gomme hédérée, voyez Lierre, t. 1, p. 778.
Gomme de genièvre donne la sandaraque, le vernis d'écrivain, le vernis liquide, etc. t. 1, p. 853.
Gomme ou glu du cerisier, etc. S'appelle encore *gomme Arabique*, t. 1, p. 854.
Gomme (cire à), comment se fait cette composition, t. 1, p. 403.
Gommes (des) et de leurs propriétés, de la gomme adragant, ammoniac, arabique, etc. t. t. 2, p. 796.
Gonnhorrée, voyez Cyprès, t. 3, p. 28. Houx petit, 45. Laitue domestique, 48. Plantain, 82.
Gords, voyez Police de la pêche, t. 3, p. 489.
Gorge (âcretés de la), voyez Veau, t. 1, p. 468.
Gorge enflammée, voyez Aune, t. 3, p. 29. Brunelle, 15, Herbe aux puces, 41. Herbe britannique, *ibid.* Jacobée, 46. Joubarbe grande, 47. Mauve de jardin, 57. Mélilot, *ibid.* Murier, 59. Néflier, 65. Noyer, 66. Pommier, 85. Ronce, 94. Sureau, 106. Tabac, 107. Troène, 110.
Gorge ulcérée, voyez Mauve de jardin, t. 3, p. 57. Meurier, 59. Plantain, 82.
Gosier (inflammation du), gargarisme contre cette maladie, t. 3, p. 795.
Gouais, voyez Raisins, t. 3, p. 280.
Goudron, voyez Poix navale. Goudron des mariniers, comment il se fait, t. 1, p. 915.
Goujon, petit poisson de rivière, t. 3, p. 472.
Gourdes, voyez Giraumon.
Goussets, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 45.
Goutte de lin, voyez Cuscute, t. 3, p. 27.
Goutte (remèdes contre la), voyez Ane, t. 1, p. 454. Fromage, 460. Lait de femme, 461. Lait d'inesse, *ibid.* Crême, 462. Oeufs de paons, 464. Acorus véritable, t. 3, p. 4. Bardane grande, 10. bouillon blanc, 13. Cabaret, 16. Centaurée petite, 19. Courge, 27. Genêt, 35. Germandrée, 37. Glayeul jaune de marais, *ibid.* Ivette, 47. Muguet, 63. Navet, 64. Nerprun, 66. Ortie morte, 71. Ortie piquante, *ibid.* Passerage, 74. Pêcher, 77. Pied de pigeon, 79. Prime-vère, 87. Sapin, 97. Sceau de notre-dame, 100. Seneçon, 102 Sureau, 106. Tamaris, 108. Valérianne, 110. Yèble, 115. Dépouille du vigogne, 601. De l'ours, t. 3, p. 622.
Goutte chaude, voyez Jusquiame, t. 3, p. 48. Lentille de marais, 51. Peuplier, 78.
Goutte sciatique, voyez Dépouille du cerf, t. 3, p. 558. Dépouille du bléreau, t. 3, p. 587.
Goutte vague et scorbutique, voyez Germandrée, t. 3, p. 37. Yèble, 115.
Goutte (de la) aux mains des oiseaux de proie, t. 3, p. 643. Goutte des oiseaux de volière, 708.
Goutteux, la viande du porc passe pour lui être contraire, voyez Cochon, t. 1, p. 458.
Graciuli, voyez Poirier, t. 2, p. 536.
Grain, eau-de-vie de grain, t. 1, p. 782.
Graines, leur germination et leur formation sur les plantes, t. 2, p. 254. Toute graine est plante et toute plante vient de graine, 263. Des graines considérées dans la terre et hors de terre, 264. Leur fécondité, leur âge et garde et usage quant à la pratique du jardinage, 271. Différence des graines, 275. Semaille, récolte et durée des graines potagères, 329. Graines des plantes potagères, leur récolte, 331. Leur germination s'opère par le concours de l'air de la chaleur et de l'humidité, t. 3, p. 209, et suiv.
Graine ou Granette d'Avignon, d'où on la tire et ses propriétés, t. 1, p. 856. Voyez Noir-prun.
Graine de Canarie, voyez Phalaris, t. 3, p. 78.
Graine musquée, voyez Ambrette, t. 3, p. 220.
Graine de ver à soie, voyez Vers à soie.
Grains, saison et temps de la semaille, t. 1, p. 529. Grains et farines, voyez Commerce des grains, etc.
Graisse d'oie, très-bonne et très-utile dans l'usage de la maison, t. 1, p. 94. Moyen de la conserver, *ibid.* 116.
Graisses (des), voyez Basse-cour.
Grameo-manne (du), nom donné à toutes les plantes qui composent la famille du chiendent, sa culture et ses propriétés, t. 1, p. 608.

Granges, elles doivent se trouver dans la basse-cour, t. 1, p. 2. Elles doivent être séparées des autres bâtimens, comment elles doivent être construites pour la commodité de la ferme et de l'exploitation, *ibid.* p. 11.

Gratelle, voyez bon Henri, t. 3, p. 13. Cerisier, 19. Chélidoine, 25. Cresson d'eau, 27. Fusain, 35. Hêtre, 45. Lupin, 54. Patience, 74. Saponaire, 97. Scabieuse, 98. Véronique femelle, 112. Véronique mâle, *ibid.* Viorne, 115. Gratelle, voyez Dépouille du sanglier, t. 3, p. 567.

Gratelle des brebis, voyez Hêtre, t. 3, p. 45.

Gratiole, lieux où croit cette plante, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 1, p. 38.

Grateron, lieux où croit cette plante, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 38.

Gravelle et pierre des reins, voyez Acanthe, t. 1, p. 3. Ail, 5. Alkekenge, 6. Argentine, 8. Arrête-boeuf, *ibid.* Aunée, 9. Bardane grande, 10. Berle, 12. Bétoine, *ibid.* Cerfeuil, 19. Cerisier, *ibid.* Chardon à cent têtes, 20. Chardon étoilé, p. 21. Chélidoine *ou* Grande éclaire, 22. Chiendent, 24. Coq de jardin, 26. Coudrier, *ibid.* Cresson d'eau, 27. Eglantier, 58. Epine blanche, 59. Fève de marais, 32. Figuier, *ibid.* Geniévrier, 36. Grémil, 39. Guimauve, 40. Haricot, *ibid.* Hépatique de fontaine, 41. Herbe aux cuilliers, 42. Herbe de sainte-Barbe, 44. Herniole, *ibid.* Houx petit, 45. Iris, 47. Lierre terrestre, 52. Lin, *ibid.* Matricaire, 56. Mauve sauvage, 57. Mille-pertuis, 59. Manne terrestre, 62. Neflier, 65. Noli me tangere, 66. Noyer, *ibid.* Ortie morte, 71. Ortie piquante, *ibid.* Pariétaire, 73. Perce-pierre, 75. Persil, 76. Pêcher, 77. Pied de pigeon, 79. Pimprenelle saxifrage, 81. Plantain d'eau, 83. Poireau, *ibid.* Pois chiches, 84. Pouliot, 86. Prime-vère, 87. Prunier franc, 88. Quinte-feuille, 90. Ronce, 94. Rue de muraille, 95. Saxifrage blanche, 99. Sceau de Salomon, 100. Tanaise, 108. Vélar *ou* Tortelle, 111. Verge d'or, *ibid.* Véronique mâle rampante, 112. Verveine, 113. Violier, 114. Utilité du suc des plantes, t. 1, p. 786.

Greffes (bourrelets des), par où ils sont occasionnés, t. 2, p. 280. Des greffes et de la bâtardière, des différentes sortes de greffes, utilité et curiosités de la greffe, ordre et précautions qu'il faut tenir en greffant des pépinières, 475. Quels sont les plants qui veulent être greffés? sur quels sujets et à quel âge ils demandent à l'être, 476. Différentes manières de greffer, 477. Des époques auxquelles on peut greffer, 478. Des avantages des différentes espèces de greffes, 479. Des précautions à prendre pour se procurer des greffes sûres, 481. Des différentes espèces de greffes; des greffes par approche, 483. Des greffes en fente, de la greffe en fente proprement dite et appelée *Poupée*, 484. De la greffe en fente, appelée en *Couronne*, et de celle entre l'écorce et le bois, 486. De la greffe par juxta-position, autrement dite *en flûte*, *en chalumeau* ou *en canon*, *en sifflet*, *en anneau*, *en tuyau*, et c. 487. Des greffes en écusson, à oeil dormant ou à oeil poussant, 488. Greffe à emporte-pièce, 490. Greffe qui se pratique sur les racines, 491. Culture des arbres greffés, 492. Comment greffer et conduire les vieux arbres ravalés et greffés, 630. Greffe de la vigne, et des soins et culture qu'elle demande quand elle est greffée, t. 3, p. 302, et suiv.

Gregeois, voyez Raisin, t. 1, p. 280.

Grémil, description de cette plante, lieux où elle croit, sa multiplication, ses vertus et ses propriétés en médecine, t. 3, p. 39.

Grenades, il y en a de trois sortes, leurs propriétés et leurs vertus en médecine, t. 3, p. 39.

Grenadier à fleurs doubles, variétés de cet arbrisseau, ses espèces, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 131.

Grenadille *ou* Fleur de la passion, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 855; t. 3, p. 253.

Greniers, ils doivent être multipliés dans la basse-cour, t. 1, p. 2. Comment disposés, *ibid.* 8. Les greniers à blé ne doivent jamais être placés au-dessus des étables et des écuries, et pourquoi, t. 1, p. 9. Manière de conserver les blés dans les greniers, t. 1, p. 553.

Grenouille (de la), sa description, manière dont elle multiplie, façon de les pêcher et de les rassembler dans un même endroit, t. 3, p. 488. Différentes manières de les arranger, t. 1, p. 831.

Grenouillette, voyez Bassin, t. 1, p. 777.

Grewia, description de ce grand arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 132.

Grey, voyez Raisins, t. 3, p. 180.

Griboulés, insecte nuisible à la vigne, t. 3, p. 305.

Gribouri, appelé *Lisette* ou *Coupe-bourgeon*, sa description, t. 2, p. 685.

Grillade, manière de la faire, t. 3, p. 831.

Grilles, elles sont nécessaires dans les enfilades d'allées pour prolonger la vue, t. 2, p. 890.

Grillon taupe, voyez Courtilière.

Griotte, voyez Cerisier.

Grisette, voyez des Pics de terre, t. 3, p. 620.

Grive (la), aliment excellent, et c. t. 1, p. 470. Description et caractère de cet oiseau, de ses différentes espèces, où on le trouve, manière de le prendre, t. 3, p. 610. Grives à rôtir, manière de les arranger, t. 3, p. 831. Grives de Gui, voyez Gui.

Groisil, nom donné à tous les morceaux de verre rompus, t. 1, p. 858.

Gros-bec (du), description et caractère de cet oiseau où on le trouve dans les différentes saisons, comment on le nourrit, et c., t. 3, p. 707.

Gros noir d'Espagne, voyez t. 3, p. 581.

Groseillier à grappes, sa description, ses espèces, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 397. Ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 40. Sirop de groseilles, voyez Manière de le faire, ses vertus, et c. t. 3, p. 806.

Groseillier d'Amérique, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 253.

Groseiller épais, ses propriétés et vertus en médecine, t. 3, p. 40.

Grosse rosée, voyez Poirier, t. 2, p. 539.

Grottes, comment il faut les disposer dans les jardins, t. 2, p. 889.

Grouin, voyez Cidre, t. 3, p. 425.

Gruau, avec quoi on le fait, quel est le meilleur, t. 1, p. 460 et suiv. 560.

Grue (la) n'est d'usage dans les alimens que lorsqu'elle est jeune, ses vertus médicinales, t. 1, p. 461. Description et caractère de cet oiseau, manière de le chasser, et c. t. 3, p. 625.

Gruières, voyez Fromage.

Guaiacana *ou* Plaque-minier, description de cet arbre, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 850.

Guayavier, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 253.

Guède, voyez Pastel.

Guêpes (des), moyen de les détruire, t. 2, p. 685.
Guéretz, voyez Fsiches.
Guettrons, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 44.
Gui, excroissance en forme de plante qui nuit à l'arbre qui la nourrit, propriétés qu'on lui attribue, t. 1, p. 856. Le gui, excroissance qui nais ordinaisement rus le chene, le poiscr, le pommier, et c. Ses vertus en médecine, t. 3, p. 40.
Guynard (du), description es caractere de cet oiseau, manière de le chesser, et c. t. 3, p. 617. Voyez Ortolan.
Guignier, voyez Cesisier, t. 2, p. 507.
Guimauve en arbrisseau, voyez Altheafrutex, t. 2, p. 841.
Guimauve d'Fspagne en asbse, plante d'orengerie, sa desctiption, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 33.
Guimeuve, ses propriétés et ses vettus en médecine, t. 3, p. 40.
Guimberdes, voyez Chertettes.
Guindole, guinduiier, voyez Cerisier, t. 2, p. 514.
Guindoux, voyez Cerisies, t. 2, p. 513.
Gyps, voyez Plâtre, t. 1, 847.

H.

HA, ha. Voyez Grilles, t. 2, p. 890.
Habits, moyen de les présesves des vers, t. 3 p. 915. Maniete de feire la pierre a les détacher, t. 3. p. 930.
Hachis de toutes sortes de viendes, manière de la faise, t. 3. p. 811.
Haies (des), des différentes espèces de haies et comment on en fait de vives et de mortes, quels arbustes on emploie, t. 1. p. 779. Haies à pied, haies en douve, et c. 780. Droit de haies, luis sus leur plantation, soins quelles exigent, 781.
Heleine mauvaise. Voyez Mélisse, t. 3. p. 58. Noli me taugere, 66.
Haleria, description de cet arbse, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 856.
Hallebrans. Voyez Cenard sauvage, t. 3. p. 621.
Halleria, description de cet arbrisseau, sa multiplication, t. 3. p. 133.
Hallies a perdrix, voyez des Filets, t. 3, p. 497.
Hamamelis, descriprion de cet arbsisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 856.
Hanetun, nuisible eux arbses, puisqu'il nait dens le moment où la végétation commence à peine, t. 2, p. 684.
Haquets, voyez Charrains.
Haras (des), de leur établistement, des soins qu'ils demandent, de la conduite des haras, t. 1, p. 229.
Harengs frais ou salés, manière de les arsanger, t. 3, p. 831.
Haricots, eppelés en quelques peys *Féves de Rome* ou *de Lombardie*, leur culture en plein champ, t. 1, p. 569. Sa description, ses différentes espècet, sa culture, et c. t. 2, p. 400. Ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 40.
Haricots verts ou blancs, manière de les arranges, de les conserver, et c. t. 3, p. 831.
Haricot en arbtisseau, voyez Pheseloide, t. 2, p. 868.
Harnois, différens relon les pays; il y en e de plus ou moins simples, t. 1, p. 508.
Hausse-pied, voyez Piége pour prendre les oiseaux, t. 3, p. 575.
Hausses, voyez Monches à miel.
Haute-Bonté, voyez Pommier, t. 2, p. 546.
Hauteus d'un arbre, moyen fecile de la prendre, t. 1, p. 802.
Heaumier, voyez Cerisier, t. 2, p. 509.
Hélenie, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 800.
Hélictère, description et variétés de cet arbre, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 254.
Héliotrope du Pérou, descriprion de ce sous-arbrisseau ou plante, sa culture, sa multiplicarion, t. 3, p. 134.
Hellébore, ses vasiétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 799.
Hellébose blanc, plante dont il y e deux espèces, lieux où elles croissent principalement, choix qu'on en doit faire, leurs vestus en médecine, t. 3, p. 29.
Hellébose noir, plante dont il y a plusieurs especes, usage de ses racines, choix qu'on en doit faire, ses vertus en médecine, t. 3, p. 29.
Helleborine, tubéreuse d'Amérique, voyez Limodorum, t. 3, p. 258.
Hémanthe, ses espèces ou variétés, sa culture, se description, sa multiplication, et c. t. 2, p. 713.
Hémorrhagies de toutes sortes (remedes contre les), voyez Oeufs, t. 1, p. 461. Veau, 468. Benoite, t. 3, p. 12. Bistorte, ibid. Brunelle, 15. Chêne, 21. Chiendent, 24. Coignassier, 25. Corne de cerf, 26. Liége, 26. Lysimachie ou Cornellie, 55. Millefeuille, 59. Mouson, 61. Myrrhe, 64. Ortie piquante, 71. Persicaire douce rachetée, 76. Prunier sauvage, 89. Rosies, 94. Sang de dragon, 96. Sanicle, 97. Saule, 99. Troëne, 110. Véronique femelle, 112. Vesce de loup, 113.
Hémorrhagie des hémorrhoïdes, voyez Benoite, t. 3, p. 12. Bouillun blanc, 13. Bouleau, 14. Chelidoine, 22. Grenadier, 39. Liége, 51. Millefeuille, 59. Morgeline, 61. Ortie morte grande des bois, 71. Pimprenelle sanguisorbe, 81. Prêle, 87. Quintefeuille, 90. Sumac, 106. Thalitron, 108. Vesce de loup, 113.
Hémorrhagie des plaies, voyez Argentine, t. 3, p. 8. Barbe de chèvre, 10. Brunelle, 15. Chêne, 23. Consoude grande, 26. Grenedier, 39. Hépatique de fontaine, 41. Lysimachie, 55. Pessicaire douce, 76. Pimprenelle sanguisorbe, 81. Sang de dragon, 96. Saule, 99. Thalitron, 108. Vesce de loup, 113.
Hémorrhagie du nez, voyez Bétoine, t. 3, p. 12. Bourse à berger, 15. Chene, 23. Galäum blanc et jaune, 35. Gsenadier, 39. Lysimachie ou Cornellie, 55. Millefeuille, 59. Myrte, 63. Myrtille, 64. Ortie piquante, 71. Perveuche, 77. Piloselle, 80. Pimprenelle sanguisorbe, 81. Prêle, 87. Pyrole, 90. Quintefeuille, ibid. Renouée, 93. Sanicle, p. 97.
Hémorrhagie du nez, t. 2, p. 97. Sauge, 98. Saule, 99. Statice, 105. Thalitron, 108. Tillau, 109.
Hémorrhoïdes (remédes contre les), voyez Oie, t. 1, 464 Argentine, t. 3, p. 8. Beccabunga, 11. Bouillon blanc, 13. Chardon aux anes, 20. Chélidoine ou petite scrophulaire, 22. Coignassier, 25. Genievrier, 36. Herbe Britannique, 43. Liége, 51. Linaire, 53. Morelle, 62. Ortie morte grande des buis, 71. Peuplier, 78.
Hémorrhoïdes (semédes contre les), pomme de merveille, 85. Pomme épineuse, ibid. Sceau de Salomon, 100. Scrophulaire gsande aquatique, 101. Seneçon, 102. Serrete, 103. Merle, 695.
Hémorrhoïdes, onguent pour cette maladie, manière

de le composer, et c. t. 3, p. 801. Pommade pour les hémorrhoïdes, 804.
Hémorrhoides enflammées, voyez Poirée, t. 3. p. 84.
Hémorrhoides internes, voyez Bouillon blanc, t. 3, p. 13.
Hémorrhoides, s'en préserver, voyez chardon aux ânes, t. 3, p. 22.
Hépatique des jardins, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 801.
Hépatiques des bois, voyez Pulmonaire de chêne, t. 3, p. 90.
Hépatique à étoile, *ou* Petit muguet, lieux où croît cette plante, ses propriétés et vertus en médecine, t. 3, p. 41.
Hépatique de fontaine, espèce de mousse écaillée, qui croît aux lieux ombrageux et humides, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 41.
Hépatique noble, espèce de trèfle qu'on cultive dans les jardins, et c. Ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 41.
Hépatiques et spléniques, noms donnés aux plantes propres à guérir les maladies du foie et de la rate, t. 3, p. 2.
Herbe (l'), trop mûr, perd et durcit beaucoup, t. 1, p. 250.
Herbes, bonnes ou mauvaises, pour les mouches à miel, t. 2, p. 369.
Herbes, manière de les conserver pour l'hiver, t. 3, p. 832.
Herbes aquatiques (les), indiquent ordinairement des veines d'eau cachées dans la terre, t. 2, p. 890.
Herbe a l'araignée, voyez Arthericum, t. 3, p. 120.
Herbe Sainte-Barbe, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 801. Cette plante croit aux lieux humides, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 44.
Herbe au bouc, voyez Arroche puante, t. 3, p. 9.
Herbe Britannique *ou* Patience des marais, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 43.
Herbe aux chats, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus médicinales, t. 3, p. 42.
Herbe à coton ou velue, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 41.
Herbe aux cuilliers, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 42.
Herbe aux deniers, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus médicinales, t. 3, p. 42.
Herbe aux fièvres, voyez Germandrée, t. 3, p. 37.
Herbes filées ou herbes de soie, t. 1, p. 592.
Herbe aux gueux, voyez Clématite, t. 1, p. 851.
Herbe à l'hirondelle, voyez Passerina, t. 3, p. 171.
Herbe à pauvre homme, voyez Gratiole, t. 3, p. 38.
Herbe de saint-Jacques, voyez Jacobée, t. 3, p. 46.
Herbe à jaunir, voyez Gaude.
Herbe militaire, voyez Mille-feuille, t. 3, p. 59.
Herbe de la paralysie, voyez Prime-vère, t. 3, p. 87.
Herbe aux perles, voyez Grémil, t. 3, p. 39.
Herbe aux poux, lieux où croît cette plante, usage de sa graine, choix qu'on doit en faire, ses propriétés et ses vertus médicinales, t. 3. p. 42.
Herbe du grand prieur, voyez tabac, t. 3, p. 107.
Herbe aux trachées, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 801 et 835.
Herbe à la puce, voyez Toxicodendron, t. 2, p. 877.
Herbe aux puces, lieux où croît cette plante, usage de sa graine, choix qu'il faut en faire, ses vertus et ses propriétés en médecine, t. 3, p. 43.
Herbe à la reine, voyez Tabac, t. 3, p. 107.
Herbe à Robert, voyez Bec de grue, t. 3, p. 12.
Herbe de siége, voyez Scrophulaire grande, aquatique, t. 3, 101.
Herbe à sorcier, voyez Jusquiame, t. 3, p. 48.
Herbe aux tanneurs, voyez Redoul.
Herbe aux teigneux, voyez Bardane, t. 3, p. 10.
Herbe aux verrues, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 43.
Herbe aux vipères, voyez Buglose sauvage, t. 3, p. 16.
Herbes (des) vulnéraires et de leurs vertus, t. 3, p. 797.
Herses, différentes herses représentées et détaillées, t. 1, p. 506.
Herser, voyez Blé.
Hérisson (du), caractère et description de cet animal, manière de le chasser, ses ruses, et c. t. 3, 603.
Hermannia, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 133.
Hermaphrodite, voyez Oranger, t. 3, p. 168.
Hernandia, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 254.
Hernie charnue dite *sarcocele*, voyez Arrète-boeuf, t. 3, p. 8.
Herniole *ou* Turquette, lieux où croît cette plante, sa culture, sa multiplication, ses propriétés et vertus en médecine, t. 3, p. 44.
Héron (du), description et caractère de cet oiseau, et c. t. 3, 623. Voyez Des oiseaux de rapine, 625.
Hêtre (du), sa description, ses usages, sa multiplication, t. 1, p. 7.4. Ses propriétés et vertus en médecine, t. 3, p. 45.
Hibou (le), voyez Des oiseaux de rapine, t. 3, p. 626.
Hieracium de Hongrie, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 8.1.
Hirondelles (les) annoncent la pluie, t. 1, p. 509.
Histériques *ou* Emmenagognes, nom donné aux plantes propres à rétablir les évacuations naturelles au sexe, t. 3, p. 2.
Hiver rigoureux avantageux aux blés, t. 1, p. 536.
Hivernache, fourrage destiné aux chevaux, t. 1, p. 567.
Hobereaux, voyez Des oiseaux de rapine, t. 3, p. 625. Fauconnerie, 628
Hochets des enfans, se font avec les défenses du sanglier, t. 3, p. 567.
Hæmanthus, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 133.
Hollande, paturages, beurre et fromages d'Hollande, t. 1, p. 285. Voyez Cheval.
Hoquet, le faire cesser, voyez Carotte, t. 3, p. 18. Coignassier, 25. Panais, 73.
Hortillons, nom donné aux jardiniers maraichers, t. 2, p. 84.
Houblon (du) ses propriétés, ses usages, choix qu'il en faut faire, manière d'arranger une houblonnière, culture du houblon et soins particuliers qu'elle demande, t. 1, p. 602 et suiv. Manière de le vendre, maladies auxquelles il est sujet, 606. Houblon (du), comment on le débite, 798. Ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 45. Sirop de houblon simple, manière de le composer, ses vertus, et c. 806.
Houille (la), espèce de charbon de terre en pierre, t. 1, p. 67. De quoi composé, ses usages, 847.
Houlque lanugineux, terre qui lui est propre, avantage de cette culture, et c. t. 1, p. 657.
Hourdage ou maçonnerie grossière et légère, t. 1, p. 39.
Hourdes, ce que c'est t. 1, p. 39.
Houx (du), sa description, usage de son bois, sa culture, sa multiplication, t. 1, p. 770. On fait des palissades vertes avec le houx, t. 2, p. 879. Ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 45.
Huette *ou* Hulotte, voyez Des oiseaux de rapine, t. 3, p. 626.

Huile (de l') tirée des végétaux et des enimaux, avec leur préparation en médecine, t. 3, p. 798. Préparation de l'huile avec la cire dens la composition des onguents, cérats et linimens ; manière de communiquer à l'huile les vertus des plantes, marque de sa parfaite cuisson, huile d'oignons, huile de vers de terra, t. 3, p. 798 et suiv. Moyen d'ôtes les teches d'huile, t. 930.
Huile d'amande douce, manière de la faire et de la conserver, t. 1, p. 828.
Huile pous la brûlure de la poudre à tirer ou du feu artificiel, t. 3, p. 517.
Huile de cade, voyez Cade.
Huile de camomille, ses usages, t. 1, p. 828.
Huile de chanvre, ses usages, t. 1, p. 828.
Huile de cheval et autres animaux dont on la tire, manière de l'exprimet, et c. t. 1, p. 833.
Huile de faine, menicre de la feire, ses usages, etc. t. 1, p. 829.
Huile de froment, bonne contre les gerçures des lèvres et des maios, contre les dertres et duretés de la peau, t. 1, p. 835, moyan de l'exprimer, 836.
Huile de laurier, ses usages tsés-utiles dans la médecine vétérinaire, manière de la faire, où se fait la meilleure et comment on la connoit, t. 1, p. 833.
Huile de lin, ses usages, t. 1, p. 828.
Huile de marjolaine, voyez Marjolaine.
Huiles de la navette, du colza et eutres plantes huileuses, t. 1, p. 593 et suiv. Leurs usages, manière de les faire, précautions à prendre pour ne pas être volé par les meuniers, usage des rourteaux qui restent après l'expression, 830. Procédé pous rendre les huiles de colza et de navette agréables au goût et à l'odorat, en leur enlevent le principe âcse et caustique qu'ellas contiennent, 831.
Huile de noisette, manière de la faire et de la conserver, ses usages, et c. t. 1, p. 829.
Huile de noix, ses usages, façon de la faire, de la conserver et de la blanchir pour la peinture, t. 1, p. 829.
Huile d'olive, ses usages, façon de le faire, huile vierge, t. 1, p. 825. Soins nécessaires en faisant l'huile, différentes manières de la feire, de la déraciner, de l'éclaircis, usage de la lie pour preserves de la souille, et c. 826. Huile d'olive des différens pays, manière de la faire et d'en commercer, falsification de l'huile d'olive, 827.
Huile de pavot, ses usages, t. 1, p. 828.
Huile de pepins de raisins, méthode usitée en Italie pour le faire, t. 1, p. 836.
Huile da pignon, ses usages, t. 1, p. 828.
Huile de sauve, manière de le faire, ses usages, t. 1, p. 833.
Huile de telc, son usage, t. 1, p. 837.
Huile de tartre pes défaillance, ce qu'on appelle ainsi, manière de le préparer, t. 1, p. 837.
Huiles (des), t. 1, p. 825. Choix et conservation des huiles, 838.
Huiles essentielles, leur usage, moyen de les faire, t. 1, p. 833. Façon la plus propre à retirar l'huile essentielle d'un végétal quelconque. Attention à feire dans ce procédé, 834. Moyen de les conserver dens leur pureté, rectification des huiles essentielles, 835.
Huitres, différentes manières de les essaisonner, et de les préparer, t. 3, p. 832.
Humeurs (remèdes contre les), voyez Acorus, t. 3, p. 4.
Humeurs (pour résoudre les), voyez Faisan, t. 1, p. 459.
Humeurs (pous les raréfier ou les atténues, voyez Oie, t. 1, p. 464.
Humeurs âcres, voyez Lait d'ânesse, t. 1, p. 461. Dépouille du sanglier, t. 3, p. 567.
Humeurs froides, voyez De l'ours, t. 3, p. 602.
Humeurs malignes, voyez Sauge des bois, t. 3, p. 98.
Humeurs pituiteuses, plantes dont l'usage est bon cootre elles, t. 3, p. 2
Huppe (de la), description et carectère de cet oiseau, distinction du mâle d'avec la femelle, manière de l'apprivoiser et de l'élever, et c. t. 3, p. 611.
Hura, description de ce petit erbre de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 254.
Hydrangea, description de cet arbrisseeu, se culture, sa multiplicetion, t. 2, p. 857.
Hydsocèle *ou* Descente aqueuse, voyez Eupetoire, t. 3, p. 31. Yeble, 115.
Hydromel, voyez Bière, t. 3, p. 433.
Hydrophobie *ou* Crainte de l'eau, voyez Chardon de notre-dame, t. 3, p. 21.
Hydropisie, peut être ceusée pas l'usage de l'eau, t. 1, p. 459.
Hydropisie anasarque, voyez Dompte-venin, t. 3, p. 28. Pariétaire, 73.
Hydropisie ascite *ou* aqueuse, voyez Absynthe, t. 3. p. 3. Aigremoine, 5. Alkekenge, 6. Argentine, 8. Artichaut, 9. Bouleau, 14. Bryone, 15. Cabaret, 16. Centaurée petite, 19. Chardon de notre-dame, 21. Concombse sauvage, 25. Coq de jardin, 26. Coudrier, *ibid*. Dompte-venin, 28. Epurge, 30. Esule, *ibid*. Féve, 32. Fougères, 33. Garance grande, 35. Genêt, *ibid*. Gentiane, 36. Glayeul puant, 38. Gratiole, *ibid*. Houx patit, 45. Iris, 47. Linaire, 53. Marguerite petite, 55. Metricaire, 56. Mousse d'arbre, 62. Nerprun, 66. Oignon, 67. Pariétaire, 73. Petience, 74. Pied de veau, 80. Poulior, 85. Prunier, sauvage, 89. Raifort cultivé, 91. Raifort seuvage, *ibid*. Sauge des bois, 98. Soucy, 104 *Spina solstitialis*, ibid. Sureau, 106, Tamarie, 108. Véronique femelle, 112. Utilité des sucs des plantes, 786.
Hydropisie commençente, voyez Herbe britannique, t. 3, p. 4[illegible]uchet, 103.
Hydropisie tympanite, voyez Mélilot, t. 3, p. 57.
Hyménée, description de cet erbre de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 254.
Hypociste, lieux où csoît cette plante, choix qu'on en doit faire, ses psopsiétés et ses vertus médicinales, t. 3, p. 46.
Hypocondres tendus, voyez Herbe eux cuilliers, 41. Houblon, 45. Moutarde, 62. Persicaire âcre, 75.
Hypocondriaques, voyez Bourrache, t. 3, p. 14. Cerisier, 19. Ellébore noir, 29. Merrube noir, 56. Pied de veau, 80. Polypode, 84. Pommier, 85, Rave, 92. Stæchas arabique, 105. Vermiculaire. 111.
Hypocondriaques scorbutiques, voyez Fumeterre, t. 3, p. 34. Langue da cerf, 49. Passerege, 74.
Hysope, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 407. ses vertus et ses propriétés médicinales, t. 3, p. 46.

I. J.

JAcée, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 134.
Jecée des jardins, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 802.

Jachères. Voyez t. p. 476.

Jacinthe, ses espèces et variérés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 733. Ce qu'en font les curieux 735 et suiv. Voyea impériale.

Jacobée, espèce de seneçon, lieux où croit eette plante, sa multiplication, ses proptiétés et ses vertus médicinales, t. 3, p. 46.

Jacobée maritime, description de cette plante, sa culture, sa multiplicatiun, t. 3, p. 134.

Jacobée d'Afrique. Voyez Othonna, t. 3, p. 171.

Jacques dans une boite. Voyez Hernandia, t. 3, p. 254.

Jalousie. Voyea Poitier, t. 2, p. 536.

Jambe de force, ce que c'est dans la charpente d'un Bâtiment, t. 1, p. 44.

Jambes pendantes. Voyez Rideaux.

Jambe rompue des oiseaux. Voyea Oiseaux de volière, t. 3, p. 709.

Jambolier sauvage, jambolier domestique. Voycz Eugenia jambos, t. 3 p. 248.

Jambon, différentes manieres de les arranger, de les préparer, de les faire, de les conserver etc. t. 3, p. 838. Pâté froid ou chaud de jambon, t. 3, p. 872.

Jardin particulier, nécessaire à la ferme, t. 1, p. 5. Disposition d'un jardin sur place, fonds de terre, t. 2, p. 2. Sa situatiun, son exposition, la place avantageuse, 9 et suiv. Muraille et eau nécessaires dans un jardin, 8. Figure du jardin, pentes du jardin, 9. Defoncement du jardin, nécessité et maniere de le faire, 10. Dispositioo du jardin et figure qui en tepréseme un beau, 11 et suiv. Des jardins coupés de murs, 13. Melonniere à dos, 14. Palis ou perchis, serre à orangers, 15. Plan d'un magnifique jardin Anglois avec l'explication, 17. Outils de jardins représentés en trois planches, 68. Correctifs des terres des jardins, des amendemens des jardins, 74. Temps et manière de fumer le potager, 97. Composition d'une terre en réserve pour servir au besoin, 78. Des labours et arrossemens des jardins, 79 et suiv. Année du jardinage ou ce qu'il y a d'ouvrage et de récoltes à faire dans toutes sortes de jardins pendant chaque mois de l'année, 85. Magnifique jardin Anglois, 233. Voyez Jardin de fleur et d'ornement.

Jardins de fleurs et d'ornement, part[illegible] des jardins de propreté, distribution du jardin, t. 2, p. 696 et suiv. Trois sortes de jardins de propreté, 699. Du nivellement du terrain, 701. Parterre, 703. Bois et sables, 704. Plate-bandes, allées, 705. Battre, sabler et entretenir les allées, 707. Description et figures de différens parterres, 708. Des fleurs, des plantes, des arbres d'ornement, etc. culture générale des fleurs, arrangement des fleurs de parterre, 710. Terre préparée pour les plantes, arbres et belles fleurs qui se mettent en pot, en caisses on en pleine terre, quand et comment il faut semer les fleurs, 711. Culture générale des fleurs, 712. Manière de planter les oignons de belles fleurs, 715. Manière de mettre les plantes en pots ou en caisses, moyen pour élever les plantes, arbres ou arbrisseaux étrangers, même de les faire passer l'hiver sans serre, 716. Des fleurs suivant leurs saisons ou calendrier divisé par mois pour les planter et semer en temps convenable, 717 et suiv. Des oignons ou plantes bulbeuses à fleurs, des greffes et pattes, 719 et suiv. Des palissades, gazons, cabinets, boulingrins, bosquets, bois, avenues et autres pièces d'ornement de jardin, tant planes que de relief, t. 2, p. 878. Du couvert dans des jardins, des cabinets, salles, berceaux, galeries, arcades, bois, bosquets, bois, pattes d'oie, avenues, etc. 880. Connoissance nécessaire de la propriété de chaque plant, de l'arrosement d'un jardin, 881. Comment se plantent les bois et bosquets de jardin, 884. Das boulingrins, tapis, et autres ornemens de gazon, 886 et suiv. Des terrassas, amphithéatres, belvéders, grottes, escaliers, treillages, figures et autres ornemens artificiels des jardins, 889. Des pièces d'eau, 890 et suiv. Jets d'eau, 893. Bassin, 894. Distribution des eaux, eaux jaillissantes, eaux plates, 898.

Jardin fruitier, connoissances préliminaires indispensables, t. 2, p. 463.

Jardins à fruits, ouvrage à y faire dans le mois de janvier, t. 2, p. 90. De février, 98. De mars, 114. En avril, 121. En mai, 134 En juin, 148. En juillet, 162. En août, 174. En septembre, 186. En octobre, 196. En novembre, 209. En décembre, 111. Exposition et usage des quatre murs d'un jardin, t. 2, p. 498. Fourniture des jardins fruitiers, on recueil des meilleurs fruits, leur figure, leur bonté, et l'ordre de leur maturité, t. 2, p. 501.

Jardin des simples ou la botanique avec les vertus médicinales des plantes, arrangement des plantes dans le jardin botanique selon leurs qualités, t. 3, p. 1. Des simples par ordre alphabétique et de leurs vertus particulières, 3.

Jardinage, sa culture, etc. t. 1, p. 1. Termes de jardinage par ordre alphabétique, 20. Outils des jardins représentés en trois planches, 68. Année du jardinage ou ce qu'il y a d'ouvrages et de récoltes à faire dans toutes sortes de jardins pendant chaque mois de l'année, 85.

Jardinier, se diffère d'avec le laboureur, qualités et conooissances qu'il doit avoir, t. 2, p. 1. Sa supériorité sur tous les ouvriers qui travaillent à la terre, choix d'un jardinier, difficulté d'en trouver un bon, qualités qu'il doit avoir, attention à prendre, leurs friponneries, 18 et suiv. Calendrier des jardiniers contenant tous les ouvrages à faire chaque mois de l'année dans le potager, dans le jardin à fruit, dans le jardin fleuriste ou parterre, dans la serre d'orangerie et dans la serre chaude, 85 et suiv. Connoissance que doit avoir le jardinier, t. 2, p. 463. Cire pour les jardiniers, comme elle se prépare, t. 1, p. 403.

Jasmin, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplicatioo, t. 2, p. 856.

Jasmin d'Arabie, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa multiplication, t. 3, p. 255.

Jasmin bâtard. Voyez Jasminoïde, n°. t. t. 3, p. 255.

Jasmin d'Espagne, de jonquille, de catalogne, des açores, du Cap, description de ces différentes espèces ou variétés, leur culture, leur multiplication, t. 3, p. p. 134.

Jasmin rouge de l'Inde, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 822.

Jasmin de Virginie. Voyez Bignonia, t. 2, p. 845.

Jasminoïde, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 858. t. 3, 255.

Jatropha, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, 255.

Javelles, t. 1, p. 546.

Jauge, tranchée faite ou hâton nécessaire à mesurer sa profondeur et son étendue, t. 2, p. 11.

Jaune, la sarette sert au jaune du petit teint, t. 1, p. 621.

Jaune-lisse, Voyez Pêcher, t. 2, p. 536.

Jaunisse, maladies du pêcher, moyeo pour y remédier, t. 2, p. 613 et suiv.
Jaunisse des feuilles. Voyez Maladies des arbres, t. 2, p. 675.
Jaunisse, la moelle et le cerveau de la perdrix sont bons cuntre cette maladie, t. 1, p. 465. Jaunisse. Voyez Ache, t. 3, p. 4. Alkekenge, 6. Argeotine, 8. Arrête-bœuf, *ibid.* Artichaut, 9. Aurone femelle, 10. Bétoine, 12. Bouleau, 14. Bugle, 16. Cabaret *ibid.* Cariames, 18. Centauree petite, 19. Cerisier *ibid.* Chanvre, 20. Chardon a cent têtes *ibid.* Chardon de Nutre Dame, 21. Chélidoine ou grande éclaire, 22. Coq de jardins, 26. Fraisier, 33. Fumeterre, 34. Garance grande, 35. Germandrée, 37. Glayeul puant, 38. Gratiole *ibid.* Hépatique à étoile, 41. Lierre terrestre, 51. Linaire, 53. Livesche, 54. Marrube blanc, 56. Naver, 64. Origan, 69. Ortie piquante, 71. Patience, 74. Percepierre, 75. Persil, 76. Pouliot. 86. Quinte-feuille, 90. Rue de Muraille, 95. Sauge des bois, 98. Souci, 104. Spina solstitialis, *ibid.* Tanaise, 108. Valérianne, 110. Véronique mâle, 112. Verveine; 113. Chait des cailles, 615.
Jets-d'eau, manière de les disposer, t. 2. p. 893.
If (de l'), sa descriptiun, vertus de son bois, danger de son ombre, sa culture, t. 2. p. 756. If, on fait des palissades vertes avec les ifs, mais il est sujet à jaunir et à se dégarnir, et c. t. 2. p. 879.
Immortelle, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 802.
Immortelle, sous-arbrisseau d'orangerie, ses variétés ou espéces, sa description, sa culture, sa multiplication, c. 3. p. 135. Voyez Stoechas citrin, t. 3. p. 105.
Impératrice, voyez Prunier, t. 2. p. 551.
Impératoire, lieux où croît cette plante, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus médicinales, t. 3. p. 46.
Impériale, voyez Poirier, t. 2 p. 537, 551.
Impression (peinture d'), voyez Peinture d'impression, t. 3. p. 919.
Incendie, voyez Feu.
Incision et saignée, remédes employés contre la trop grande vigueur des arbres, t. 2. p. 631.
Indigestion, plantes dont l'usage est bon contre elles, t. 3. p. 2. Voyez Absinthe, 3. Acorus véritable, 4. Aunée, 9. Impératoire, 47. Menthe, 58. Sauge, 98. Thym, 109.
Indigo, description de ce sous-arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 256.
Indigo bâtard, voyez Anarpha, t. 2. p. 841.
Infection de la peau, voyez Houblon, t. 3. p. 45. Patience, 54. Persicaire douce, 74. Sceau de Salomon, p. 100.
Inflammations (pour calmer les), voyez Beurre, t. 1. p. 456.
Inflammatioo du bas-ventre, voyez Mélilot, t. 3. p. 57.
Inflammation externe, voyez Courge, t. 3. p. 27. Morelle, 60. Véronique femella, 112. Yeble, 115.
Inflammation flegmoneuse et érésipelateuse calmée par l'application du frumage à la crême, t. 1. p. 256.
Infusion (de l') de rhubarbe contre la bile, de l'infusion fébrifuge, de l'infusion purgative, t. 3. p. 799.
Injection (de l') vulnéraire, t. 3. p. 799.
Insectes nuisibles au blé, t. 1. p. 543. Moyen de l'en garantir, 554.
Insectes (des) et animaux qui nuisent aux arbres et aux plantes, et des moyens d'y remédier, t. 2. p. 675.
Insectes nuisibles aux ananas, t. 3. p. 228. Remedes pour les en guérir ou recette pour les en préserver, p. 229.
Insectes nuisibles à la vigne, t. 3. p. 306.
Insectes, les chasser hurs du curps, voyez Bryone, t. 3. p. 15.
Insomnie, voyez Laitue sauvage, t. 3. p. 49. Nénuphar, 65. Orge, 69. Peuplier, 78. Pourpier, 86. Vigne, p. 114.
Instructions pour bien planter, élever et transplanter les arbres, t. 2. p. 554. Temps de planter, préparation de la terre, 555. Choix des arbres qu'on veut planter, 557. Comment on peut habiller et préparer l'arbre qu'on veut planter, 558. Ordre et distance qu'on doit observer en plantant des arbres, 560. Manière de bien planter, 563. Labours et autres entretiens nécessaires aux arbres qu'on élève, 566. Manière de transplanter les arbres tout grands, 567. Avis sur le fumier propre aux arbres, 569. De la manière d'envoyer des arbres a des distances très-éloignées, p. 570. Voyez Arbres.
Instrumens propres et particuliers à l'action de ferrer, t. 1. p. 147.
Instrumens, vernis blanc pour eux, t. 3. p. 931.
Intestins ulcérés, voyez Herbe aux puces, t. 3. p. 43. Mauve sauvage, 47. Orpins, 70. Prêle, 87.
Jonc (le) indique les veines d'eau cachées dans la terre, t. 2. p. 890.
Jonc matin (du), voyez Ajonc.
Jonquille, sa descriptioo, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 739.
Joubarbe graude, lieux où croit cette plante, sa multiplicatioo, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3. p. 47.
Joubarbe en arbre, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplicatioo, t. 3. p. 256.
Joubarbe (petite), voyez Vermiculaire, t. 3. p. 111.
Iris (l') de Florence, melé avec du salpêtre et de l'eau, contribue a faire de la glace en peu de temps, t. 1. p. 17. Différentes espèces ou variétés de l'iris, tant bulbeuses qu'à racines; sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 739 et 801. Ses propriétés et ses vertus en médecioe, t. 3. p. 47.
Irlande, voyez Cheval.
Isard, voyez Chamois, t. 3. p. 601.
Isle-verte, voyez Prunier, t. 2. p. 551.
Italie, voyez Cheval.
Italie, maniére d'y traitet les vignes et d'y faire le vin, t. 3. p. 390 et suiv.
Itea, descriptiun de cet arbrisseao, sa colture, sa multiplication, t. 2. p. 858.
Ivette, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3. p. 47.
Jujubes, choix qu'il en faut faire, leurs propriétés et leurs vertus médicinales, t. 3. p. 48.
Jujubier (du), sa description, ses espèces, ses fruits, et c. t. 2. p. 756.
Jujubier, description de l'espèce de cet arbrisseau de serre d'orangerie, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 136.
Julieone blanche ou violette de Mahon, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 804. Ses propriété et ses vertus en médecine, t. 3. p. 48.
Julienne jaune à fleurs doubles, voyez Herbe sainte-Barbe, t. 2. p. 804.
Jumens poulinieres, leur choix pour avoir de belles races de chevaux, t. 1. p. 259 et suiv.
Jumesy, voyez Sycomore.
Ivoire et os, moyens de les blanchir lorsqu'ils ont jauni, moyen d'amollir l'ivoire, et c. t. 3. p. 531.

Ivraie ; il y en a de deux sortes. Sa graine est très-dangereuse, t. 1. p. 517.
Ivre, voyez Utilité des sucs des plantes, t. 3. p. 756.
Ivresse (pour dissiper l'), voyez Absinthe, t. 3. p. 3.
Jus de champignons, manière de l'extraire, t. 3. p. 834. De différentes sortes de jus, 835.
Jusquieme, lieux où cruit cette plante, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3. p. 48. Son enridote est l'ortie piquante, vuyez ce mot, t. 3. p. 71.
Justices particulières, décret qui les supprime, t. 5. p. 861.
Ixia, plante originsire du Cap, ses vertus, sa descriptioo, a culture, sa multiplicatiun, t. 3. p. 136.

K.

Kalmia, description de cet erbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 859.
Karatas, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 256.
Kemperkenis, voyez Des oiseaux de rapine, t. 3, p. 6:6.
Kermès, gale-insecte nuisible aux arbres, moyen de la détruire daos deux saisous differentes, t. 2, p. 680.
Ketmia, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, etc. t. x, p. 804. t. 3, p. 136.
Kigellaire, description de cet arbuste de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 256.
Kleinia, deseription de cette plante de serre chaude, sa culrure, sa multiplication, t. 3, p. x57.
Kokatooes, voyez Oiseaux de volière, ou Linot, perroquet, t. 3, p. 698.

L.

Labourage (du), de la nécessité, du soin et da la manière de labourer, t. 1, p. 510. Manière de mener les terres par soles, compôts ou saisons, 511. Façons des terres à blé, noms différens de ces façons selon les paya, 552. Façons des terres à menus grains, des bêtee qui servent a labourer, 515. Régles et manoeuvres du labourage, 516. Rareté d'un bon labouteur, des labours a prix d'argent, 520.
Labour, voyez Labourage.
Laboureur, travaux qu'il doit faire dans les différens mois de l'année, soins qu'il doit employer pour soigner les animaua, vendre et débiter avec profit et avantage les produits de sa ferme, t. 5, p. 487 er suiv.
Labours (des) des jardins, t. x, p. 79. Temps de les faire avec utilité, 80. Labours er autres entretiens nécessaires aux arbres qu'on élève, r. 2, p. 566.
Laceron, voyez Laitron, t. 3, p. 48.
Lacet (du) ou Lignette pour la chasse aux oiseaux, t. 3, p. 747.
Ladanum, espèce de gomme, du ladanum naturel et du ledanum en barbe, quel est le meilleur, etc. t. 5, p. 854.
Laiches (des) ou Ver de terre, moyen de s'en procurer pour la pêche, t. 3, p. 489.
Laine, voyez Bêtes à laine, Basse-cour.
Lacs ou Lacets, voyez Collet, t. 3, p. 714.
Lait de chaux, comment il se fait, t. 1, p. 41. Mis sur le sable, pour en faire du mastic, est une friponnerie, s. 1, p. 48.
Lait (du); il s'emploie de différentes façons, substances, sorres et choia du lait, t. 1, p. 277. Moyen de connoitre le bon lait, soins nécessaires pour traire, reposer, écrêmer et conserver le lait, x78. Division du lait, 279. Lait de beurre, 280. De quel lait se font les fromages, 282. Lait de brebis, d'un grand usage, 287. Les chèvres en donnent plus que les brebis, 350. Quand on nourrit les animaux avec de la garance, leur lait prend une teinte rooge, 656. Il differe selon la nature, l'âge, la saison et les alimens des animaux à qui il convient, du lait des différens animaua et de leurs vertus particulières, t. 1, p. 461 et suiv. Le lait donné aux infirmes er aua vieillards dans le printemps et l'été par rapport aux alimens des animaua, t. 1, p. 462.
Lait, potage eu lait, menière de le faire, t. 3, p. 835. Voyez Basse-cour.
Lait de beurre, espèce de sérum qui humecte et rafraichit beaucoup, t. 5, p. 456.
Lait de femme, voyez Lait.
Lait, le faire venir eux nourrices, voyez Bécasse, t. 1, p. 456. Perdrix, 466. Aneth, t. 3, p. 7. Anis, *ibid.* Carvi, 18. Laitron, 48. Origan, 69.
Lait, le faire perdre eux oourrices, voyez Courge, t. 3, p. 27. Persil, 76.
Lait grumelé dans les mamelles, voyez Morgeline, t. 3, p. 61. Seneçon, 10x.
Laitron ou Laceron, lieua où eroît cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 48.
Laitage (du) et des soins qu'il demande, t. 1, p. 276.
Laiterie; elle doit se trouver dans la basse-cour, t. 5, p. 2. Manière dont elle doit être construite et instrumens qui doivent s'y trouver pour l'usage, t. 5, p. 7. Comment elle doit être garnie, choia des ustensiles, t. 5, p. 276.
Laiton, cuivre mêlé de celamine, t. 5, p. 849.
Laitue, sa description, ses espèces différentes et multipliées, sa culture, sa graine, etc. t. 8, p. 407. Ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 48. Différeotes manières de les arranger pour la cuisson, 835.
Laitue sauvage, lieua où croît cette plante, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 49.
Lambourdes, ce que c'est dans la construction d'un bâtiment, t. 1, p. 44.
Lamproie (de le) description de ce poisson, manière de le pêcher, t. 3, p. 461. Manière d'accommoder ce poisson, 836.
Lancerons, voyea Brochet, t. 3, p. 447.
Laodes, voyez Friches.
Langue (la), aliment d'un goût excellent et très-nourrissant, t. 5, p. 455.
Langue desséchée, voyez Coignassier, t. 3, p. 25. Herbe aux puces, 43. Joubarbe grande, 47.
Langue enflammée, voyez Brunelle, t. 3, p. 15.
Langue ulcérée, voyez Plaotain, t. 3, p. 8x.
Langues de bœuf, de cochon, de veau; manière de les accommoder, t. 3, p. 836.
Langue de cerf, description de cette plante, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 49.

Langue de chien, ses espèces, sa description, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 49.
Langue d'oiseau, voyez Frêne, s. 3, p. 34.
Langue de serpent, description de cette plante, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 50.
Langueurs des oiseaux, voyez Oiseaux de volière, t. 3, p. 708.
Laniers, voyez Des oiseaux de rapine, t. 3, p. 615. De la fauconnerie, 628.
Lansae, voyez Poiriet, t. 2, p. 539.
Lantana, voyez Camara, t. 3, p. 238.
Lapins, manière de les voir jeuer la ouit autour d'une lanrerne allumée, t. 3, p. 520. De la chasse du lapin, description et caractère de cet animal, t. 3, p. 596 es suiv. Différentes manières de les accommodet. 837. Voyez Garennes.
Laque, comment elle se fait; le nom de *Laque* se donne à plusieurs espèces de pâtes seches dont se servent les peintres; de la laque artificielle, t. s, p. 853. Laque colombine, 854.
Larme de Job, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 804.
Larme de Iob d'Amérique, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 257.
Lassitude, voyez Aune, t. 3, p. 9.
Lassitudes *ou* douleurs par tout le corps, voyez Primevère, t. 3, p. 87.
Lassitude, moyen de se délasser, t. 3, p. 915.
Latte à tuile, de quoi doit être faite pour être bonne, comment elle se vend, combien il en faut par toise de couverture; celle à ardoise s'appelle *volier*. De la contre-latte, et c. t. 1, p. 30. Latte-joinsive, ce que c'est, *ibid.* 31.
Latter à clair-voie, à lattes jointives, et c. t. 1, p. 31.
Latrines, voyez Lieux d'aisance.
Lavande, sa description, ses espèces, sa multiplication et graine, tom. 2, p. 416. Ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 50.
Lavande à feuilles découpées, ses espèces ou variétés, sa descsiption, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 137.
Lavatère, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 804.
Laudanum, ce que c'est, t. 3, 786.
Lauréole mâle, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 859. Lieux où croit cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 50.
Lauréole femelle, voyez Bois-gentil, t. 2, p. 845.
Laurier commun *ou* Laurier franc, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 417 et 859. Son choix, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 50. Voyez Huile.
Laurier (petit) rose des Alpes, voyez Chamærododendros, t. 2, p. 850.
Lauriet alexandrin, sa description, sa variété, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 860.
Lauriet saint-Antoine, sa descripsiun, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 865.
Laurier de Bourbon, sa description et sa culture, t. 3, p. 538.
Laurier-cerise, description de cet arbuste, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 862.
Laurier-estival, sa description et sa culture, t. 3, p. 538.
Laurier-rose, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 137.
Laurier-rose à fleurs doubles, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 257.
Laurier-sassafras, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 860.
Laurier-thim, description de cet arbrisseau, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 861.
Laurier-tulipier, description de ce bel arbre, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 538.
Laxatif (sirop), manière de le composer et de le prendre, s. 3, p. 827.
Légumes (des) et racines qu'on sème en plein champ, t. s, p. 567.
Lentilles, espèces, culture, usages, et c. t. 1, p. 570. ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 50. Différentes manières de les accommoder, 837.
Lentille d'Espagne, et c. t. 2, p. 416.
Lentille de marais *ou* Lentille d'eau, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 51.
Lentisque, description de ce grand arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 138.
Lentisque du Perou, voyez Mollé, t. 3, p. 541.
Lèpre, autrement dite le *Meûnier*, maladie du pêcher, t. 2, p. 613, et suiv.
Lèpre, voyez Ellébore noir, t. 3, p. 29. Viorne, 115. Utilité du suc des plantes, t. 3, p. 786.
Lérot *ou* petit Loir, endroits qu'il habite dans les jardins, très-nuisible aux fruits, moyen de les détruire, et c. t. 2, p. 683.
Léthargie, voyez Pigeon, t. 1, p. 466. Poule, *ibid.* Ellébore blanc, t. 3, p. 29. Esule, 30. Sarriette, 98. Stoechas Arabique, 105.
Levain, nécessaire pour faire le pain, ce que c'est que le levain, et comment il se conserve, des différens levains, t. s, p. 85.
Levesche, voyez Livesche.
Levriets, voyez Chiens de chasse.
Levure, voyez Bière, t. 3, p. 435.
Liais *ou* Franc liais. Liais Fetault *ou* Faraul, quelle est cette pierre, s. s, p. 20.
Lie de vin, cendres gravelées, t. 3, p. 318. La lie de vin sert aux peintres à faire le noir, que les Italiens appellent *Feccia di bota*, et c. 319. Recette pour les vins d'Espagne, troublés par une lie violente, 322. Pour remettre un vin clairet gâté par une lie violente, *ibid.* Manière dont les Hollandois et les Anglois débarrassent promptement leurs vins des lies violentes, surtout les vins de France et d'Espagne, 328.
Lies de vinaigre propres aux chapeliers, aux imprimeurs, pour blanchir le tirage, et c. t. 3, p. 862.
Liébaut (baume de), manière de la composer, ses propriétés, ses vertus, et c. t. 3, p. 790.
Liége (du), son utilité, sa multiplication, sa culture, t. s, p. 743. Terre qui lui convient, manière d'arranger les bouchons de liége, 74 Choix qu'on doit faire du liége, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 52.
Lienterie, voyez Hypociste, t. 3, p. 45.
Liernes, pièce de charpente, t. s, p. 46.
Lierre (du), sa propriété, gomme qu'on en tire, et c. t. s, p. 778. Ses variétés, description de cet arbrisseau grimpans, sa culture, sa multiplication, t. s, p. 861. Ses propriétés et ses vertus, choix qu'il en faut faire, t. 3, p. 52.
Lierre terrestre, description de cette plante, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 52.
Lièvre, manière de dresser les chiens pour la chasse, s. 3, p. 574. De la chasse du lièvre, description et caractère de cet animal, connoissance du lièvre, t. 3, 590 Saisons où l'on doit guêter les lièvres, ruses du lièvre couru, 591. Comment chasser le lièvre avec des chiens, 593. Curée des lièvres,

dépouille du lièvre, 596. Différentes façons de l'accommoder, t. 3, p. 837.
Lieux d'aisance, où ils doivent être pratiqués, comment doivent être construits, ils doivent être profonds afin que l'eau y monte, parce que les matières se consomment dans l'eau, moyen de les consommer par la neige, jour-extérieur pour porter les exhalaisons au-dehors, t. 1, p. 4.
Lieues de France, leur mesure, des lieux des différens pays et des anciennes lieux, t. 1, p. 386.
Ligatures, voyez Taille des arbres, t. 2, p. 635.
Ligne, voyez Poissons.
Lilas, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 861.
Lilas des Indes, voyez Azedarac, t. 3, p. 123.
Limaçons, nuisibles aux arbres, en quoi, moyen de les détruire, t. 2, p. 682. Manière de les accommoder, t. 3, p. 817.
Limandes, manière d'accommoder ce poisson, t. 3, p. 837.
Lime douce, description de ce grand arbre qui participe de l'oranger et du limonnier, et dont la culture est la même, t. 3, p. 150. Voyez Orange, n°. 93, et suiv. t. 3, p. 169.
Limier, voyez Chiens.
Limodorum, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 258.
Limon, voyez Oranger, n°. 116, et suiv. t. 3, p. 169.
Limonium, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 138.
Limonnier, description de cet arbre, ses espèces ou variétés, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 146. Arbres qui participent de l'oranger et du limonnier, 150.
Limosinerie, ce que c'est, t. 1, p. 40.
Lin, ses usages et ses espèces, sa culture et sa récolte, tant pour graine que pour le préparer à la filature, avec une planche explicative, t. 1, p. 856, et suiv. Lin sauvage, 591. Plantes ou lin, herbe de soie, etc. 592. Comment il se vend, choix à en faire, t. 1, p. 796. Sa graine est d'un commerce très-lucratif, 797. Ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3, p. 52. Voyez Huile.
Linaire, description de cette plante, lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 53.
Linat, voyez Lin.
Linge, moyen d'en ôter les taches de fer, t. 3, p. 919.
Linotte (de la), caractère, description et espèces différentes de cet oiseau, de la manière de l'élever, de ses maladies et des remèdes à y apporter, et c. t. 3, p. 675.
Linteaux, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1, p. 44.
Liqueurs, sur la filtration et le passage à la chausse, t. 3, 777. Des liqueurs et confitures par ordre alphabétique, 882.
Liquidambar, description de cet arbre, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 862.
Lis, ses variétés et ses espèces, sa description, sa culture, sa multiplication, etc., t. 2, p. 740, et suiv. Ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 53.
Lis cultivés dans les serres chaudes, leurs variétés, leur multiplication, t. 3, p. 258.
Lis d'étang, voyez Nénuphar, t. 3, p. 85.
Lis de saint-Jacques, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 139.
Lis à racines, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 805.
Lis des vallées, voyez Muguet, t. 3, d. 8.8.
Liseron, nom donné à toutes les plantes foibles qui se roulent autour de ce qui les entoure. Voyez t. 2, p. 778.
Liseron à fleurs violettes, sa description, etc. t. 2, p. 806.
Liseron argenté, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 139.
Liseron grand ou Cammarette, description de cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 53.
Liseron petit, description de cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 54.
Liseron rouge et Liseron violet, description de ces plantes de serre chaude, leur culture, leur multiplication, t. 3, p. 258.
Lisette, voyez Gribouri.
Litte des orangers qu'on cultive, t. 3, p. 166.
Litharge, manière de connoître le vin frelaté par la litharge, t. 3, p. 332.
Livesche, description de cette plante, sa culture, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 54.
Livre, voyez Poirier, t. 2, p. 538.
Livres, moyen d'en lustrer les couvartures, t. 3, p. 915.
Loche (de la), description de ce poisson, temps de le pêcher, t. 3, p. 473.
Loge pour cacher le pipeur des oiseaux, t. 3, p. 725.
Loge séparée, nécessaire pour les oies et les canards, il faut la fermer la nuit à cause des animaux malfaisans, t. 1, p. 11.
Loge des chiens se place à côté ou en face des portes, il faut toujours avoir soin d'y tenir de l'eau à leur portée, t. 1, p. 15.
Logement des fermiers, comment il doit être composé, t. 1, p. 7.
Loir, voyez Lerot.
Lois sur les chasses, en quel temps elles sont permises ou défendues, t. 3, p. 538.
Lote (de la), description de ce poisson, t. 3, p. 461. Manière de l'accommoder à la bourgeoise, t. 3, p. 838.
Lotier de saint-Jacques, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 139.
Lotier odorant, voyez Trèfle musqué, t. 3, p. 110.
Louise-bonne, voyez Poirier, t. 2, p. 537.
Loup (de la chasse du), description et caractère de cet animal. Lieux où l'on doit aller en quête avec le limier, pour trouver et détourner les loups, t. 3, 568. Choix des bons chiens pour le loup, 569. Connoissances des loups et termes dont on se sert pour le chasser, 570. Comment chasser le loup, 571. Manière de prendre les loups avec différens piéges, 574. Avec le traquenard. Avec des lacs coulans. Avec un hausse-pied, 575. Moyen pour éventer les cordes dont on fait des lacs coulans. Manière de faire mourir les loups avec des aiguilles. Appât pour attirer les loups et autres bêtes voraces à l'affut, 577. Dépouille du loup, 578. Usage de sa graisse, de son foie, de ses dents, de sa peau, etc. ibid.
Loup-cervier, pourquoi ainsi nommé, description et caractère de cet animal, manière de le découvrir pour le chasser, t. 3, p. 602.
Loupe naissante, voyez Cigue, t. 3, p. 24.
Loupe, voyez Aurone femelle, t. 3, p. 10. Gratteron, 38. Lierre, 51. Marguerite petite, 55.
Loupes (emplâtre pour les), manière de le faire, ses propriétés, vertus, etc. t. 3, 795.

Loupes des jambes, voyez Herbe aux deniers, t. 3, p. 42.
Loutre, quadrupède amphibie, sa description, sa destruction importante pour la conservation du poisson, moyen de la détruire, utilité de sa peau et moyen de l'employer, t. 3, p. 455, et suiv. Comment le prendre au piége, t. 3, p. 483.
Louve, voyez des filets, t. 3, p. 506.
Lucarnes défectueuses dans les combles, et pourquoi, t. 1, p. 4.
Luette enflammée, voyez Noyer, t. 3, p. 66. Ortie piquante, 75. Pervenche, 77.
Luette enflée, voyez Pervenche, t. 3, p. 77. Troëne, 110. Véronique femelle, 112.
Luette relâchée, voyez Chanvre, t. 3, p. 21. Pervenche, 77. Piment, 80. Tabac, 107. Troëne, 110.
Lunaire, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2, p. 806.
Lune (la), annonce le beau ou le mauvais temps, et par quels signes, t. 1, p. 509.
Lupins, usage et culture, et c. t. 1, p. 571. Ses principales variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2, p. 806. Leurs propriétés et leurs vertus, t. 3, p. 54.
Lupuline, trèfle noir, son utilité comme fourrage, t. 1, p. 657.
Lustrer (pour) et polir tout ouvrage doré, t. 3, p. 925.
Lut pour raccommoder les faïences, porcelaines. Pour les verres et vaisseaux cassés. Pour les cloches de verre des jardins. Pour les auges de pierre, faïence, robinets, et c. Pour boucher des bouteilles. Des chimistes et apothicaires, et c. t. 3, p. 915. Des différens luts, et c. 770, 800.
Luzerne, son utilité, son rapport, terres qui lui conviennent, sa semaille, sa culture, maladies et accidens auxquels elle est sujette, sa récolte, sa graine, sa durée, son usage, t. 1, p. 657, et suiv.
Luzerne en arbre, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 139.
Lycinus, voyez Noir-prun.
Lysimachie, description de cette plante, lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 55.
Lysimachie rouge ou Salicaire, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 55.

M.

MACAOS, voyez Oiseaux de volière, au mot Perroquet, t. 3, p. 698.
Macarons ordinaires, fins, liquides, t. 3, p. 877.
Macaroni, manière de le faire, t. 3, p. 873. Voyez Vermichel.
Mâche, sa description, ses différentes espèces, sa culture, sa graine, et c. t. 2, p. 417.
Maçonnerie, toisé de cette partie dans un bâtiment, t. 1, p. 52 et suiv.
Macreuses, différentes manières de les accommoder, t. 3, p. 838. Voyez Canard sauvage, t. 3, p. 621.
Madeleine, voyez Poirier, t. 2, p. 579.
Madragues, voyez des Etangs salés, et c. t. 3, p. 458.
Magdaléons, voyez Soufre, t. 3, p. 514.
Magnèse, pierre fossile, utile aux verriers, aux potiers de terre, et c. t. 1, p. 840.
Mahaleb, voyez Arbre de Sainte-Lucie, t. 2, p. 843.
Majun, voyez Meurier, t. 3, p. 473.
Maïs (du), ou blé de Turquie, sa culture et son usage, et c. t. 1, p. 553.
Maison d'un fermier, comment elle doit être bâtie à la campagne pour être saine, son hauteur, sa disposition, son exposition, où elle doit être située, les commodités qui doivent l'accompagner, le voisinage de l'eau lui est nécessaire; elle doit en général être éloignée des grands chemins et des grandes rivières, t. 1, p. 2.
Maison du maître, ou principal corps de logis, comment il doit être construit, t. 1, p. 3.
Maître d'une ferme, quelles sont ses occupations dans l'intérieur et l'extérieur de sa maison, t. 1, p. 80.
Maîtresse de maison, quelles sont ses occupations dans l'intérieur d'une ferme, t. 1, p. 79.
Mal caduc des oiseaux, voyez Oiseaux de volière, t. 3, p. 708.
Mal de tête, voyez Pigeon, Poule.
Maladies des animaux, voyez à l'article de chaque espèce, ses maladies y sont détaillées, et les remèdes nécessaires à y employer.
Maladies des bêtes à cornes, t. 1, p. 257. Causes de ces maladies et des remèdes, ibid. 259.
Maladies des chiens, et remèdes qu'on peut y apporter, t. 3, p. 536 et suiv.
Maladies chroniques, voyez Adiante, t. 3, p. 4.
Maladies épizootiques ou contagieuses, et mortalité des bestiaux, t. 1, p. 268. Maladies qui se déclarent par un bouton sous la langue, ibid. 269. Remède à cette maladie; maladies qui ont régné en Europe parmi les bestiaux depuis 1740, ibid. 270. Remèdes et traitemens qui ont été employés, ibid. 271 et suiv. Maladie qu'on nomme *Lente*, qui est une espèce de flux de sang, ibid. 273.
Maladies malignes, voyez Dompte venin, t. 3, p. 28. Framboisier, 34. Gentiane, 36.
Maladies du pêcher, qui leur sont communes avec les autres arbres, t. 2, p. 611.
Maladies (des) des plantes et des corps étrangers aux végétaux, avec leurs noms, leurs descriptions, et les remèdes à y apporter, t. 2, p. 665 et suiv. Manière de guérir les arbres malades, racine gâtées, rajeunir de vieux arbres, 671.
Malaga, pour corriger le brun du vin de Malaga, t. 3, p. 329. Pour réparer son etat et son odeur, ibid.
Malvavisc, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 159.
Malvoisie, voyez Raisins, t. 3, p. 379.
Mamelles (remèdes dans les maladies des), voyez Ache, t. 3, p. 4.
Mamelles enflammées, voyez Seneçon, t. 3, p. 102.
Mancenillier, description de cet arbre de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 159.
Mancinier, voyez Mancenillier, t. 3, p. 259.
Mandragore, lieux où croît cette plante, ses espèces, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 55.
Manghas, voyez Cerbera-ahovai, t. 3, p. 241.
Manne, voyez Millepertuis, t. 3, p. 59. Mouron, 61, Nénuphar, 65.
Manihot, voyez Jatropha, t. 3, p. 255.
Manne, liqueur qui coule des arbres, comment on la tire des différens pays qui la produisent, et c. t. 2, p. 851.

Mansuette, voyez Poirier, t. 2, p. 537.
Mantoue (vigne de), voyez Raisins, t. 3, p. 281.
Maquereau, manière de l'accommoder, t. 3, p. 838.
Marais, peuvent quelquefois, sans inconvénient, être convertis en terres labourables; différens partis qu'on peut en tirer autrement, t. 5, p. 68.
Marais (des) et des salines, t. 1, p. 671. Des marais salans, pourquoi ainsi appelés, 672.
Maranta, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 259.
Marbre blanc, moyen de le reblanchir, t. 2, p. 916.
Marc de mouches, bon contre les foulures de nerfs et pour les chevaux, t. 1, p. 452.
Marc d'olive, bon pour préserver les outils de la rouille, etc. t. 1, p. 826.
Marc de raisin, dans quel cas il faut s'en servir pour la distillation, t. 3, p. 776.
Marcottes de vignes, t. 1. p. 250. Pépinière de marcottes de vignes, 302.
Mare, nécessaire dans une basse-cour, t. 1. p. 2. Manière de la construire pour en conserver les eaux, ibid. 13. C'est un abus dangereux d'y faire boire les bestiaux, ibid. 14. Des mares communes des différens particuliers sur elles, t. 1. p. 785.
Marécages (des), leur produit naturel, avantages qu'on peut en tirer, t. 1. p. 672.
Maréchal, des principes qui doivent le diriger dans la ferrure, et des connoissances qu'il doit avoir, t. 1. p. 147.
Marguerite, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 806.
Marguerite (petite), voyez Erigère visqueuse, t. 2. p. 773.
Marguerite petite, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 55.
Marguerite en arbrisseau du Cap, voyez Osteospermum, t. 3, p. 171.
Marinade, différentes façons de les faire, t. 3. p. 839.
Marjolaine, sa description, son usage, ses variétés, sa multiplication et graine, t. 2. p. 418.
Marjolaine à feuilles rondes, etc. Sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 140.
Marronier de France (du), sa description, ses usages, son fruit et usages, manière d'en tirer parti de plusieurs façons, t. 1. p. 747. Marronier, ses vertus en médecine, t. 3, p. 22.
Marronier d'Inde, sa description, sa culture, sa multiplication, ses vertus particulières, t. 1. p. 747. Comment on refait la tête des marroniers d'Inde, t. 2. p. 186.
Marrons au caramel, confits ou liquides, tous aux sucs glacés, blanchis, t. 3. p. 897.
Maroquin ou Barbarou, voyez Raisins, t. 3. p. 281.
Maroquin terni, moyen de lui rendre son lustre, t. 3. p. 915. Noir pour les bureaux de maroquin, t. 3. p. 916. Voyez Cuirs.
Marquise, voyez Poirier, t. 2. p. 537.
Marrube blanc, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3 p. 56.
Marrube noir puant, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3 p. 56.
Mais (des), ou petits blés, t. 1. p. 559.
Marsaut (du), sa description, sa multiplication, sa culture, t. 1. p. 773.
Martin-sec, voyez Poirier, t. 2. p. 531.
Martin-sire, voyez Poirier, t. 2. p. 530.
Martynia, variétés et description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 259.
Marum, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 140.
Marum cortusi, lieux où croît cette plante, sa description, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 56.
Massepains à la duchesse, au zéphir, commun, et c. t. 3. p. 873.
Massette (grosse), voyez Thimoty.
Massicot des faienciers Hollandois, t. p. 845.
Massif, joli dans un jardin paysagiste, t. 3. p. 878.
Mastic des menuisiers; mastic ou colle à pierre; des tonneliers; des fontainiers, t. 3. p. 916.
Matelotte, manière d'en faire une bonne, t. 3 p. 829.
Matériaux (des) pour bâtir; de leurs qualités, de leurs poids et mesure, etc. t. 1. p. 19.
Matras, voyez des Alambics, t. 1. p. 765.
Matricaire, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 806. Lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 56.
Matrice tombée, voyez Ortie piquante, t. 3. p. 71. Véronique femelle, 152.
Maucorne ou Moncorne, mélange de pois et de vesce pour la nourriture des bestiaux, et c. t. 1. p. 567.
Mauve de jardin, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 57.
Mauve, ses variétés ou espèces, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 807. Propriétés et vertus de la mauve sauvage, t. 3. p. 57.
Mauve visqueuse, voyez Malvavisc, t. 3. p. 259.
Mauviettes, voyez Alouettes, t. 3 p. 615. Manière de les accommoder, t. 3. p. 839.
Maux d'estomac, plantes dont l'usage est bon contre eux, t. 3. p. 2.
May-Duks, voyez Cerisier, t. 2. p. 512.
Meconium, ce que c'est, t. 3. p. 785.
Medeola, plante du Cap; sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 140.
Meslier, voyez Nèfier.
Mégissier, son travail sur les peaux, t. 1. p. 443.
Mélancolie voyez Aunée, t. 3. p. 9. Bourrache, 14. Buglose, 16. Millepertuis, 59. Mouron, 61. Pommier, 85. Prunier franc, 88. Scorsonaire, 101. Violier, 115.
Mélancoliques, l'eau paroit leur convenir en plus grande quantité qu'à d'autres, t. 1. p. 459.
Mélèse, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 802.
Mélianthe, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 141.
Melié, voyez Raisins, t. 3. p. 280.
Melier, voyez Neflier, t. 2. p. 564.
Melilot, description de cette plante, lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 57.
Melisse, sa description, sa culture, sa multiplication et graines, t. 2. p. 419. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 58.
Mella-rosa, voyez Arbres qui participent de l'oranger et du limonnier, n° 5. t. 3. p. 151.
Melon, sa description, ses vertus infinies, sa culture, graine, et soins nécessaires au succès des melons, t. 2 p. 420. Melon en pleine terre, ses qualités, melon d'eau, 427. Sa culture, 428. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 58.
Melon-chardon, voyez Melon épineux, t. 3. p. 260.
Melon épineux, variétés et description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 260.
Melon-poire, voyez Crateva, n° 2, t. 3. p. 247.
Melongène, sa description, ses variétés, sa culture, sa graine, t. 2. p. 419.
Melonnière, t. 1. p. 14.

Membre

Membre engourdi, voyez Hêtre, t. 3. p. 45.
Membre froissé ou foulé par chûte, coup, et c, Voyez Scrophulaire grande aquatique, t. 3. p. 101.
Membre tremblant, voyez Lavande, t. 3, p. 50. Sauge, 98.
Menge, voyez Meûnier, t. 3. p. 473.
Menthe, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 58.
Menue paille, voyez Paille et fourrages.
Menuisaille, voyez Alvin, t. 3. p. 448.
Menuiserie, toisé de cette partie dans un bâtiment, main-d'œuvre de cette partie à tout fournir par l'ouvrier, t. 1. p. 60.
Menuisiers, leur mastic ou futée, t. 3. p. 916.
Mer (commerce de) pour les fermiers, dont les propriétés en sont voisines; grosse avanture, ou prime, ou chargement à ses risques, t. 1. p. 451.
Mercareries, voyez Pâturages, t. 1. p. 646.
Mercure, aucun insecte ne lui résiste, réduit en vapeurs, et c. Moyen de l'employer à cet effet, t. 3. p. 279.
Mercuriale, lieux où croît cette plante, sa description, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 59.
Mercurial (miel), ses propriétés, vertus, et c. t. 1, p. 801.
Merier blanc, oiseau dont la chair est blanche, à quel moment il est bon à manger, t. 3. p. 614.
Merisier, voyez Cerisier, t. 2. p. 506.
Merisier à grappes, voyez Cerisier, t. 2. p. 849.
Merisier à fleurs doubles, voyez Cerisiar, t. 2. p. 849.
Merlan, manière de les faire à la bourgeoise, t. 3. p. 839.
Merle, oiseau de différentes digestions, ses vertus médicinales, t. 1. p. 463. Caractère et description de cet oiseau, où on le trouve plus communément, et c. t. 3. p. 609. Manière de le prendre, de l'élever, de l'instruire, et c. t. 3. p. 694.
Mésange (de la), de ses différentes espèces, caractère et description de cet oiseau, manière de les élever et de les avoir, et c. t. 3. p. 689.
Mésangéte (de la), pour la chasse aux oiseaux, et c. t. 3. p. 756.
Mésentere, ses obstructions, voyez Persicaire âcre et brûlante, t. 3. p. 75. Pêcher, 77. Polypode, 84. Spina solstitialis, 104.
Mespilus, variétés et espèces renfermées sous ce nom, t. 2. p. 862.
Messiers, création de messiers à la nomination des communes, et c. t. 1. p. 538.
Messire-Jean, voyez Poirier, t. 2. p. 533.
Mesures des grains, avis à ce sujet, t. 1. p. 558.
Mesure fêrne, ce que c'est, t. 1. p. 795.
Méteil (pain de), moins nourrissant que celui de froment, et tient le ventre libre, t. 1. p. 84. Du méteil et de ses différens noms, t. 1. p. 525.
Métiers et arts, secrets et opérations utiles pour ce qui les concerne, t. 3. p. 910.
Meules de moulins, manière de les détacher des torochers les plus durs, t. 1, p. 847.
Meûnier, description de ce poisson, manière de la pêcher et de le conserver, t. 3. p. 473.
Micocoulier (du), sa description, usage de son bois, sa multiplication, t. 1. p. 779.
Mie de pain, ses vertus, résolutions, t. 1. p. 464.
Miel, comment et où les abeilles le recueillent, t. 1. p. 343. Comment elles le font, 343. Celui du haut des ruches est meilleur que celui du bas, 345. Quel est celui à préférer, 346. De la recolte du miel, moyen de l'avoir bonne, 388. Du miel à miel vierge ou miel blanc; premier miel, 391. Second miel. Troisième miel, 392. Des différentes qualités du miel, choix du miel, 393. Des différentes qualités du miel, 394. Les ruches sont inssisissables, 404. Le miel remplace le sucre, il est aussi d'un usage fort commun en médecine, 453. Moyen de l'employer à cet effet, t. 3. p. 898.
Miels (des) simples et composés, du miel mercuriel et de tabac, rosat, violat, t. 3. p. 801.
Mignardises, voyez Oeillet, t. 2, p. 816.
Mignone, voyez Pêcher, t. 2. p. 525.
Migraines, voyez Châtaignier, t. 3. p. 22. Marguerite petite, 55.
Mil, voyez Millet.
Milans, voyez des Oiseaux de rapine, t. 3. p. 625.
Mille, terme pour compter les lieues, t. 1. p. 485.
Mille-feuille, sa description, sa culture, sa multiplication, et c, t. 2. p. 807. Lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 59.
Millepertuis, ses variété, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 865. Lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 59.
Millepied, voyez Scolopendre.
Millet (pain de) et de panis, il se pétrit différemment des autres, t. 1. p. 85. La farine de millet s'emploie à faire des cataplasmes résolutifs, t. 1. p. 460. Des différentes sortes de millet, sa culture, ses usages, t. 1. p. 525. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 60.
Mimeuse, voyez Sensitive, t. 3. p. 266.
Mine de plomb, dont on fait les crayons, t. 1. p. 33.
Minéraux, qu'on peut tirer de sa terre, t. 1. p. 69. Les minéraux sont une production et profit extraordinaire d'une possession rurale, t. 1. p. 839.
Miosotis, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 807.
Mirabelle, voyez Prunier, t. 2. p. 552.
Mirabolanier, ses espèces, sa culture, et c. t. 1. p. 724.
Miroir de Vénus, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 807.
Miroton, manière de le faire en gras ou en maigre, t. 3. p. 839.
Miternes, voyez des accidens de l'étang, t. 3. p. 454.
Moelle, substance insipide et difficile à digérer, différens emplois qu'on peut en faire, t. 1. p. 455.
Moellon, il y en a de plusieurs sortes, le moellon gisant, le plat, en coupe, piqué, d'appareil; quel est le meilleur, produit d'une toise, et c. t. 1. p. 22.
Moineau (du), caractère et description de cet oiseau, distinction du mâle d'avec la femelle, manière de les prendre, et c. t. 3. p. 687.
Mois des femmes, les exciter et pousser, voyez Bouc, t. 1, p. 457. Oeufs de sèche, 481. Absinthe, t. 3. p. 3. Ache, 4. Adiante, *ibid.* Agripaume, 6. Aloès, 7. Armoise, 8, Aunée, 9. Aurone 10. Basilic, 11. Becabunga, *ibid.* Carotte, 18. Centaurée petite, 19. Cerfeuil musqué, *ibid.* Chardon à cent têtes, 20. Chardon de notre-dame, 21. Germandrée, 37. Herbe au chat, 42. Lavande, 50. Laurier, *ibid.* Linaire, 53. Marrube blanc, 56. Matricaire, *ibid.* Mélisse, 58. Menthe, *ibid.* Mercuriale, 59. Oignon, 67. Panais, 73. Perce-pierre, 75. Pervicaire douce, 76. Pervenche, 77. Sarriette, 98. Sauge, *ibid.* Dépouille du lièvre, 595.
Moisson des blés, t. 1. p. 544.
Moissonneurs et calvaniers, t. 1, p. 551.
Molle (cire), comment elle se prépare, t. 1. p. 403.
Mollé ou Lentisque du Pérou, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 141.
Monille, voyez Camomille, t. 1. p. 565.

Monarde, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 807.
Monsieur, voyez Prunier, t. 2. p. 549.
Morelle, lieux où croît cette plante, sa description, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 60.
Morelle grimpante, voyez Bartramia, t. 3. p. 232.
Morelle rampante, voyez Douce-amère, t. 3. p. 28.
Morelle trèfle, voyez Pommes de terre.
Morelles exotiques, voyez Solanum, t. 3. p. 267.
Morgeline, description de cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 61.
Morilles, où se trouvent aisément dans la campagne, t. 3. p. 69. En quoi elles diffèrent du champignon, leur bonté, et c. t. 3. p. 850. Manière de les accommoder et de les conserver, t. 3. p. 840.
Morillons, voyez Raisins, t. 1. p. 277.
Morillon, voyez Canard sauvage, t. 3. p. 621.
Morsure de chien, voyez Froment, t. 3. p. 34. Langue de chien, 49. Marrube noir, 56. Ortie piquante, 72.
Morsure de Chien enragé, voyez Angélique, t. 3. p. 7. Cardon de notre-dame, 21. Mouton, 61, Rue, 95. Voyez Rage.
Morsure de serpent. V. Aurone, t. 3. p. 10. Frêne. 24. Galega, 35. Rue, 95. Scorsonère, 101. Serpentaire grande, 103. Pour en guérir les chiens, t. 1. p. 539. Voyez Antidote.
Morsure venimeuse, voyez bon-henri, t. 3. p. 13. Bruyère, 15. Dompte-venin, 28. Herbe au chat, 42 Impératoire, 47.
Morsure de vipère, voyez Cabaret, t. 3. p. 16. Mouron, 61. Scorsonère, 101, 539.
Mort du diable, voyez Succise, t. 3. p. 105.
Mortier, il se fait de différentes façons, comment il doit être pour être recevable, t. 1. p. 25. et suiv.
Morue, manière de l'accommoder, t. 3. p. 842.
Motelle (la), petit poisson de rivieres, et surtout de lac, sa description, t. 3. p. 471.
Mottes à brûler, t. 1, p. 817. Voyez Basse-cour, au commerce des cuirs.
Mouches à miel (des), des espèces, génération, police et génie des mouches à miel. Trois sortes de mouches à miel dans une ruche, t. 1. p. 334. De la reine des abeilles, et de ses fonctions dans la ruche, 335. Des bourdons, distinction qu'on en fait dans la ruche, et leur utilité. Des abeilles, 336. Naissance et anatomie de la mouche à miel, 337. De leur génération, fonction de la reine seule, 338. Du couvain, de sa formation et de son éclosion, 339. Distinction des jeunes mouches d'avec les vieilles. Police et travail des abeilles, 340. Union des abeilles, soins qu'elles ont de l'intérieur de la ruche, 341. Moyen de les concilier avec des mouches étrangeres. Elles ont un pressentiment du bon et du mauvais temps, des orages, et c. Leur caractère économique, 342. Comment les abeilles réunissent le miel et la cire, 343. Comment les abeilles font la cire ou leurs rayons et le miel, 344. De la mortalité des abeilles et de l'âge des ruches, de leur achat et de leur emplacement, où on doit les mettre, 346. Manière de les disposer, et précautions à prendre. 347. Des ruches, de la matiere dont on les fait, et des différentes formes qu'on peut leur donner, 348, et suiv. Il faut visiter les ruches soigneusement deux ou trois fois par an. Figure qui représente les mouches, les ruches, et c. 350. Des connoissances nécessaires pour acheter des mouches et discerner les bons paniers, 351. Des différentes espèces de mouches à miel, du temps propre à l'achat et au transport des ruches. Du transport et de l'arrangement des ruches 353. Précautions à prendre quand elles sont placées, 354. Des essaims et du temps où ils se font, 355. Des signes, heures et accidens du jet, 356. Pourquoi et à quels signes on connoît qu'une ruche ne jettera point de l'année, 357. D'où vient que dans certaines contrées les mouches ne donnent presque point d'essaims. Comment on peut empêcher les mouches de jeter, 358. Les bonnes mouches ne jettent jamais deux fois. Comment forcer les mouches à jeter et à rentrer, 359. Moyen d'arrêter les essaims, 360 Comment il faut prendre, placer et fixer les essaims, 361, et suiv. Comment séparer deux essaims qui se sont joints, ou qui veulent se joindre, 363. Moyen de marier les essaims trop foibles pour être séparés. Comment prévenir la disette des essaims, différence des essaims d'une même ruche, 364. Des essaims perdus ou sauvages. Du profit des essaims et des grosses mouches. Comment on fait entrer les mouches d'une ruche en une autre, sans violence, 365. Plusieurs reines au même essaim ou au même panier. Comment on peut avoir de bons paniers et de forts essaims, 366. Moyen de prevenir le jet, et de profiter des essaims sans qu'ils sortent des ruches, 367. Comment on nourrit, soigne et gouverne les mouches à miel, 368. Des herbes, plantes bonnes ou mauvaises pour les mouches à miel, 369. Nettoyer les ruches, les enfumer. Griller et couvrir les ruches l'hiver. Quelles ruches il faut enfermer l'hiver, 370. De celui qui gouverne les mouches à miel. Manière abregée de les gouverner dans tous le mois de l'année, 371. De l'utilité des hausses, manière de les mettre, 374. Du transvasement des ruches, et dans quel temps il faut le faire. De la saison convenable à ce transvasement, 375. De la maniere de transvaser les ruches, 376. Des différens moyens qu'on peut employer pour obliger les abeilles à passer dans une ruche, dans laquelle on les transvase, 377. De quelles mouches il faut se défaire, et comment, avis à ce sujet, pluralité, mort ou désertion des reines. Des désordres et guerres. Des rayons rompus ou gâtés, 378. Des mouches larronnesses et du pillage des ruches, 379. Moyens de les en garantir. Ennemis des mouches à miel, souris, mulots et musaraignes, 380. Des papillons, vers, teignes et limaçons, des guêpes et des frêlons, 381. Des fourmis, des araignées, des poux, des punaises, et des maladies des mouches à miel, 382. Du faux couvain, et comment on y remédie, 383. De la piqûre des mouches à miel, comment on peut voir travailler les abeilles dans leurs ruches, 384. Comment les Grecs gouvernent les abeilles des ruches anciennes. A qui les abeilles appartiennent. De la taille de la ruche, 385. Temps et manoeuvre de la taille, 386. Regles de la taille, 387. De la récolte du miel et de la cire. Moyen et préceptes pour l'avoir bonne, 388. Manières employées dans quelques pays étrangers pour dépouiller les ruches, 390. Du miel, ou blanc, ou miel vierge, premier miel, 391. Second miel. Troisième miel, 392. Des différentes qualités du miel. Choix du miel, 393. Des différens usages du miel, de la cire, 394. Les ruches sont insaisissables, 404.
Voyez Cera, miel.
Mouches (des) nuisibles aux arbres et aux plantes, t. 2, p. 681.
Mouches, les tuer, voyez Lysimachie, t. 3, p. 55.
Mouchet, voyez des oiseaux de rapine, t. 3, p. 625.
Mouille bouche, voyez Grosse rosée.
Moules, manières de les accommoder, t. 3, p. 840.

Moulins à eau (les) sont d'un bon rapport, et préférables aux moulins à vent, et pourquoi, t. 1, p. 16.

Moulins à vent, ils ne sont pas bien avantageux, et pourquoi, t. 1, p. 16. Les moulins se louent presque toujours, *ibid.* 68. Il faut avoir l'attention de n'y pas mettre son blé le premier, après que la meule a été rebattue, *ibid.* 81. Des moulins de différentes sortes; ils contribuent au profit d'un bien rural, moulins à vent, moulins à l'huile, moulins à foulon, moulins à arche, moulins à volets, moulins à eau, moulins à auges, moulins à godets, moulins à toile, moulins à tan, moulins à papier, moulins à scie, moulins à forge, à poudre à canon, etc. t. 1, p. 858, et suiv. Police des moulins, bonne à conserver et à mettre en activité, t. 1. p. 861. Attention dont il faut se précautionner contre les meûniers, leurs friponneries, prix de la moulure, 862.

Mourlon, voyez Raisins, t. 3 p. 279.

Mouron, plante dont il y a deux espèces, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 61.

Mousquet, voyez Poudre, dose des matières qui la composent, t. 3. p. 515.

Mousse, plante vivace qui ruine les arbres et les plantes auxquels elle s'attache, ses propriétés, t. 1. p. 856, *bis.* Quelle est la meilleure, t. 3. p. 62.

Mousse terrestre, description de cette plante, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 62.

Mousserons, ils se trouvent dans les vieux sainfoins où les chevaux vont paître, t. 1, p. 69. D'où lui vient le nom de mousseron, terre sur laquelle il naît, etc. t. 1 p. 850. Manière de les accommoder, t. 3. p. 840.

Moutarde, sa description, ses variétés, sa culture, sa graine, t. 2. p. 429. Sa préparation, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 62. Voyez Senevé.

Moutarde des Allemands, voyez Raifort sauvage, t. 3. p. 91.

Mouton, aliment de difficile digestion, ses vertus en medecine, t. 1. p. 463. Différentes manières de l'accommoder, t. 3. p. 841, voyez Eclanche, gigot, pieds, etc. Voyez Bêtes à laine.

Moxa des Chinois, description de cette plante, ses rapports avec l'armoise, etc. t. 3. p. 121.

Mue des oiseaux, voyez Oiseaux de volière, t. 3. p. 709.

Muguet ou Lis des vallées, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 808. Lieux où croit cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 63.

Muguet (petit), voyez Hépatique à étoiles, t. 3. p. 41.

Mufle de Lion ou de Veau, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2, p. 808.

Muid de vin, ce qu'il contient, t. 3. p. 338.

Mulet (du), son origine, ses maladies, son utilité, 1. p. 216.

Mulet, voyez Meûnier, t. 3. p. 473.

Mulot ou Souris de terre, sa description, extrêmement nuisible aux arbres, et pourquoi, moyen de les prendre, etc. t. 2. p. 683.

Mur de douve, mur flottant, voyez Bassin, t. 2. p. 825.

Mûres de renard, voyez Ronce, t. 3. p. 94.

Mûrier (du), nourriture du ver à soie, t. 1. p. 411. Des espèces de mûrier appelé l'*arbre sage*, et pourquoi, t. 1, p. 717. Terroirs qui lui conviennent, sa multiplication, sa greffe, pépinières et manière de gouverner le jeune plant, 718. Boutures du mûrier, 719. Des rejetons et des marcottes du mûrier, 720. Sa culture, ses fruits, 721. t. 2. p. 529. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 50. Sirop de mûres simples, manière de le composer, ses vertus, etc. t. 3. p. 807.

Mûrier de la Chine, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 866.

Murs (les bons) doivent être faits de pierre de meulière, etc. t. 1. p. 35. L'épaisseur des gros murs doit différer selon leur hauteur, des murs de refond, des murs de remparts, *ibid.* 38. Des murs de terrasse, des murs de clôture, des murs d'hourdage, des murs de remplage, ou murs à coffre, etc. *ibid.* 39. Murs de terre, *ibid.* 40. On les blanchit de différentes façons, *ibid.* 41. De leur construction à la campagne, entretien qu'ils exigent, de la mitoyenneté, t. 1. p. 784. Murs d'un jardin ses expositions et leur usage, t. 2. p. 468.

Muscadel, comment se fait ce vin, t. 3. p. 326.

Muscadet, voyez Raisins, t. 3. p. 278.

Muscari odorant, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 744.

Muscat de différentes espèces, etc. voyez Vigne, t. 2. p. 553; t. 3. p. 278. Ratafiat de raisin muscat, t. 3, p. 898.

Muscat robert, voyez Poirier, t. 2. p. 529.

Muscat l'allemand, voyez Poirier, t. 2. p. 534.

Muscipula ou Attrape-mouche, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 808.

Myrrhe, gomme étrangère, t. 1. p. 854.

Myrte, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 63. Ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, 541.

Myrtille, description de cet arbrisseau, lieux où il croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 64.

N.

NACRE ou Saligot, voyez Châtaignier, t. 1. p. 747.

Napellus, voyez Aconit, t. 2. p. 719.

Naphte, ses propriétés, usage qu'on en fait, t. 1. p. 852.

Naples, voyez Poirier, t. 2. p. 538.

Napolitain simple (onguent), manière de le composer, ses propriétés, ses vertus, etc. t. 3. p. 807.

Nappes pour prendre des oiseaux, voyez Des filets, t. 3. p. 700. Des filets de chasse. p. 3 t. 710. Nappes, à alouette 3. 747.

Narcisse, ses espèces et variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 744.

Narcotiques anodines et assoupissantes, noms donnés à différentes plantes, t. 3. p. 3.

Nasse pour prendre les oiseaux; voyez Chasse aux oiseaux, t. 3. p. 716.

Natron; il y en a de gris et de noir, son usage, t. 1. p. 841.

Natte (de la), à quoi elle est employée, avec quoi on en peut faire, t. 1. p. 33.

Naturaliste, quelles sont ses connoissances, t. 2. p. 463.

Navets et raves semés en plein champ pour fourrages, t. 1. p. 571.

Navet, sa description, ses espèces différentes, sa culture, sa graine, t. 2. p. 430. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 64. Maniere de les accommoder, 841. Gros navets, voyez Rabioule.
Navette (de la) *ou* Rabette, sa culture, ses usages et ses propriétés, 1. t. p. 593.
Navette, semence de chou sauvage, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p 65.
Navrer des branches, voyez Taille des arbres, t. 2. p. 643.
Nausée *ou* Envie de vomir, voyez Néflier, t. 3. p. 65.
Nausées sur mer, les empêcher, voyez Safran, t. 3. p. 96.
Néflier (du), sa description, ses espèces, sa culture, son fruit, etc. t. 1. p. 727. t. 2. p. 521 et 865. Propriétés des nèfles et leurs vertus, t. 3. p. 65.
Négrier, voyez Raisins, t. 1. p. 250.
Neige; elle s'emploie par différentes personnes à consommer les matieres des latrines pendant l'hiver, maniere dont il faut alors qu'elles soient construites, t. 1. p. 4. La neige se conserve aussi-bien que la glace dans les glacières, moyen de l'y ramasser, t. 1. p. 17.
Nénuphar, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 65.
Nephrétique, la gelinotte est recommandée pour en guérir les douleurs, t. 1. p. 460. Voyez Utilité du suc des plantes, t. 3. p. 786.
Nerf de bœuf, ses différens usages, t. 1. p. 455.
Nerfs attaqués (remède pour les), voyez Busle, t. 3. p. 598.
Nerfs (douleurs de), voyez Dépouille du renard, t. 3. p. 586.
Nerf endurci, voyez Noyer, t. 3. p. 66.
Nerfs (foiblesses des), voyez De l'élan, t. 3. p. 599.
Nerfs (fortifier les); la graisse du faisan appliquée extérieurement, les fortifie, t. 1. p. 459. Voyez Chèvrefeuille, t. 3. p. 23. Noyer, 66. Yèble, 115. Dépouille du lièvre, 596.
Nerfs (remèdes dans les foulures de), voyez Marc de mouches, t. 1. p. 453. Propolis, *ibid.* Bouc, 457. Faisan, 459. Grue 461. Peau de mouton, 463.
Nerf meurtri, voyez Bouillon blanc, t. 3. p. 13.
Nerf retiré, voyez Orme, t. 3. p. 69. Voyez grue, moële et graisse de cerf, propolis.
Nerprun, description de cet arbre et de son fruit, choix qu'on doit faire de son fruit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 66. Sirop de nerprun, maniere de le composer, ses vertus, etc. t. 1. p. 776. Voyez Noir-prun.
Neufchâtel, voyez Fromages.
Nez coupé, voyez Baguenaudier.
Nielle, maladie des blés, t. 1. p. 540.
Nielle bleue, voyez Nigelle de damas, t. 2. p. 809.
Nigella sativa, voyez t. 2. p. 787.
Nigelle de damas, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 809.
Nitre (le) et l'alun congèlent l'eau au plus fort de l'été, t. 1. p. 17. Voyez Salpêtre.
Nivellement du terrain d'un jardin, t. 2. p. 705.
Nivette, voyez Pêcher, t. 2. p. 526.
Noble épine, voyez Aubépine, t. 2. p. 863.
Nodosités, voyez Joubarbe grande, t. 3. p. 48.
Nodosités de la goutte, voyez *Noli me tangere*, t. 3. p. 66.
Noir pour les bureaux de maroquin, pour les bottes, pour les souliers, noir sur bois, noir de fumée, t. 3. p. 916 et suiv.
Noir d'Espagne; il se fait avec le liége brûlé, t. 1. p. 849.
Noir poli, moyen de le faire et de l'employer, t. 1. p. 849.
Noir-prun, sa description, son utilité, etc. t. 1. p. 775.
Noiraut, voyez Raisins, t. 3. p. 279.
Noisetier (du), sa description, ses espèces, t. 1. p. 749. Terrain qui lui convient, sa multiplication, usage de son bois, son fruit, etc. t. 2. p. 522. Ses vertus en médecine, t. 3. p. 26. Voyez Coudrier, t. 3. p. 26.
Noisette, voyez Huile.
Noix à l'eau-de-vie, ratafia de noix, etc. t. 3. p. 898.
Noix, voyez Huile.
Noix d'acajou, voyez Acajou, t. 3. p. 217.
Noix de gale, d'un grand usage pour l'encre et dans la teinture, d'où on la tire et comment elle est produite, ses effets particuliers, t. 1. p. 857.
Noix metelle, voyez Pomme épineuse, t. 3, p. 85.
Noli me tangere, lieux où croît cette plante, sa description, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 66.
Noli me tangere (ulcère dangereux), voyez Persicaire âcre, t. 3. p. 75. Pied de veau 80. Tabac, 507.
Nombril de Vénus, voyez Cotylédon, t. 3. p. 129.
Noms propres des cris des bêtes, et des ramages des oiseaux, t. 3. p. 627.
Non-pareille, voyez Pommier, t. 2. p. 546.
Norrain, voyez Alvin, t. 3. p. 448.
Note alphabétique de tous les fruits, les meilleurs à cultiver dans les jardins, le temps de leur maturité et la fin de chaque sorte, l'ordre de leur cueillette, t. 2. p. 502.
Nostoch, voyez Mousse.
Novales, voyez Prés, t. 1. p. 643.
Nourriture, moyen facile de nourrir les bestiaux pendant l'hiver, t. 1. p. 248. Usage de tout ce qui se tire de la basse-cour pour la nourriture et la santé, t. 1. p. 451.
Noyaux (Ratafia de) de différentes sortes, t. 3. p. 899.
Noyer (du), sa description, son utilité, t. 1. p. 733. Ses espèces, lieux qui lui conviennent, sa culture, 734. Ses fruits, 735. Moyen de les conserver frais, 736. Ses propriétés et vertus de son fruit, t. 3. p. 66.
Noyer des Indes, voyez Adathoda, t. 3. p. 517.
Nummulaire, voyez Herbe aux deniers, t. 3. p. 42.
Nymphe, voyez Fève.

O.

OBÉLISCAIRE, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 809.
Obéliscotheca, voyez Obéliscaire.
Obier des bois, ses vertus, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 866.
Obstructions produites par de certaines eaux et pourquoi, t. 1. p. 459.
Obstructions, voyez Adiante, t. 3. p. 4. Aurone femelle, 10. Benoite, 12. Chardon étoilé, 21 Matricaire, 56.
Ocre, terre fossile de couleur jaune, utile pour la peinture, ocre du Ruth, t. 1. 849.
Octogone, moyen d'en tracer un en gazonnant, t. 2. p. 888.
Œdêmes des pieds, voyez Bec de grue, t. 3. p. 2. Persicaire âcre, p. 75.
Œil de bœuf, préférable aux lucarnes, t. 1. p. 4.
Œil de bœuf, voyez Buphtalmum, t. 3. p. 125.
Œillet, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication par marcottes et par graine,

maladies

maladies auxquels il est sujet, insectes qui lui sont nuisibles, etc. t. 2. p. 809 et suiv. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 67. Differens ratafias et sirop d'œillet, t. 3. p. 899
Œillet de la Chine, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 815.
Œillet jalousie, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 810.
Œillet-d'Inde, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 816.
Œillet-mignardise, sa variété, sa description, sa culture, sa multiplication, *ibid.*
Œillet de Poete, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 815.
Œillette, voyez Alpiste.
Œufs, ce qui empêche les poules de pondre, moyen de les faire pondre en hiver, t. 1. p. 102. De la maniere de conserver les œufs et de connoître ceux qui sont frais, 105. Combien les poules pondent d'œufs, 102. Les plus frais sont les meilleurs pour couver. les œufs longs passent pour donner des mâles et les ronds des femelles; pendant la couvée les œufs sont sujets a beaucoup d'accidens, 103. Moyen d'en avoir davantage, 105. Des œufs de coqs, 107. Les œufs de poules d'Inde sont bons a l'usage de la cuisine, 114. Des œufs d'oies, 115. Differences des œufs selon les saisons, leurs propriétés en alimens et en médecine, choix qu'on doit en faire, t. 1. p. 463. Manieres différentes de les accommoder pour la cuisine, t. 3. p. 841. Œufs, voyez Basse-cour.
Ognonet, voyez Poirier, t. 2. p. 530.
Oies (des), leurs habitudes, rapport des plumes, de la graisse, et des œufs d'oies, de sa chair, t. 1. p. 115. Du choix et de la quantité d'oies qu'on doit nourrir, comment on les nourrir, 116. De leur ponte et de leur couvée, de la manière d'élever les oisons et d'en avoir beaucoup, 117. Comment on engraisse les oies, 118. Qualités de cet oiseau dans les alimens, choix qu'on doit en faire, ses vertus et propriétés dans la médecine, t. 1. p. 464. Les oies annoncent la pluie, 579. t. 3. p. 842.
Oies salées, manière de les faire et d'arranger les différentes parties de cet oiseau, t. 1. 93. Cuisses d'oies fraiches, conservées pendant trois mois, 94.
Oies (des) sauvages, caractère de cet oiseau, lieux où on le trouve, manière de le pêcher, etc. t. 3. p. 621. Des oies nonettes, 622.
Oignon, sa description, ses espèces différentes, sa culture, sa multiplication, sa graine, t. 2. p. 431. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 67. Manière de faire de l'huile d'oignon, ses vertus, propriétés, etc. 798.
Oignons de belle fleurs, manière de les planter, t. 2. p. 715. Des oignons ou plantes bulbeuses a fleurs des greffes ou pattes, 759 et suiv.
Oignon marin, voyez Squille, t. 3. p. 104.
Oing (vieux), voyez Basse-cour.
Oing, espece d'œufs au lait, manière de le faire, t. 3. p. 842.
Oiseaux, noms propres des cris des bêtes et des oiseaux de passage, t. 3. p. 627. Choix des oiseaux de proie, manière de les dresser, de les nourrir, etc. etc. 628. Comment affaiter les oiseaux de proie, 630. Manière d'accoutumer l'oiseau au leurre, 631. Observations sur les oiseaux qu'on a dressés, 633. Différens vols pour lesquels on dresse les oiseaux de proie et comment les y instruire, 635. Vol pour le milan, pour le héron, *ibid.* Vol pour la corneille, vol pour les champs. 636. Vol pour rivière, 637. Vol pour pie, vol pour lievre, 638. Comment mettre les oiseaux de proie en mue, 639. Des maladies des oiseaux de proie et des moyens de les guérir, 640 et suiv. Des maladies des oiseaux en général, 707. Leur purgation, comment on peut faire servir les uns a prendre les autres, et les faire chanter, 709. Des filets, appeaux, gluaux, trébuchets, piéges et autres ruses pour prendre les oiseaux, etc. 710 et suiv. De la pipée, 717 et suiv. Manière de piper et d'appeler les oiseaux, 729. Oiseaux qui se prennent ordinairement a la pipée, 734. Des qualités nécessaires pour la chasse des oiseaux, 736.
Oiseaux de marais (remarques sur les), t. 3 p. 622.
Oiseaux (des) de rapine, leurs différens noms, t. 3. p. 625.
Oisons, manière de les accommoder, t. 3. p. 842 et voyez Oies.
Olive, voyez Huile.
Olivier (de l'), sa description, profits qu'il procure, t. 1. p. 729. Lieux qui lui conviennent, sa multiplication, sa culture, 730. Cueillette des olives, 731 et suiv. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 68.
Ombre, voyez Truite.
Omelette, voyez Sauge, t. 2. p. 831.
Omelette, manière d'en faire de toutes sortes de façons, t. 3. p. 843.
Omphalin, voyez Huile d'olive.
Omphaloides, ses espèces, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 817.
Onagre, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 816.
Ondins, voyez Récolte des foins, t. 1. p. 639.
Onguens (des), de l'onguent *basilicum*, ou suppuratif, pour la brûlure, d'une mère de l'Hôtel-Dieu de Paris, t. 3. p. 80. De l'émeri pour la brûlure, Napolitain simple pour les hémorrhoïdes, 803.
Onguent de Apio, excellent dans les tumeurs suppurées des mamelles, t. 3. p. 4.
Operations chimiques pour imiter les pierres précieuses ou pierres précieuses factices, t. 1. p. 840.
Operations et secrets des arts et métiers les plus utiles a la campagne, t. 3. p. 910.
Ophthalmiques, nom donné aux plantes propres contre les maladies des yeux, t. 3. p. 3.
Opium, d'où et comment il se tire, t. 3. p. 785.
Oppression nocturne, voyez Pivoine, t. 3. p. 82.
Or, moyen de le nettoyer et de lui rendre son lustre, t. 3. p. 917.
Orage, voyez Pluie.
Orange musquée, orange d'hiver, voyez Poirier, t. 2. p. 530.
Orange tulipée, voyez Poirier, t. 2. p. 535.
Orange, eau clairette de fleurs d'orange, eau de fleurs d'orange, gâteau de fleurs d'orange, ratafia de fleurs d'orange, orange a l'eau-de-vie, etc. t. 3. p. 500. Orange (pommade a la fleur d'), t. 3, p. 925.
Orangeat, julex fort agréable. voyez Oranger, t. 3, p. 68.
Orangers, serre pour les mettre l'hiver, sa construction, t. 2. p. 15. Moyen de la chauffer dans les grands froids, 16. Description de l'oranger, ses differentes especes ou variétés, sa culture, sa multiplication, etc. t. 3. p. 142 et suiv. Arbres qui participent de l'oranger et du limonnier, 150. Terre propre aux orangers, semis d'orangers et de leurs greffes, 153. Orangers en espalier, 155. Orangers dans la serre, 156. Orangers hors de la serre, 157. Encaissement des orangers, 158. Demi-encaissement, 159. Taille des orangers, 160. Ebourgeonnement des orangers, de maladies des orangers et de leur cure, 161. La jaunisse, brûlure des branches, 162. Dépouillement des feuilles, les fentes et gerçures, les chancre, la rouille, 163.

La gale, la mortalité des branches, des ennemis des orangers et des moyens de les en garantir, les gelées, 164. Les vents coulis, les pucerons, la gale insecte, 165. La fourmi, les perce-oreilles, les mouches, liste des orangers qu'on cultive, 166. Ses propriétés et ses vertus, t. 2. p. 68. Des orangers, arbres, arbrisseaux et plantes d'orangerie, t. 3. p. 117.
Oranger de Quito, voyez Solanum, t. 3. p. 168.
Orangine, voyez Giraumon.
Orcanette, description de cette plante, lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 68.
Orchel, voyez Mousse.
Ordre et distance qu'on doit observer en plantant des arbres, t. 2. p. 560.
Oreilles (maux d'), voyez Ecureuil, t. 3. 602.
Oreille, l'écorce de garou sert à entretenir un écoulement favorable derrière celles des enfans, t. 2. p. 772.
Oreille, le fiel de bœuf mêlé avec du suc de poireau et distillé dans l'oreille, en guérit les bourdonnemens, t. 1. p. 457.
Oreilles (bruissement d'), voyez Dépouille de chevreuil, t. 3. p. 563.
Oreilles (pour appaiser les douleurs d'), voyez Oie, t. 1. p. 464.
Oreilles douloureuses, voyez Laitron, t. 3. p. 48.
Oreilles supprimées, voyez Lierre, t. 3. p. 51.
Oreilles, leur tintement, voyez Hysope, t. 3. p. 46. Pêcher, 77.
Oreilles vermineuses, voyez Persicaire âcre, t. 3. p. 75. Pêcher, 77.
Oreille d'homme, voyez Cabaret, t. 3. p. 16.
Oreilles de Judas, champignons qu'on ne peut manger sans danger de mort, t. 1. p. 850. Voyez Sureau, t. 3. p. 105.
Oreille de lièvre en arbrisseau, voyez Buplèvre, t. 2. p. 847.
Oreilles d'ours, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 68. Voyez Auricule.
Oreille de souris, voyez Pilutelle, t. 3. p. 80.
Oreilles de veau farcies, manière de les faire, t. 3. p. 843.
Orfraie, voyez des Oiseaux de rapine, t. 3. p. 625.
Orge (pain d'), il est toujours sec et facile à s'émier, et c. t. 1. p. 84. De l'orge, ses espèces, ses usages, sa culture, sa récolte, et c. t. 1. p. 562. et suiv. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 69.
Orge mondé; comment il se prépare, t. 1. p. 460. Son utilité et ses usages; orge passé; orge perlé; d'où lui vient ce nom, et c. 563.
Orgeat, syrop; pâte d'orgeat, manière de le faire, t. 3. p. 900. Voyez Orge.
Origan, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 69. Voyez Marjolaine, t. 3. p. 140.
Oritel, voyez Seret.
Orléans, méthode de planter les vignes dans le ci-devant Orléanois, de la distance entre chaque rang, et c. et c. t. 3. p. 363.
Orme (de l'), sa description, ses espèces, t. 2. p. 751. Sa multiplication, manière de le planter selon l'usage qu'on veut en faire, 752. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 69.
Ornemens artificiels des jardins, voyez des Terrasses, et c. t. 2. p. 889.
Ornithogale, ses espèces et variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 746, 817.
Oronches, voyez Champignons.
Orpin, description de cette plante, lieux où elle croît ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 70.
Orpin (petit), voyez Crassula, t. 3. p. 129.
Orseille, voyez Mousse.
Ortie morte, description de cette espèce, lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 71.
Ortie morte grande des bois, description de cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 71.
Ortie piquante; il y en a trois espèces principales, leur description, leurs propriétés et leurs vertus, t. 3. p. 71.
Orties (des), dont on peut faire de la toile, et c. t. 1. p. 595.
Ortolan (de l'), description et caractère de cet oiseau, manière de les chasser, de les élever, de les engraisser, et c. t. 3. p. 616, 706.
Orvale, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 72.
Orvale du Mexique, voyez Sauge, t. 3. p. 173.
Os, moyen de les blanchir, t. 3. p. 9 3.
Os disloqués, voyez Consoude grande, t. 3. p. 26.
Os fracturés, voyez Consoude grande, t. 3. p. 26.
Oseille, sa description, ses différentes espèces, sa culture, moyen d'en avoir l'hiver, sa multiplication, sa graine, t. 2. p. 435. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 72. Manière de la préparer, t. 3. p. 843.
Osier (de l'), sa description, ses espèces, de son plant, des terres qui lui conviennent, t. 2. p. 764. Sa culture, ses avantages, son produit, et c. 765. Du commerce de l'osier, 766.
Osier fleuri, sa description, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 818. Voyez Laurier Saint-Antoine.
Osteo-spermum moniliferum, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 818.
Osteo-spermum, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 171.
Othonna, description de cette plante, ses variétés, sa multiplication, t. 3. p. 571.
Otruche, voyez Impératoire, t. 3. p. 47.
Ovale, moyen de tracer un ovale en gazonnant, t. 2. p. 888.
Ouate, voyez Apocin.
Ouches, voyez Vergers.
Ouille, en gras et en maigre, manière de la faire, t. 3. p. 84.
Ours (de l'), description et utilité de cet animal, t. 3. p. 605.
Outarde, manière de la manger, propriétés de sa chair, de sa fiente et de ses œufs, t. 1. p. 464. Description et caractère de cet oiseau, où on le trouve communément, manière de les chasser, de les nourrir, de les manger, et c. t. 3. p. 614.
Outils des jardins, représentés en trois planches, t. 2. p. 68. et suiv.
Outils et instrumens du labourage, différens selon les pays, avec des planches qui les représentent, t. 1. p. 525.
Ouvriers, garans de leurs ouvrages pendant un certain temps, t. 1. p. 66.
Oxicrat, comment on le compose, et ses vertus dans les fomentations, les gargarismes et les lavemens, t. 1. p. 464.
Oximel, comment il est composé, ses vertus dans les humeurs crasses et visqueuses, et dans les gargarismes, t. 1. p. 464.
Ozene ou Ulcère puante du fond du nez, voy. Lierre, t. 3. p. 51. Orvale, 72.

P.

PACOS (du), description de cet animal, t. 3. p. 621.
Paille ou Fourrage, t. 1. p. 550.
Pain; il y en a de trois sortes dans une ferme, t. 1. p. 80. Maniere de le faire, et du pain fait avec les différens fromens et selon les différens pays, etc. 81. et suiv. A quoi on connoit le degré de cuisson; pain de méteil, pain d'orge, 84. Pain d'avoine, pain de millet et de panis, pain de riz, pain de blé de Turquie, 85. Pain de grains mélangés avec des pommes de terre, pain de pommes de terre mélangées avec des grains, pain de pommes de terre sans melange, 86. Pain d'épice, 87. Comment il faut faire le pain, sa bonté, comment il le faut manger, quel est le meilleur pour la santé, dangereux lorsqu'on en mange avec excès, du pain fait avec les différens grains séparés ou mélangés, et de ses qualités, t. 1. p. 465 et suiv.
Pain a coucou, voyez Alleluia, t. 3. p. 6.
Pain de pourceau, ses especes et variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 746 et 818. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 72.
Pain de singe, voyez Adansonia, t. 3. p. 217.
Pain de trouille, voyez Huile de noix.
Pain-vin, voyez Lupuline, ray-grass.
Palais de lièvre, voyez Laitron, t. 3. p. 48.
Palis ou Perchis; t. 1. p. 15.
Palissades et treillages d'espalier, t. 2. p. 499. Description des palissades, leur utilité dans un jardin, maniere de les gouverner selon la place et l'usage auxquels on les destine, de quoi on peut les faire, attention à prendre quand on les dispose, choix des arbres, arbustes, etc. Pour composer les palissades, soins à prendre pour réussir, comment on doit planter les palissades, les arroser, les tondre, etc. t. 2. p. 878 et suiv.
Palissage, voyez Taille des arbres, t. 2. p. 596 et 615.
Paliure, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 866.
Palma Christi, voyez Ricin, t. 2. p. 819.
Palmier (du), sa description, son fruit, sa culture, t. 2. p. 733.
Palmier-dattier, description de cet arbre de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 260.
Palmiste, description de cet arbre de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 261.
Palpitations de cœur, voyez Agripaume, t. 3. p. 5. Chèvre-feuille, 23. Dompte-venin, 28. Melisse, 58. Œillet de jardin, 67. Pommier, 85. Scorsonère, ibid. Seigle, 102.
Pampelmocs, voyez Oranger, t. 3. p. 168.
Pampelmous, description de cet arbre qui participe de l'oranger et du limonnier, et dont la culture est la même, t. 3. p. 151.
Panade, espece de potage, manière de la faire, t. 3. p. 844.
Panage, voyez Pâturage.
Panais, sa description, ses différentes espèces, sa culture, sa graine, t. 2. p. 437. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 73.
Panaris, voyez Orpin, t. 3. p. 70. Pied de veau, 82. Scrophulaire grande aquatique, 101.
Panicaut améthyste, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 818.
Panis (du), sa culture, son usage, etc. t. 1. p. 526.
Panis, voyez Millet.
Panne (la) de cochon sert à amollir et à résoudre, t. 1. p. 458.
Pannes et cours de pannes, ce que c'est dans la charpente d'un bâtiment, t. 1. p. 44.
Pans ou Pannaux contremaillés pour prendre des lapins, voyez Des filets, t. 3. p. 501.
Panse, voyez Vignoble, t. 3. p. 363.
Pantières, voyez Des filets, t. 3. p. 498 et 756.
Pantois (du), maladie des faucons, et de ses remèdes, t. 3. p. 641.
Paons (des), description de cet oiseau, ses habitudes, sa manière d'exister, de se conduire, etc. Des paonnes et de leurs couvées, etc. t. 1. p. 130. Education des petits, de leurs maladies et des remèdes, 131. De la chair du paon, apprêt d'un paon pour mettre sur table, 132.
Papayer, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 261.
Papier, manière de le faire; des différens papiers, manière de les coller, etc. t. 1. p. 858. Papier fluant, ce que c'est, 859.
Papier (vernis pour le), t. 2. p. 932.
Papillairs, voyez Patience, t. 3. p. 74.
Papillon des blés, moyen de les détruire, t. 1. p. 554.
Papillon, voyez Ver à soie.
Paput, voyez Huppe, t. 3. p. 611.
Paquerette, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 819. Voyez Marguerite, t. 3. p. 55.
Paralysie (remèdes contre la), voyez Ane, t. 1. p. 454. Genêt, t. 3. p. 35. Germandrée, 37. Herbe britannique, 41. Impératoire, 46. Lavande, 50. Laurier, *ibid.* Melisse, 57. Muguet, 63. Nerprun, 66. Primevère, 87. Romarin, 93. Sauge, 98. Thym, 109. Vigne, 114. Yèble, 115. Chair de daim, 560.
Paralysie scorbutique, voyez Sapin, t. 3. p. 97.
Parc de moutons, voyez Bêtes a laine.
Parchemin, voyez Bêtes a laine.
Parcs et pêcheries, t. 3. p. 457.
Parelle. V. Herbe britannique, t. 3. p. 41. Patience, 74.
Parfumeurs (des) emploient la plus belle cire dans leur pommade, moyen qu'ils emploient pour y réussir, t. 1. p. 403.
Parfums (les) et de leurs propriétés, manière de les mélanger, extraire, etc. t. 3. p. 803.
Pariétaire, lieux où croit cette plante, quelle est la meilleure, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 73.
Parmesan, voyez Fromages.
Parquage (du) des vaches, t. 1. p. 237.
Parotides, voyez Lupin, t. 3. p. 54. Ortie piquante, 71.
Parterre des jardins de propreté, t. 2. p. 696 et suiv. Description et figures de différens parterres, 708. Arrangement des fleurs de parterre, 710. Des fleurs et plantes d'agrément ou de parterre, 762. Voyez Fleuriste.
Pas de lion, voyez Bassin, t. 2. p. 777.
Pas-d'âne, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 73. Cacalia, 115.
Passe musqué d'Italie, voyez Raisin, t. 3. p. 279.
Passe-pierre, voyez Perce-pierre.
Passe-pomme rouge et blanche, voyez Pommier, t. 2. p. 541.
Passée, filet pour la chasse aux oiseaux, t. 3. p. 716.
Passerage, description de cette plante, lieux où elle croit, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 74.
Passerina, description de cette plante, ses variétés, sa multiplication, t. 3. p. 171.

Passe-rose *ou* Rose trémière, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 819. Voyez Mauve des jardins, t. 3. p. 57.

Pastel *ou* Guède, sa description, sa culture, sa récolte, différentes façons qu'il faut lui donner, terres qui lui conviennent, ce qu'on appelle *pastel en coque*, t. 1. p. 612 et suiv. Manière de faire le pastel, 615 et suiv. Pastel en cire, 619 et 657.

Pastel (du), avantage de ce commerce, t. 1. p. 798.

Patisson, voyez Giraumon.

Pastorale, voyez Poirier, t. 2. p. 538.

Pâte d'amandes pour laver les mains, pâte pour laver les mains sans eau, t. 3. p. 919.

Pâte à frire, à l'huile, bise, blanche pour les pâtés qui se mangent froids; blanche pour les tourtes et pâtisseries qui se mangent chaudes; croquante, demi-feuilletée, feuilletée, et c. t. 3. p. 874 et suiv.

Pâté chaud de gros pigeons ou dindons, de cerf ou autre venaison, de tranches de bœuf et autres grosses viandes, d'éclanche de mouton, de rouelle de veau, de poulet d'Inde, de gudiveau, à la ciboulette, et c. t. 3. p. 876 et suiv.

Pâtés (petits) feuilletés, t. 3. p. 877.

Patience, description de cette plante, lieux où elle croît, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 74.

Patience des marais, voyez Herbe britannique, t. 3. p. 43.

Pâtisserie (de la) par ordre alphabétique, t. 3. p. 862.

Patte d'oie, voyez Piment, t. 3. p. 89.

Pâturage et pacage, usage et temps du pâturage dans les bois, règles à ce sujet, t. 1. p. 692.

Pâturages, manière avantageuse de les ménager; le pâturage des chevaux diffère de celui des bœufs, vaches, et c. t. 1. p. 250. Pâturages d'Hollande, 285.

Pâturages (des) tant humides que secs; ils sont connus sous le nom de *parcs*, *pâtures*, *herbages*; soins de s'en approvisionner. Les pâtures sont divisées en trois classes; utilité des pâturages pour les animaux, et c. t. 1. p. 645 et suiv. Les espèces d'animaux différentes doivent y être séparées, 649.

Pâture, droit de la vaine pâture, t. 1. p. 644.

Pâtures et communes, des différens droits accordés, t. 1. p. 865. Des vaines pâtures, et c. des endroits défensables de la pâture, et c. 866.

Pavé (du); il y en a de deux sortes, celui de rue et celui d'échantillon; il y en a une sorte appelée *rabot* qui se fait de pierre de liais, usage et emploi de ces différens pavés, t. 1. p. 28.

Pavia, description de cet arbrisseau, ses variétés; sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 866.

Pavie, voyez Pêcher, t. 2. p. 527.

Pavot (du), sa culture, sa propriété, ses usages, et c. t. 1. p. 556. Ses espèces ou variétés, sa description, sa multiplication, t. 2. p. 819.

Pavot noir et blanc, choix qu'il en faut faire, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 74.

Pavot rouge *ou* Coquelicot, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 75. Voyez Huile.

Pays qui fournissent des chevaux, t. 1. p. 138.

Paysagistes, nom qu'on devroit donner aux jardins mal à propos nommés *anglois*, t. 2. p. 719.

Péages, règles pour les fixer, t. 1. p. 863.

Peau; le fiel du coq est convenable pour enlever les taches de la peau, t. 1. p. 458.

Peau (blanchir et adoucir la), voyez Moineau, t. 3. p. 628.

Peau (maladies de la), voyez Utilité des sucs des plantes, t. 3. p. 786.

Peau de mouton, utile à faire du parchemin, de la basanne, des doublures, des gants, et c. t. 1. p. 287.

Peaussier, son travail dans le commerce des peaux, t. 1. p. 443.

Pêche (de la), et des qualités d'un bon pêcheur, t. 3. p. 458. Police de la pêche, 489.

Pêcher, manière de pêcher avec le filet appelé *saine*, t. 3. p. 483. Manière de pêcher au filet appelé *louve*, 484. Comment pêcher à l'épervier, à la truble, à la chaîne et au cormoran, *ibid.*

Pêcher, sa description, ses différentes espèces et variétés, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 522. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 77.

Pêcher à fleur double, sa multiplication, et c. t. 2. p. 867.

Pêcherie, voyez Des étangs salés, et c. t. 3. p. 457.

Pêches, manière de les confire à l'eau-de-vie, au liquide; de les faire sécher au four, et c. t. 3. p. 901.

Pêches suivant l'ordre de leur maturité, t. 2. p. 528.

Pectoral, voyez Béchiques, t. 3. p. 2.

Peinture d'impression, prix et toisé de cette partie dans un bâtimens, t. 1. p. 65. Manière de la faire, t. 3. p. 919 et suiv.

Peinture et vernis différens pour conserver les châssis de serre et de jardin, à la note, t. 3. p. 199.

Pélican, voyez Pintades.

Pensée, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 281.

Péone, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 820.

Pepie des oiseaux, voyez Oiseau de volière, t. 3. p. 708.

Pepin de raisins, voyez Huile.

Pépinière, ouvrage à y faire dans le courant de Janvier, t. 2. p. 93. En Février, 106. En Mars, 119. En Avril, 127. En Mai, 140. En Juin, 153. En Juillet, 166. En Août, 179. En Septembre, 190. En Octobre, 202. En Novembre, 212. En Décembre, 220. Pépinières, tant pour les jardins que pour les champs; leur utilité, t. 2. p. 465. Moyen d'en faire promptement; pépinières de semence, 465. Pépinières de fruits à noyau, 467. Pépinières de plants champêtres, 468. Choix du plant de pépinière, plants à pepins, 469. Plant à noyau, 470. Choix de la terre de pépinières, 471. Pépinières de plants enracinés, 472. Culture des pépinières, 473. Ordre et précautions qu'il faut tenir en greffant des pépinières, 475.

Pépinière de chevelées, ou de marcottes de vigne, t. 3. p. 290, 302.

Perce-neige, ses variétés et ses espèces, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 747.

Perce-oreille, insecte très-vorace, très-nuisible aux arbres et aux fruits, moyen de le détruire, t. 2. p. 682.

Perce-pierre *ou* Passe-pierre, sa culture, sa multiplication et graine, t. 2. p. 438. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 75.

Perce-feuille, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. 75.

Perche (de la), description de ce poisson, sa délicatesse, et c. t. 3. p. 446. Manière de la pêcher, 474. Différentes manières d'accommoder ce poisson, t. 3 p. 844.

Percnées, manière d'arranger la vigne de cette manière, et ses avantages, t. 3. p. 289.

Perche de terre, sa différence selon les endroits, t. 1. p. 484 et suiv.

Perdrigon, de différentes couleurs. Voyez Prunier, t. 2. p. 549.

Perdrix, aliment de bon goût, ses qualités et ses vertus en medecine, t. 1. p. 465. Description et caractère de la perdrix, manière de la chasser, de les élever, apprivoiser,

approcher, et c. t. 3. p. 604 et suiv. Moyen de connoître si la perdrix est fraîchement tuée, et de les conserver, 606. Manière de les accommoder, t. 3. p. 845.
Pergolèze, voyez Raisin d'Italie, t. 3. p. 281.
Periploca, description de cette plante vivace, ses variétés, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 867.
Péripneumonie ou Inflammation du poumon, voyez Lin, t. 3. p. 52. Pimprenelle saxifrage, 81.
Perles fausses, manière de les faire, t. 1. p. 847.
Perroquet (du) et des Perruches, description et caractère de cet oiseau, ses différentes espèces, manière de l'élever, de l'instruire, de le distinguer, et c. t. 3. p. 697.
Perruches (des), voyez Perroquet.
Persicaire (grande), sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 281. Lieux où elle croît, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 75.
Persicaire douce, description de cette plante, en quoi elle diffère de la persicaire âcre, lieux où elle croît, ses propriétés, ses vertus, t. 3. p. 76.
Persil, sa description, ses différentes espèces, sa culture, sa multiplication, sa graine, t. 2. p. 438. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 76.
Persil de bouc, voyez Pimprenelle saxifrage, t. 3. p. 81.
Persique, voyez Pêcher, t. 2. p. 526.
Perspectives, nécessaires dans un jardin, t. 2. p. 890.
Pertes de sang (remède contre les), voyez Veau, t. 1. p. 468.
Perte de sang des femmes, voyez Amaranthe, t. 3. p. 7. Argentine, 8. Bugle, 16. Chêne, 23. Ellébore blanc, 29. Glayeul jaune des marais, 37. Millefeuille, 59. Mouron, 61. Myrtille, 64. Persicaire douce, 76. Pied de lion, 79. Piment, 80. Plantain, 82. Pourpier, 86. Pulmonaire de chêne, 90. Quintefeuille, Renouée, 93. Sanicle, 97. Saule, 99. Stæchas 91. Citrin, 105. Sumac, 106. Thalitron, 108.
Pertes de sang, voyez Utilité des sucs des plantes, t. 3. p. 786.
Perte de vue des oiseaux, voyez Oiseaux de volière, t. 3. p. 708.
Pervenche, description de cette plante, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 857. Ses deux espèces différentes, lieux où cette plante croît, sa description, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus, t. 3. 77.
Pervenche rose, variétés et description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3, p. 263.
Perte, la guérir, voyez Ail, t. 3. p. 5. Angélique, 7. Barbe de chèvre, 10. Chélidoine, 22. Dompte-venin, 28. Fraxinelle, 34. Galéga, 35. Gentiane, 36. Lierre, 51. Oeillet de jardin, 67. Pétasite, 78. Rue, 95. Scabieuse, 99. Scordium, 100. Valériane, 110.
Perte, s'en préserver, voyez Aunée, t. 3. p. Chélidoine ou Grande éclaire, 22. Fraxinelle, 34. Oignon, 67. Oseille, 72. Rue, 95. Scordium, 100. Soucy, 104.
Pétasite, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 78.
Petit-lait, son usage est excellent pour les personnes qui ont le sang trop épais et les fibres trop roides, t. 1. p. 462.
Petit muscat, voyez Poirier, t. 2, p. 528.
Petite rosée, voyez t. 2. p. 539.
Pètre grimpant, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 262.
Pétrole, voyez Naphthe.
Peuplade d'un étang, moyen d'en avoir, et c. t. 3. p. 449.
Peuple, voyez Alvin, t. 3. p. 448.
Peuplier (du), de ses différentes espèces, des terrains qui lui conviennent, de sa plantation, de son produit, t. 1. p. 766 et suiv. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 78.
Pesse (de la), voyez Sapins.
Phalaris ou Graine de Canarie, description de cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 78.
Phaseloïde, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 868.
Phlegmon, voyez Beccabunga, t. 3. p. 11.
Phlomis tubéreux, ses espèces différentes, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 822.
Phlox, ses principales variétés, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 822.
Phosphore, manière de le faire, t. 3. p. 924.
Phrénésie, voyez Concombre de jardin, t. 3. p. 25. Esule, 30. Joubarbe grande, 48.
Phthisie, voyez Chapon, t. 1. p. 457. Lait d'ânesse, 461. Chèvre, 462. Oeufs, 463. Veau, 468. Chamois, t. 3. p. 601.
Phyllis, description de cette plante, sa multiplication, t. 3. p. 171.
Phytolacca, description de cet arbre de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 262.
Pica de terre (des), Sytiot ou Grisette, description et caractère de ces oiseaux, manière de les chasser, t. 3. p. 620.
Picea, voyez Sapins.
Pie (de la), caractère et description de cet oiseau, ses habitudes, sa docilité pour apprendre, et c. t. 3. p. 696.
Pied d'alouette, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 823.
Pied de chat, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 79.
Pied de lion, description de cette plante, lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 79.
Pied de pigeon, description de cette plante, lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 79.
Pied de veau, ses espèces, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 823. Lieux où elle croît, choix qu'il en faut faire, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 80.
Pieds des animaux, ne sont bons en alimens que lorsqu'ils proviennent de jeunes bêtes, t. 1. p. 455. Pieds d'agneau, de cochon, de mouton, et c. Manière de les accommoder, t. 3. p. 845.
Piéges pour prendre les loups, et c. t. 3. p. 574. Les renards, et c. 581. Les Bléreaux, 587, 716.
Piéges (des), et ruses pour prendre les bêtes et les menus oiseaux, et c. t. 3. p. 710.
Pierre (de la) et du moëllon, t. 1. p. 19 et suiv. Pierre de taille, se vend à la voie, comment la voie est composée; on doit la faire tirer en été, et c. ibid. 20. Prendre garde à la nature de celle qu'on emploie, quelles sont les différentes pierres qu'on emploie dans un bâtiment; produit d'une toise, ibid. 21. Lorsqu'il se trouve des carrières ou des roches dans une possession rurale, elles produisent un profit extraordinaire de la culture, t. 1. p. 815.

Pierres caustiques dont se servent les chirurgiens, comment elles se font, t. 1. p. 861, t. 2. p. 319.
Pierre à détacher les habits, comment elle se fait, t. 3 p. 930.
Pierres à fusil, sont extraites de terre, t. 1. p. 847.
Pierre de Mexime, très-propre à filtrer les eaux, t. 1, p. 459.
Pierre à moudre, pierre à aiguiser, pierre de touche, tirée de la terre et du sable, t. 1. p. 847.
Pierres précieuses factices, moyen de les imiter, t. 1, p. 840.
Pierre (remèdes contre la), voyez Beurre, t. 1. p. p. 456. Bouc, 457. Dépouille du renard, t. 3. p. 586. Dépouille du lièvre, 596. Utilité des sucs des plantes, t. 3. p. 786.
Pierre martre ou Colle à pierre, t. 2. p. 916.
Pigeons (des), des différentes espèces de pigeons, de la manière de peupler les colombiers. t. 1. p. 121. Des soins qu'ils demandent, moyen de laisser garnir le colombier, ibid. 123. Des pigeons communs ou fuyards; les pigeons aiment la propreté, des moyens de les préserver de maladie, ibid. 124. Des pigeons privés ou de volière, ibid. 125. Des différentes espèces de pigeons privés, et de leur caractère particulier, ibid. 126. De la ponte des pigeons, et du soin des petits, ibid. 127. Manière de les accommoder, t. 3. p. 846.
Pigeon domestique ou sauvage, ses qualités nutritives et en médecine, t. 1. p. 466.
Pigeons (des) ramiers, des bizets et des pigeons curieux, habitudes de ces oiseaux, leur manière de vivre, comment on les chasse, t. 3. p. 617.
Pigeon, voyez Pommier, t. 2. p. 145.
Pigeonner, voyez Pommier, ibid.
Pignon, fruit du pin, voyez Pin, t. 3. p. 82.
Pignon, voyez Huile.
Pignot, voyez Sapins.
Pilets, voyez Canard sauvage, t. 3. p. 621.
Pilloselle, description de cette plante, lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 80.
Pillules (des), pour la toux, t. 3. p. 803. Stomachiques, 804.
Piment, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 814. Cette plante est de serre chaude, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 262.
Piment ou Patte d'oie, description de cette plante, lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 80.
Piment-royal, voyez Galé, t. 2. p. 855.
Pimprenelle (grande), cultivée comme fourrage, terres qui lui conviennent, son rapport, t. 1. p. 662. Sa description, sa culture, sa graine, et c. t. 2. p. 479. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. 81.
Pimprenelle épineuse, description de cette plante vivace, sa multiplication, t. 3. p. 171.
Pimprenelle saxifrage, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 81.
Pin (du), sa description, son utilité, sa multiplication, t. 2. p. 737. Son fruit, moyen de retirer le galipot, la térébenthe, son huile, le brai sec, et la résine, 738. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 81.
Pince (de la) d'elval-ki, pour la chasse des oiseaux, et c. t. 3. p. 756.
Pinceaux, voyez Dépouille du blereao, t. 3. p. 587.
Pincement des branches, voyez Taille des arbres, t. 2. p. 626.
Pineau, voyez Raisins, t. 3. p. 278.
Pinima, voyez Obier du Canada, t. 2, p. 866.
Pinson (du), caractère et description de cet oiseau, distinction du mâle d'avec la femelle, son départ dans la mauvaise saison, espèces différentes des pinsons, et c. t. 3. p. 678.
Pintades (des), des cygnes et des pélicans, quels sont ces oiseaux, manière de les élever et soigner, de l'utilité qu'on en peut tirer pour le profit d'une maison, t. 1. p. 121, et suiv. De la pintade, description et caractère de cet animal, manière de les élever, de les nourrir, et c. t. 3. p. 608.
Pipe d'Anjou, voyez Futailles, t. 3. p. 338.
Pipeau pour prendre les oiseaux, voyez chasse aux oiseaux, t. 3. p. 7 6.
Pipée (de la), manière de faire cette chasse, et c. t. 3. p. 717. Lieu convenable pour faire une pipée, 721. Choix de l'arbre de pipée et de sa proportion, 722. Loge pour cacher la pipée, 725. Avenues ou routes qui font partie de la pipée, ibid. Manière de tendre la pipée, 727. Heure favorable pour commencer à piper, 728. Manière de piper et d'appeler les oiseaux, 729. Saison convenable à la pipée, 731. Temps propre à pouvoir le faire avec succès, 732. Oiseaux qui se prennent ordinairement à la pipée, 734.
Pinsonnée, voyez Chasse aux oiseaux, t. 3. p. 716.
Piquant-paul, voyez Raisins, t. 3. p. 281.
Piquette ou Demi-vin, t. 3. p. 316.
Piqûre des mouches à miel, remède à employer, t. 1. p. 384. Elles se guérissent avec de la fiente de boeuf, t. 1. p. 457.
Pissenlit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 82.
Pistaches (massepains de), comment les faire, t. 3. p. 877.
Pistache (eau de), comment la faire, t. 3. p. 901.
Pistachier (du), sa description, sa multiplication, son analogie avec la térébinthe, t. 1. p. 731.
Pistachier cultivé, arbre d'orangerie, sa description, sa multiplication, t. 3. p. 171.
Pistolets, voyez Poudre, dose des matières qui la composent, t. 3. p. 515.
Pite, voyez Aloès d'Amérique.
Pituiteux (remèdes pour les), voyez Perdrix, t. 1. p. 466.
Pivoine, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 814. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 82. Voyez Péone, t. 2. p. 810.
Pivoine (de la), description de cet oiseau, manière de l'élever, et c. t. 3. p. 688.
Pivot, examen s'il faut ou non l'ôter en plantant, t. 2. p. 464.
Pizutelli, voyez Raisins, t. 3 p. 281.
Plaies, le vieux lard fondu et coulé, est bon pour déterger et consolider les plaies, t. 1. p. 458.
Plaies (remèdes pour les), voyez Propolis, t. 1. p. 453. Pigeon, 466. Barbe de chèvre, t. 3. p. 10. Beccabunga, 11. Bec de grue, ibid. Bourse à berger, 15. Bugle, 16 Capucine, 18. Chardon béni sauvage, 21. Chèvre-feuille, 25. Chou, 24. Consoude grande, 26. Frêne, 34. Guimauve, 40. Herbe aux deniers, 43. Herniole, 44. Jacobée, 46. Julienne, 48. Langue de chien, 49. Langue de serpent, 50. Lin, 52. Liseron petit, 54. Lysimachie, 55. Marguerite petite, ibid. Marrube noir, 56. Mauve sauvage, 57. Menthe, 58. Mille-feuilles, 59. Mille-pertuis, ibid. Mouron, 61. Oreille d'ours, 68. Orme, 69. Ortie morte, 71. Pariétaire, 73. Perce-feuille, 75. Persicaire âcre, ibid. Persicaire douce, 76. Persil, ibid. Pied de lion, 79. Pimprenelle saxifrage, 81. Plantain, 82. Pomme de merveille, 85. Prêle, 87. Prime-vère, ibid.

Pulmonaire de chêne, 90. Scordium, 100. Scrophulaire grande aquatique, 101. Statice, 105. Vésonique femelle, 112. Verveine, 113. Utilité des sucs des plantes, 786.

Plaie empoisoenée, voyez Coignassier, t. 3. p. 25.

Plaie externe, voyez Bugle, t. 3. p. 16. Pomme de vermeille, 65. Prêle, 87. Pyrole, 90.

Plaie du poumon, voyez Brunelle, t. 3. p. 15.

Plaie pourrie, voyez Chardoo béoi sauvage, t. 3. p. 21. Chélidoine, 22. Herbe aux deniers, 42. Pissenlit, 82. Prime-vère, 87. Véronique femelle élatine, 112.

Plaie récente, voyez Bouillon blanc, t. 3. p. 13. Chèvre-feuille, 23. Cormier, 27. Lis, 53. Pariétai e, 73. Persil, 76. Plantain, 82. Pomme de merveille, 85. Sang de dragon, 96. Seneçon, 102. Succise, 105. Trefle musqué, 110. Verge d'or, 111. Véronique mâle rampante, 112.

Plaie de la tête, voyez Marguerite petite, t. 3. p. 55.

Plaie de la vessie, voyez Bruyère, t. 3. p. 15. Chélidoine ou Petit scrophulaire, 2e. Féve, 32. Gratteron, 38. Herniole, 44. Phalaris, 78. Prêle, 87. Verge d'or, 111.

Plaie vieille, voyez Bardane grande, t. 3. p. 10. Herbe aux deniers, 42. Langue de cerf, 49. Ronce, 94. Sauge, 98. Scordium, 100. Verge d'or, 111. Véronique femelle, 112. Véronique mâle, *ibid.*

Plaie des arbres, moyeo d'y sapputier remède, t. 2. p. 686. Saignement des plaies; suppuration des plaies, 687. Détersion des plaies; incarnation des plaies, 688. Cicetrisation des plaies, 689.

Plan d'un magnifique jardin anglois, renfermant quarre cents erpens avec l'explication, t. 1. p. 17, 233.

Planchers, hauteur qu'ils doivent evoir, t. 1. p. 4.

Planches du potager, manière de les dresser, t. 2. p. 315.

Plantain, il y en e trois-espècee, lieux où croît cette plante, ses propriétés et sés vertus, t. 3. p. 82.

Plantain d'eau, lieux où croit cette pleote, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 83.

Plenter à l'augelot, voyez Vigne moyenne, t. 3. p. 286.

Plantea, bonnes ou mauveises pour les mouches à miel, t. 1. p. 369.

Plantes d'orengerie, t. 3. p. 117, et suiv.

Plantea et arbres de serre chaude, t. 3. p. 217.

Plantes, leurs vertus médicinales, leur errangement dans le jerdin de botanique, selon leurs qualités, t. 3. p. 1. Des plantes alexitaires et cordiales; anti-scorbutiques; apéritives et diurétiques; aromatiques et céphaliques; béchiques ou pectorales; carminatives et cheudes; diaphorétiques et sudorifiqoes; épaississantes et taftaichaissantes; émollientes; errhines ou sternutatoires; fébrifuges; hépatiques et spléniques; hyitériques ou emménagogues; narcotiques, enodines et assoupissantes; ophthalmiques; purgatives; résolutives; stomechiques et vermifuges; vulnéraires apéritives; vulnéraires astringentes; vulnéraires détersives, 2, et suiv. Leos renirée dane la serre d'orangerie, t. 3. p. 204. Manière de les y condoire, 205. La sortie, 206. Transplantetioo et autres façons, 207. Propagarion des plantes exotiques ou indigènes, 208. Menière neturelle d'en tirer le suc, utilité de ce suc, *ibid.* 785. Manière de communiquer à l'huile la vertu des plantes, *ibid.* 798.

Plant d'arbres et arbrisseeox, nécessité de connoître à quoi chaque espèce est propre, et le terrain qui convient à chacun pour l'evaocement d'un jardin, et la composition des tapisseries de verdure, bois, bosquets, boulangeries, berceaux, arcades, colonedes, palissedes et euttes décoretions chempêtres, t. 2. p. 881. Choix des plente, 882. Soios nécessaires eu jeune plant de propreté, 885.

Plantation, voyez Arbres.

Plantes, moyen d'empêcher les fumiers ou engreis de leur communiquer de mauvaises qualités, tom. 2. p. 77. On distingue les plentes en boiseuses, non boiseuses ligamenteuses, bulbeuses, et e. tom. 2. p. 237, et suiv. Leur sympathie et leur entipathie, 262. Leur anatomie, 263. Toute graine esr plante, et toute plente vient de graine, 263. Des plentes délicetes, 274. Formation de la plente; des racines, 275. Figures dans les racines, 277. Du trone ou de la tige; remetques sur les troncs d'arbres cernés en dedans, 278. Bourrelets des branches et des greffes, par où ils sont occasionnés, 280. Des diverses sortes de branches, 281. Des boutons ou des yeux des arbres et des bourgeons, 283. Des feuillee et de leur utilité, 285. Des fleurs, 291. Figures dans les fleurs des fruirs, 302. Multiplication des végétaux, 310. Des meladies des plantes, et des corps étrangers aux végétaux, t. 2. p. 665. Des enimaux et des insectes qui ouisent aux erbres et eox plantes, et des moyens d'y remédier, 675. Moyeo de mettre les plantes en pots ou en ceisses, t. 2. p. 716. Moyen pour les élever, même de les feire passer l'hiver sans serre, 716. Des oignons ou plenres bulbeuses à fleurs, 719, et suiv. Des fleurs et plentes d'agrément ou de parterre, 762.

Plantes en fleus, en plein air, dens le mois de jenvier, t. 2. p. 94. En février, 106. En mars, 118. En avril, 131. En mai, 144. En juin, 156. Eo juillet, 169. En août, 182. En septembre, 193. En octobre, 206. En novembre, 216. En décembre, 222.

Plantes en fleurs dans les serres en jenvier, t. 2. p. 97. En février, 110. En mars, 122. En avril, 133. En mai, 148. En juin, 161. En juillet, 173. En août, 185. En septembre, 196. En octobre, 209. En novembre, 217. En décembre, 224.

Plantes médicineles à cueillir pendant le mois de janvier, t. 2. p. 95. En février, 106. En mars, 119. En evril, 131. En mai, 145. En juin, 157. En juillet, 171. En août, 184. En septembre, 194. En octobre, 207. Eo novembre, 216. En décembre, 223.

Plentes du poteger, et listes des plantes potagères, t. 2. p. 320. Les plentes potagères divisées en sept elesses; garnitures du potager, 321. Naturel des plantes potagères; plantes qui restent en place où on les sème; plantes qu'il faut transplanter; plentes que l'on transplante si l'on veut; plentes dont on coupe une partie des feuilles en les transplantant; plentes dont on ne fait que rafraichir les racines sans toucher eux feuilles, 323. Plantes qui se multiplient de graines; plantes qui se multiplient d'ellesmêmea sans qu'on les sème, 324. Plantes vivaces; plantes ennuelles; plentes qui eiment les terres fortes; plantes qui se pleisent en terres légères; plantes qui veulent beaucoup d'arrosemens; plentes qui demandent peu d'arrosemens; économie du poteger, 325. Durée des plantes potagères, 326. Terres et expositions propres à chaque plante potagère; bon fonds; fonds inégel et mêlé, 327. Terrain sec, 328. Terres humides et grasses, semaille, récolte et durée des grsines potagères, 329. De la culture des plantes potegères, et de leur récolte par ordre alphabétique, 331. Des plantes aquatiques,

de leur culture, et de leur multiplication, t. 1. p. 760.
Plantes champêtres, ils sont d'un très-grand rapport, t. 1. p. 69. Leur utilité et leur culture générale, t. 1. p. 705. Quels plantes conviennent aux différentes sortes de terres, 707. Distribution économique des plantes champêtres, 708.
Plaqueminier, voyez Guaiacana, t. 2. p. 856.
Platane (du), sa culture, son fruit dont on fait de l'huile, ses espèces, t. 1. p. 756; t. 2. p. 868.
Plate bande, voyez jardin des fleurs.
Plate-formes, ce que c'est en bâtiment, t. 1. p. 43.
Plâtre, de quoi il est fait; il est d'un grand usage; comment on l'emploie; manière de le préparer pour les différentes constructions, comment la voie est composée; pour faire un plancher de plâtre, t. 1. p. 21. Son usage, sa cuisson, etc. t. 2. p. 847.
Pleurésie (remèdes contre les), voyez Bouc, t. 1. p. 457. Agripaume, t. 3. p. 5. Barbe de bouc, 10. Bardane grande, *ibid.* Bouis, 14. Cerfeuil, 19. Chardon béni cultivé, 21. Chardon de notre-dame, *ibid.* Epine blanche, 29. Glayeul jaune des marais, 37. Gratteron, 38. Guimauve, 40. Herbe britannique, 43. Ivette, 48. Lin, 52. Pas d'âne, 73. Pavot rouge sauvage, 75. Pervenche, 77. Poireau, 83. Pommier, 85. Rue de muraille, 95. Scabieuse, 97. Valérianne, 110, Verveine, 113.
Plie (de la), poisson de rivière, manière de la pêcher, t. 3. p. 474. Manière d'accommoder ce poisson, t. 3. p. 846.
Plomart, voyez Canard sauvage, t. 3. p. 621.
Plomb, quel est ce métal, t. 1. p. 31. Il y en a des mines en France, manière de le fondre, à quoi on l'emploie dans les bâtimens, prix de l'échange du vieux contre du neuf, *ibid.* 32.
Plomb de chasse, ses différens noms selon les animaux que l'on veut chasser, t. 3. p. 512. Manière de faire le plomb à tirer, 518. Observations sur les charges et pratiques différentes selon les gibiers, 519.
Plomberie d'un bâtiment, économie dans cette partie, t. 1. p. 63.
Plombs (des) propres pour les filets, t. 3. p. 508.
Plongeons, voyez Canard sauvage, t. 3. p. 621.
Ploqué, voyez Raisins, t. 3. p. 280.
Pluie, présages de la pluie ou du beau temps, par le soleil, la lune, les douleurs qu'on ressent, la lassitude; par les hirondelles, les corbeaux, etc. t. 1. p. 509.
Plumes d'oies, etc. doivent être ménagées pour l'usage, t. 1. p. 95.
Pluvier, aliment d'un bon goût, de facile digestion et propre à plusieurs remèdes, t. 1. p. 466. Caractères et description de cet oiseau, quels lieux il habite, des différentes manières de le chasser, etc. t. 3. p. 616. Manière d'accommoder cet oiseau, t. 3. p. 846.
Plumeria, variétés et description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 263.
Poa des prés, espèce de fourrage, t. 1. p. 662.
Poches à faisans, voyez des filets, t. 3. p. 500.
Poches ou Pochettes, voyez Des filets de chasse, t. 3. p. 715.
Poil, le faire tomber, voyez Lièvre, t. 3. p. 51. Liseron grand, 51.
Poil de chèvre, utile à beaucoup de chose, t. 1. p. 320, 444.
Poils différens des chevaux avec leurs noms, t. 1. p. 161.
Poincillade, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 263.
Poinçon, ce que c'est dans la charpente d'une maison, t. 1. p. 44.
Poire d'avocat, description de cet arbre de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 263.
Poire ou Mattes, voyez des Alambics, t. 3. p. 766.
Poiré, voyez Cidre, t. 3. p. 425.
Poireau, sa description, ses espèces, sa culture, sa multiplication, sa graine, etc. t. 2. p. 440. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 83.
Poirée, sa description, ses espèces, sa culture, etc. t. 2. p. 441. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 84.
Poires suivant l'ordre de leur maturité, t. 2. p. 540. Manière de confire les poires, de les mettre en compotes, à l'eau-de-vie, de les conserver, de les dégeler, etc. t. 3. p. 901, et suiv.
Poirier, sa description, ses différentes espèces, sa culture, sa multiplication, son choix, etc. t. 2. p. 528. Poires suivant l'ordre de leur maturité, 540. Taille du poirier, 586. et suiv. Ses propriétés, et ses vertus dans la médecine, t. 3. p. 84.
Poirier à cidre, voyez Pommier à cidre.
Pois, espèces différentes de pois; leur culture, etc. t. 1. p. 569. t. 2. p. 442 et suiv. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 84. Différentes façons de les accommoder verts et secs, 846.
Pois à fleurs, les différentes espèces, leur description, leur culture, etc. t. 2. p. 824.
Poisons corrosifs, le beurre en adoucit l'âcreté, t. 1, p. 456.
Poisons différens et leurs différens symptômes, voyez Des contre-poisons, t. 3. p. 848.
Poisson, voyez Etangs, etc. t. 3. p. 438 et suiv. Comment engraisser le poisson des mares, 457. Secrets pour attirer toutes sortes de poissons et les prendre tant à la main qu'autrement, t. 3. p. 480. Manière de prendre les poissons à la main, à la ligne, de faire venir le poisson après la ligne; autre manière de l'attirer dans les filets qu'on a tendus, 481. Manière de prendre le poisson au feu, moyen pour empêcher toutes sortes de gros poissons de sauter par dessus les filets, 482. Voyez Pêcher, filet.
Poitrine, ses âcretés, voyez Pouliot, t. 3. p. 89. Seigle, p. 102.
Poitrine embarrassée de pituite, voyez Agripaume, t. 3. p. 3. Petasite, 78. Réglisse, 92.
Poitrine enflammée, voyez Pyrole, t. 3. p. 90.
Poitrine (remèdes contre les humeurs qui tombent sur la), voyez Lait d'ânesse, t. 1. p. 461.
Poitrine (remèdes dans les maladies de), voyez Veau, t. 1. p. 468. Adiante, t. 3. p. 4. Chou, 24. Lierre terrestre, 52. Piment, 80. Véronique mâle, 112. Verveine, 113.
Poitrine ulcérée, voyez Lierre terrestre, t. 3. p. 52.
Poivre d'eau, voyez Persicaire, t. 3. p. 75.
Poivre de Guinée, voyez Piment, t. 2. p. 814.
Poivre-long, sa description, sa culture, ses usages, sa multiplication, t. 2. p. 443.
Poivre d'oiseau, voyez Piment, n°. 3. t. 3. p. 262.
Poix, d'où et comment on la tire, t. 1. p. 251.
Poix navale, comment on la fait, etc. t. 1. p. 853.
Poix blanche, t. 3. p. 914.
Poli et nettoyage des métaux, etc. t. 3. p. 914.
Police d'assurance, ce que c'est, t. 1. p. 452.
Police des moulins, bonne à conserver et à mettre en activité, t. 1. p. 861.
Police de la pêche, t. 3. p. 489.

Polir et lustrer tout ouvrage d'or, donner aux vieux galons leur première couleur, t. 3. p. 914.
Polype dans le nez, voyez Cresson d'eau, t. 3. p. 27. Pied de veau, 80.
Polype rampant, voyez Véronique femelle, t. 3. p. 112.
Polypode, excroissance qui s'attache au chêne, sa propriété, t. 1. p. 856; il y en a de plusieurs espèces, p. 857. Description de cette plante, lieux où elle croît, quelle est la meilleure, ses propriétés, ses vertus, t. 3. p. 84.
Pommade blanche, pommade à la fleur d'orange, et c. t. 3. p. 925.
Pommades (des), pommade pour les hémorrhoïdes, t. 3. p. 804.
Pommes suivant l'ordre de leur maturité, t. 2. p. 547. Sirop de pommes, simple manière de le faire, ses vertus, et c. t. 3. p. 807. Tourte de pommes, comment la faire, 877. Manière de mettre les pommes en compote, en gelée, de les confire, d'en faire de la marmelade; des pommes tapées, et c. t. 3. p. 902.
Pommier d'acajou, voyez Acajou, t. 3. p. 217.
Pommier d'Adam, voyez Orancia, n°. 15. t. 3. p. 146; n°. 100. p. 169.
Pomme d'amour. V. Solanum, t. 3. p. 267. V. Tomate.
Pomme épineuse, description de cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 85.
Pomme-épineuse, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 264.
Pomme-de-flan, voyez Attimimier, t. 3. p. 230.
Pomme de merveille, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 825. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 85.
Pomme de pin, voyez Euphorbe, n°. 4. t. 3. p. 249.
Pommes de terre (pain de) fait avec des grains mélangés ou sans mélange, manière de le bien faire et ses vertus, t. 1. p. 80. Variétés de la pomme de terre, ses usages, sa culture, son produit avantageux, manière de la conserver, et c. t. 1. p. 572 et suiv. Sa description, sa culture, sa multiplication, sa conservation, et c. t. 2. p. 449.
Pommier, sa description, ses différentes espèces, sa culture, sa multiplication, son choix, et c. t. 2. p. 541. Pommes suivant l'ordre de leur maturité, 547. Taille du pommier, 556 et suiv. Propriétés et vertus des pommes, et notamment des pommes de reinette, t. 3. p. 85.
Pommier (du) à cidre, sa culture, ses qualités, ses espèces, t. 1. p. 711. Sa description, le terroir qui lui est propre, sa multiplication, 712. Sa culture, 713. Cueillette du fruit, usages, 714.
Pompadoura, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 868.
Pompe très commode dans une ferme en cas d'incendie, t. 1. p. 2.
Pompelmoes, voyez Pompelmous, t. 3. p. 151.
Pompoléum, arbre qui participe de l'oranger et du limonnier, et dont la culture est la même, t. 3. p. 150.
Poncire de différentes espèces, voyez Oranger, n°. 89 et suiv., t. 3. p. 169.
Poncire violet, voyez Limonnier, n°. 9. t. 3. p. 169.
Porc, manière de l'arranger, de le saler, de tirer avantage de toutes les parties qui le composent, t. 1. p. 90.
Porc-épic, voyez Hérisson, t. 3. p. 603.
Porc salé, manière de l'arranger pour la provision de la maison, t. 1. p. 89.
Porcelaine, lut pour la racommoder, t. 3. p. 915.
Porcher, voyez Cochons.
Porte-chapeau, voyez Paliure, t. 2. p. 866.
Porte-collier, voyez Osteo-spermum moniliferum, t. 2. p. 818
Portes; elles doivent être commodément placées dans un bâtiment, elles sont en enfilades ou opposées les unes aux autres; on les fait à deux vanteaux ou à un seul, et c. t. 1. p. 4. Les portes à la campagne doivent être simples; les portes cochères doivent être fermées fortement, 46. Manière de les poser en place, 47.
Portiques, cabinets, galeries, et c. dans un jardin, manière de les former, t. 2. p. 882. Figures qui en représentent plusieurs, 883.
Postophe de différentes saisons, voyez Pommier, t. 2. p. 543.
Potager, terrains et manière de le fumer, t. 2. p. 77. Ouvrage à y faire pendant le mois de janvier (du 11 nivôse au 12 pluviôse), t. 2. p. 85. Ses productions, 89. En février (12 pluviôse au 12 ventôse), 98. Ses productions, 102. En mars, 111. Ses productions, 114. En avril, 121. Ses productions, 125. En mai, 134. Ses productions, 138. En juin, 145. Ses productions 151. En juillet, 161. Ses produits, 164. En août, 174. Ses productions, 178. En septembre, 186. Ses produits, 188. En octobre, 196. Ses produits, 199. En novembre, 209. Ses produits, 211. En décembre, 218. Ses produits, 219. Sa culture générale, ouvrages à y faire, t. 2. p. 313. Manière de les bien défoncer, distribution du terrain, emploi du potager, 314. Manière de dresser les planches, 315. Semer et planter, terroter et cultiver, 316. Couches, 317. Des couches sourdes, réchauffemens, 319. Plantes du potager et liste des plantes potagères, 320. Sept classes de plantes potagères, garnitures du potager, 321. Fournitures d'automne, fournitures d'hiver, fournitures du printemps, fournitures d'été, 322. Naturel des plantes potagères, plantes qui restent en place où on les sème, plantes qu'il faut transplanter, plantes que l'on transplante si l'on veut, plantes dont on coupe une partie des feuilles et des racines en les transplantant, celles dont on ne fait que rafraîchir les racines sans toucher aux feuilles, 323. Plantes qui se multiplient de graines, plantes qui se multiplient d'elles-même, sans qu'on les sème, 324. Plantes vivaces, plantes annuelles, plantes qui aiment les terres fortes, plantes qui se plaisent en terres légères, plantes qui veulent beaucoup d'arrosemens, plantes qui demandent peu d'arrosemens, économie des potagers, 325. Durée des plantes potagères, 326. Terres et expositions propres à chaque plante potagère, bon fonds, fonds inégal et mêlé, 327. Terrain sec, 328. Terres humides et grasses, semaille, récolte et durée des graines potagères, 329. De la culture particulière des plantes potagères et de la récolte de leurs graines par ordre alphabétique, 331.
Potages différens, en gras et en maigre, bourgeois, aux herbes, à l'oignon, à la purée, à la citrouille, au lait, de lait d'amandes, à la julienne, de canard, de santé, d'écrevisses, t. 3. p. 847.
Poteaux; il y en a de plusieurs sortes, les poteaux *corniers*, les poteaux de *croisées*, les poteaux d'*huisseries*, les poteaux de *remplage* ou de *pan*, les petits poteaux et les potelets, et c. t. 1. p. 44.
Poteries, se font de terre; on les vernit avec du plomb fondu, t. 1. p. 845.
Potiron, voyez Citrouille.
Pots-à-passe, voyez Moineau, t. 3. p. 688.
Pou, insecte redoutable aux ananas, moyen de les détruire, t. 3. p. 228.
Pouding bouilli, cuit au four, et c. t. 3. p. 878.
Poudre à poudrer, manière de la faire, t. 3. p. 925.
Poudre à tirer, combien il en faut pour la charge d'un fusil; quelle est la meilleure, t. 3. p. 512. Manière de faire la poudre à tirer, matières qui y entrent,

513. Dose de ces différentes matières, mélange et composition de la poudre, 515. Manière de la faire plus subtile et même très-simplement, des poudres de différentes couleurs, épreuves de la poudre à tirer, quelle doit être la couleur de la bonne, 516. Des effets de la poudre, huile pour la brûlure de poudre à tirer et de feu artificiel, 517.
Poudre à canon, voyez Salpêtre.
Poulaillers, ils doivent être dans la basse-cour, t. 1. p. 2. A quelle exposition, 10. Sa construction, précautions à prendre pour la santé et la sûreté des poules, comment il doit être garni; il en faut deux au moins, et pourquoi, il faut les nettoyer souvent, 11.
Poulain, voyez Cheval, Haras.
Poularde, par quelle opération on rend la poule *poularde*, moyen de les engraisser, t. 1. p. 106. Manière de les accommoder de différentes façons, t. 3. p. 849.
Poules; elles craignent le froid, le trop grand chaud, l'humidité et la mal-propreté, t. 1. p. 11. Les poules exigent des soins particuliers, de leur nourriture, du choix qu'il en faut faire, pour les faire pondre en hiver, 100. De la couvée des poules, des soins qu'elle exige, quelles sont les meilleures couveuses, 102. Du nombre d'œufs qu'il faut leur donner, 103. Poules, moyen d'en avoir davantage de prêtes à couver de nouveau, 105. Des différentes maladies auxquelles elles sont sujettes, et des remèdes à employer, 108, et suiv. Qualités nutritives et propriétés de la poule en médecine, 467. Voyez Coq.
Poules d'eau (des), sa description; il y en a de différentes espèces, où on les trouve, manière de les prendre, etc. t. 3. p. 609.
Poule de Guinée, de Numidie *ou* d'Afrique, voyez des Pintades, t. 3. p. 608.
Poulets, moyen d'en avoir en hiver, four à les faire éclore, de la manière d'élever les poussins et de les chaponner, t. 1. p. 104. De leur nourriture dans les premiers jours, des soins qu'ils demandent, 105. A quelle époque et dans quelle saison il les faut chaponner, 106. Le poulet est un aliment sain, salutaire et pectoral, ses différentes qualités, t. p. 167. Manière de les accommoder, t. 3. p. 849.
Pouliot, description de cette plante, lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 86.
Poulka, traineau auquel on attèle les rennes, t. 3. p. 600.
Poumestres, voyez Vignes, t. 3. p. 295.
Poumon (le), substance molle et nourrissante, t. 1. p. 455.
Poumon (remèdes dans les maladies du), voyez Lait d'ânesse, t. 1. p. 461.
Poumon embarrassé de phlegmes, voyez Année, t. 3. p. 9. Hysope, 46. Impératoire *ibid.* Lierre terrestre, 52. Marrobe blanc, 56. Oignon, 67. Pied de chat, 79. Piment, 80. Pin, 81. Raifort cultivé, 91. Réglisse, 95. Scordium, 100. Serpolet, 103. Thim, 109. Velar, 111. Véronique mâle, 112.
Poumon ulcéré, voyez Bugle, t. 3. p. 16. Herbe aux deniers, 41. Lierre terrestre, 52. Pervenche, 77. Pied de chat, 79. Pulmonaire, 89. Pulmonaire de chêne, 90. Rue de muraille, 95. Véronique femelle, 112. Véronique mâle, *ibid.*
Poupelin, manière de faire cette espèce de tartelette, t. 3. p. 878.
Poupiettes, manière de faire et de préparer ce mets, t. 3. p. 850.
Pourpier, sa description, ses différentes espèces, sa culture, sa graine, etc. t. 2, p. 450. Ses propriétés et ses vertus, t. 3, p. 86. Manière de la faire frire, t. 3. p. 850.
Pourpier de mer, description de cet arbuste, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 868.
Pourprée, voyez Pêcher, t. 2. p. 524.
Poux (pour faire mourir les), la décoction ou la poudre de graine de fusain les détruit, t. 1. p. 775. Voyez Fusain, t. 3. p. 35. Herbe aux poux, 42. Hyssope, 46. Lavande, 50. Liseron grand, 53. Stoechas citrin, 105.
Prairies, voyez Prés.
Prêle *ou* Queue de cheval, description de cette plante, lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 87.
Prés et bois, sont les meilleurs biens de campagne, t. 1. p. 1. Les prés sont hauts ou bas, et valent plus ou moins selon leur débouché, etc. t. 1. p. 67. Des prés à foin, des diverses sortes de prés, t. 1. p. 629. Des terres qui leur conviennent et de leur proportion, 630. Comment on convertit une terre en pré, 631. Soin à avoir des prés nouvellement ensemencées, de la feuille, 631. Des prairies flottantes, 633. Quelles sont les bonnes et les mauvaises herbes d'un pré, soins nécessaires aux prés faits, 634. Moyen de les conserver, 836 Dangers que les taupes et les torrens font courir aux prés, 637. Chevaux au vert, 638. Récolte des foins, et manière de la faire soigneusement et avantageusement, 639. Différentes manières de la façonner, rapport de l'arpent de pré, prix du feuillage et différens arrangemens à prendre avec les faucheurs, etc. 640. Regains ou revivres, 641. Défrichement des prés, 643. Limitation des prés, *ibid.* Lois relativement aux troupeaux et à la pâture, 644.
Prés artificiels ou de culture, 650.
Présages du temps pour la pluie ou le beau temps, t. 1. p. 509.
Pressoir, nécessaire selon le genre de l'exploitation de la ferme, t. 1. p. 2. C'est une pièce de dépense, manière de le conserver, il y a des pressoirs pour es différens fruits, *ibid.* 12. Les pressoirs sont d'un revenu modique, et sont d'un lourd entretien, *ibid.* 68. Pressoir pour les vins, description d'un grand pressoir, t. 3. p. 398. Du grand pressoir façonné ou gros pressoir à cage ou châssis, 401. Noms, longueur et épaisseur des pièces qui composent un grand pressoir, 402. Description d'une petite presse ou du pressoir nommé *étiquet*, 403. Pièces particulières d'un petit pressoir, 405. Autre pressoir plus facile et moins couteux, *ibid.* Description des pressoirs de différentes espèces, 406. Détail des bois nécessaires pour la construction d'un pressoir à double coffre, etc. 409. De la façon de manoeuvrer, en se servant des pressoirs à coffre simple ou double, 413. Manoeuvre du pressoir à double coffre, 415. Pressoir, où il entre moins de bois, 416. De la manière d'élever et de conduire une pressée, 418. Manière de presser le cidre, 429.
Pressurage (du) en Champagne, voyez Vignoble de Champagne, t. 3 p. 442.
Présure, où on la trouve, t. t. p. 467.
Prime sur mer, t. 1. p. 452.
Prime-vère, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 816. Lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 87.
Prinos verticillé, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 869.
Productions et profits champêtres non ordinaires, t. 1. p. 839.
Produit d'un arpent de blé, t. 1. p. 559.

Profits champêtres, t. 1. p. 69.
Propegation des plantes eeotiques ou indigènes, t. 3. p. 209.
Propolis (la) qu'on trouve dans les ruches est estimée souveraine pour les maledies de nerfs et les plaies, t. 1. p. 453. Voyee mouches à miel.
Propriés rurales (des), selon les lois, t. 1. p. 516.
Proveoce, manière de faire le vin dans la ci-devant Provence, t. 3. p. 363.
Provins, manière et temps de le faire, t. 3. p. 100.
Provisions de le maison, quelles doivent être, t. 1. p. 80. Des provisions de chair pour la maison, t. 1. p. 89. Des menues provisions, *ibid.* p. 94.
Pruneaue purgetifs, voyee Prunier, t. 1. p. 88.
Prunelas, voyez Raisins, t. 3. p. 280.
Prunelege, voyez Reisins, t. 3. p. 280.
Prunelier, voyez Prunier seuvege, t. 3. p. 89.
Prunelles, vin de prunelles, t. 3. p. 431.
Prunes, menière de les mettre en compotes; de les faire confire eu liquide, de les mettre à l'eeu-de-vie, de les garder, d'eo faire du ratafie, etc. t. 2. p. 904. Tourte de prunes, comment la feire, t. 3. p. 878.
Pruoiet (du), ses espèces, sa multiplication, terroir qui lui convient, sa culture, t. 2. p. 721. Fruits, 724. Prunes suivant l'ordre de leur maturité, t. 2. p. 553. Teille do prunier en espalier, 626. Propriétés et vertus de son fruit, t. 3. p. 88.
Pruniet icaque, voyez Chrysobolen, t. 3. p. 342.
Prunier sauvage, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 89.
Ptarmice ou Herbe à éternuer, se description et sa culture, t. 2. p. 827.
Ptélée, description de ce grand erbrisseau, sa culture, sa moltiplicetioo, t. 2. p. 869.
Pucelles, nom donné eue jeunes griffes de renoncules, t. 2. p. 750.
Pucerons, nuisibles eue erbres, moyen de les en préserver ou de les en délivrer, t. 2. p. 676.
Puces, les chesser, voyez Aune, t. 3. p. 9. Herbe eux puces, 43. Tabac, 107. Moyen de les détruire, t. 3. p. 925.
Puine (du), sa description et ses propriétés, t. 1. p. 776.
Puisard, nécessaire dens une basse-cour, t. 1. p. 2. Commens il faut le construire, *ibid.* 15.
Puits, où ils doivent être situés, nécessaires dans une basse-cour, t. 1. p. 2. Il feut les éloigner des rstraites, étebles, trous à fumier, et c. Menière de les construire, *ibid.* 14. Moyen de bonifier l'eeu d'un puits, t. 1. p. 458. Puits communs, voyez Mares.
Pulmonaire, description de cette plente, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 89.
Pulmonaire de chêne ou Hépetique des bois, description de cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 90.
Pulmonie, voyee Acenthe, t. 3. p. 3. Dépouille du renard, t. 3. p. 586.
Puneises, remèdes contre elles, voyce Lavande, t. 3. p. 50. Moyen de les détruire, t. 3. p. 926. Voyee Mercure.
Puneises, des plentes, sa description, plantes qu'elles fréquensent hebituellemeot, t. 2. p. 683.
Punch, menière de faire cette boisson salutaire, t. 3. p. 412.
Purgetif, voyez Liseron petit, t. 3. p. 54. Rosier, 94. Sceeo de notre-dame, 100.
Purgetif doue, voyez Carteme, t. 3. p. 18. Prunier franc, 88.
Purgatif violent, voyee Cabaret, t. 3. p. 16. Esule, 30. Gretiole, 38. Lauréole, 50. Sureeu, 106.
Purgetif, infusions purgatives, manière de les composer, t. 3. p. 799.
Purgation des oiseeux, on doit purger tous les mois ceue qui mangent de le viande, et c. t. 3. p. 709.
Purgatives, nom donné eux plantes qui ont cette vertu, t. 3. p. 3.
Pustules de petite vérole, voyez Cochon, t. 1. p. 458.
Putois (chasse du), description et caractère de ces enimal, lieux qu'il habite, et c. t. 3. p. 588.
Pyrole, description de cette plante, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 90.
Pyxacantha, voyez Noir-prun.

Q.

QUAMOCLITE. Voyez Jesmin rouge de l'Inde, t. 2. p. 802.
Quaranteine. Voyez Giroflée enunelle, t. 2. p. 737.
Quertaut. Voyez Futailles, t. 3. p. 338.
Queue de Bougogne, t. 3. 355.
Queue de Champagne, ses repports aux eutres mesures, t. 3. p. 338.
Queue d'Orléens, ses rapports evec les eutres mesures, t. 3. p. 338.
Queue de cheval. Voyez Prêle, t. 3. p. 87.
Queue de lion, description de cet arbrisseau, sa multiplication, t. 2. p. 871.
Queues de Renard, amas d'herbes qui nuisent eux conduites d'eeu, t. 2. p. 897.
Queues de bœuf, menière de les arranger pour la cuisine, t. 3. p. 830.
Quille-de-coq. Voyee Raisins, t. 3. p. 280.
Quinqueporte, Voyez des Filets, t. 3. p. 506.
Quintc-feuille, description de cer arbuste, culture, sa multiplicetion, t. 2. p. 869. Lieux où croit cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 90.

R.

RABAT. Voyez chasse eux Oiseaux, t. 3. p. 716.
Rabette. Voyez Navette.
Rabioule, sa culture, son utilité, son produit, t. 2. p. 662.
Racines (des), qu'on sème en plein chemp, t. 1. p. 567. Manière de les conserver, 576. Recine d'abondance ou de disette, voyez Betterave sur terre.
Racines proptes è faire de l'emidon, t. 2. p. 794.

Racine sentant les roses, description de cette plante, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 91.

Racine de Dictame. Voyez Fraxinella, t. 3. p. 34.

Racine vierge, voyez sceau de Notre-Dame, t. 3. p. 100.

Racines du jour, voyez vignoble d'Angleterre, t. 3. p. 384.

Racines des plantes dans leur formation, t. 2. p. 275. Figures dans les racines, 277. Racines qui nait du tronc d'un arbre, les racines varient selon les espèces d'arbres, combien il est essentiel de les ménager, 263. Racines gâtées, moyen d'y remédier, t. 2. p. 671.

Radis. Voyez Rave.

Radou. Voyez Redoul, t. 2. p. 870.

Rafle (du), manière de le rendre, t. 3. p. 484. de le faire soi-même, 501. De quoi il est composé, p. 504.

Rafraichissantes. Voyez Epaississantes, t. 3. p. 2.

Rage (de la), de ses signes et des différens remèdes employés contre cette vieille maladie, t. 1. p. 273 et suiv. Pour guérir la rage des chiens, t. 3. 539 et suiv. Des différentes sortes de rages, 540. Signes qui font connoitre quand un chien est enragé, 541. Rage, différens remèdes contre la rage pour les hommes et pour les bêtes employés avec succès, 809.

Ragouminier, description de cet arbuste, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 870.

Rajeunir de vieux arbres, voyez maladies des plantes, t. 2. 671.

Raie, différentes manière de l'accommoder pour la maison, t. 3. p. 850.

Raifort *ou* Cram, sa description, sa culture, sa graine, etc. t. 2. p. 451. Des propriétés et ses vertus, t. 3. p. 91.

Raifort sauvage, description de cette plante, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 91.

Raiponce, sa description, sa culture, sa graine, etc. t. 2. p. 452.

Raisin (du) et du verjus de treille avec le nom des différentes espèces qu'on plante dans les jardins, de la taille, etc. t. 2. p. 662 et suiv. Moyen pour garder les raisins pendant l'hiver. Raisin sec et raisiné, 665. Raisins, ses espèces principales et à quoi elles sont propres, t. 3. p. 277. Raisins propres à de certaines espèces de terre plus qu'à d'autres, 282. Vin de raisins secs, 316. Raisins, comment on peut les conserver, 331. Manière de conserver du raisin muscat, 362. Manière de conserver le raisin, de le faire sécher, d'en faire du ratafia, ou de le confire, etc. 905 et suiv. Voyez Huile.

Raisin d'abricot. Voyez Raisin, t. 3. p. 280.

Raisin d'Afrique. Voyez Raisin, t. 3. p. 281.

Raisin d'Amérique, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 827.

Raisin d'Autriche, voyez Raisins, t. 3. p. 281.

Raisin de bois. Voyez Myrtille, t. 3. p. 64.

Raisin Grec. Voyez Chasselas noir, t. 3. p. 278.

Raisin de jardins, leurs noms différens, t. 3. p. 282.

Raisin d'Italie. Voyez Raisins, t. 3. p. 281.

Raisin de mer, description de cet arbrisseau singulier, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 870

Raisin merveilleux. Voyez Raisins, t. 3. p. 280.

Raisin noir, raisin Orléans. Voyez Raisins, t. 3. p. 279.

Raisin sans pepins. Voyez Raisins, t. 3. p. 279.

Raisin précoce. Voyez Vigne, t. 2. p. 553.

Raisin Suisse. Voyez Raisins, t. 3. p. 281.

Raisins de Verjus, leurs noms différens, t. 3. p. 282.

Raisin de vigne, leurs noms differens, t. 3. p. 282.

Raisiné. Voyez Raisin, t. 2. p. 665. Raisiné, confiture d'économie, t. 3. p. 314. Raisiné, manières différentes de le faire, t. 3. p. 905.

Râle de terre et râle d'eau, aliment assez durable, t. 1. p. 467.

Râle (du); il y en a d'eau et de terre, caractère et description de cet animal, manière de le prendre, t. 3. p. 609.

Rambour, voyez Pommier, t. 2. p. 545.

Rampes (des) de gazons, comment on les arrange, t. 2. p. 886.

Ran, nom du mâle de la brebis; on l'emploie pour corriger les chiens qui courent après les moutons, t. 3. p. 521.

Randi, description de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 264.

Ranule *ou* Apostume sous la langue des enfans, voyez Sureau, t. 3. p. 106.

Rapatelles, voyez Amidon.

Rapes, manière de les faire, t. 3. p. 317. Leur usage, p. 318.

Raquette, variétés et description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 264.

Ratafia de Neuilly, manière de le faire, t. 3. p. 888. Ratafia purgatif, manière de le composer, ses vertus, etc. 804. Ratafia rouge, blanc, pour la colique, etc. 906. Voyez Des liqueurs et ratafias par ordre alphabétique, 882 et suiv.

Rate, nourriture de difficile digestion, t. 2. p. 455.

Rate, nom des plantes propres contre ses maladies, t. 3. p. 2.

Rate (remèdes dans les maladies de la), voyez Absinthe, t. 3. p. 3. Caprier, 17. Chèvre-feuille, 23. Cuscute, 27. Fougère, 33. Fumeterre, 34. Saule, 99. Tamaris, 108. Verveine, 113.

Rate enflée, voyez Bardane grande, t. 3. p. 10. Cabaret, 56. Langue de cerf, 49. Moutarde, 64. Patience, 74. Sceau de notre-dame, 100. Spina solstitialis, 104.

Rate, ses obstructions, voyez Acorus véritable t. 3. p. 4. Arrête-bœuf, 8. Benoite, 12. Cabaret, 16. Carotte sauvage, 18. Chardon à cent têtes, 20. Chélidoine, 22. Cresson d'eau, 27. Garance grande, 35. Genêt, *ibid.* Genièvrier, 36. Hépatique noble, 41. Livesche, 54. Moutarde, 62. Persil, 76. Quintefeuille, 90. Raifort cultivé, 91. Saule, 99. Scordium, 100. Spina solstitialis, 104. Stæchas citrin, 105. Valériane, 110. Véronique femelle, 112. Véronique mâle, *ibid.* Verveine, 113.

Rate squirreuse *ou* dure, voyez Agnus castus, t. 3. p. 5. Cétérac, 20. Cigüe, 24. Fougère, 33. Frêne, 34. Herbe aux cuilliers, 42. Moutarde, 62.

Raton, manière d'accommoder ce ragoût, t. 3. p. 850. Le raton est une sorte de pâtisserie, comment la faire, t. 3. p. 878.

Raves et navets semés en pleins champs pour fourrages, t. 1. p. 575.

Raves et radis, leur description, leurs variétés, leur culture, leur graine, t. 2. p. 452 et suiv. Leurs propriétés et leurs vertus, t. 3. p. 92.

Ravines, voyez Rivières.

Ravoirs, voyez Des étangs salés, t. 3. p. 458.

Ray-grass, terrain qui lui convient, sa culture, son produit, ses avantages, etc. t. 1. p. 663. Ray-grass de France, 664.

Récise, voyez Benoite, t. 3. p. 12.

Redoul (du), sa description, son fruit, danger d'en manger, remède employé pour les animaux qui en ont mangé, t. 1. p. 777. t. 2. p. 870.

Réfrigérant, voyez Des alambics, t. 3. p. 767.
Rega, voyez Oranger, t. 3. n°. 63. p. 168.
Regains, voyez Prés, t. 2. p. 641 et 543.
Régisseur (un) est indispensable dans une grande propriété qu'on ne peut faire valoir par soi-même, t. 1. p. 70. Quels sont les devoirs et l'emploi d'un régisseur, 71.
Regles et manœuvres du labourage, t. 1. p. 516.
Reglisse, sa description, sa culture et sa multiplication, t. 2. p. 455. Choix qu'on doit en faire, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 95. Réglisse (des sucs de) blanc, de Blois, noir, extrait de réglisse, manière de le faire, t. 3. p. 805.
Reiet (du), piége pour la chasse, t. 3. p. 756.
Reine-claude, voyez Prunier, t. 2. p. 550.
Reine-marguerite, ses différentes espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 828.
Reine des prés, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 859. Lieux où se trouve abondamment cette plante, ses propriétés, t. 3. p. 92. Voyez Barbe de chèvre, 10.
Reinette de différentes espèces, voyez Pommier, t. 2. p. 544.
Reines ou Rognons, substance compacte et difficile à digérer, t. 1. p. 455.
Reins (maladies des), voyez Ane, t. 1. p. 454. Dépouille du biéreau, t. 3. p. 587. Du vigogne, 60t. Hérisson, 603. Utilité du suc des plantes, 786.
Reins embarrassés de glaires, voyez Lierre terrestre, 52. Pimprenelle saxifrage, 81. Stæchas citrin, 105. Tanaise, 108. Verge d'or, 111.
Reins ulcérés, voyez Figuier, t. 3. p. 32. Lierre terrestre, 52. Prêle, 87. Quintefeuille, 90.
Remèdes pour les différentes maladies des chiens, t. 3. p. 536.
Remises (les) doivent être multipliées pour le service de la basse-cour, t. 1. p. 2. On fait des greniers au-dessus; les remises à avoine doivent avoir une largeur et une profondeur déterminées, 12.
Renard (de la chasse du), description de cet animal, son caractère, t. 3. p. 578. Chasse du renard au chien courant, 579. Manière de dresser les bassets pour le renard et le biéreau, 580. Ruses et piéges pour détruire les renards, comment on prend les renards à l'appel avec un piége de fer appelé *traquenard*, 581. Moyen pour faire venir les renards où l'on veut, et les tirer à l'affut, 583. Amorce merveilleuse à cet effet, *ibid.* et suiv. Comment empoisonner les renards, 584. Composition d'une mèche qui fait sortir les renards des terriers, manière de prendre les renards avec le lac-courant, 585. Dépouille du renard, p. 586.
Renne (du) ou Rangier, description et caractère de cet animal, t. 3. p. 599. Manière de le chasser, utilité quon peut en tirer, 600.
Renoncule, ses espèces et variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 747. Ses propriétés et son usage, t. 3. p. 92.
Renoué, description de cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 93.
Réséda odorant, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 272.
Réservoir, voyez Des pièces d'eau, t. 2. p. 890.
Réservoir, voyez Des viviers, t. 3. p. 456.
Résine, ce que c'est, comment on la tire, etc. t. t. p. 855.
Résolutif, voyez Ane, t. 1. p. 454.
Résolutives, nom donné aux plantes qui ont cette vertu, t. 3. p. 3.
Respirations (faciliter la), voyez Ache, t. 3. p. 4.
Résure, voyez Des achées, etc. t. 3. p. 489.
Rets, rets saillans, voyez Des filets, t. 3. p. 501 et 711.
Revenus différent des terres, t. 1. p. 67. De quoi ils sont composés ou peuvent l'être, 68.
Rez-de-chaussée, endroit le plus commode et le plus agréable d'une maison de campagne quand il est élevé. Il doit l'être par un perron de trois ou cinq marches, et toujours en nombre impair, et pourquoi, t. 1. p. 3.
Rhamnoïde, description de ce grand arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 870.
Rhapontic, voyez Rhubarbe des moines, t. 3. p. 93.
Rhin, pour rétablir le vin du Rhin qui est en travail, t. 3. p. 323. Manière de contrefaire le vin du Rhin, 326. Pour réparer l'odeur et la saveur des vins du Rhin, 329.
Rhododendron, description de cet arbrisseau, sa culture, t. 2. p. 871.
Rhubarbe des paysans, voyez Esule, t. 3. p. 30.
Rhubarbe (de l'infusion de) contre la bile, t. 3. p. 797.
Rhubarbe des moines, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 93.
Rhumatisme; la graisse de faisan appliquée extérieurement, en dissipe les douleurs, t. 1. p. 459. Voyez Oie, 464. Chêne, t. 3. p. 23. Glayeul jaune des marais, 37. Glayeul puant, 38. Lavande, 50. Mélilot, 57. Mille-pertuis, 59. Nerprun, 66. Origan, 69. Ortie piquante, 71. Sapin, 97. Tanaise, 108. Vigne, 114. Dépouille du cerf, 558. Ours, 602.
Rhumatismes et froidures, voyez Peaux de moutons, t. 1. p. 461.
Rhume, voyez Pavot blanc, t. 3. p. 74. Pin, 81. Véronique femelle, 112. Tisanne contre le rhume, manière de la faire et de la prendre, etc. t. 3. p. 808.
Rhume invétéré, voyez Pavot rouge, t. 3. p. 75. Pouliot, 86
Rhume de nez ou Coriza, voyez Parfum pour arrêter la fluxion, parfum pour différentes maladies, poirée, t. 3. p. 84. Tabac, 107.
Rhume (du) des oiseaux de proie, t. 3. p. 645.
Riche dépouille, voyez Oranger, n°. 7. t. 3. p. 144.
Riches, lapins de la nouvelle Espagne, t. 3. p. 603.
Ricin, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 859. Variétés de cet arbuste, t. 3. p. 173.
Rideau, voyez Palissade, t. 2. p. 879.
Rideaux (des) ou Langues de terre escarpées ou en pente, à qui ils appartiennent, lois à ce sujet, t. 1. p. 787.
Ridelées, voyez Charrettes.
Rièble, voyez Gratteron, t. 3. p. 38.
Rietz ou Ries, voyez Friches.
Ris de veau, manière de les accommoder pour la cuisine, t. 3. p. 851.
Rissoles, manière de les faire, t. 3. p. 851. Rissoles, pâtisserie, 879.
Riverains des bois, quels ils sont. t. 1. p. 696.
Rivières (des), des eaux et des ravines, à qui elles appartiennent, ce qui peut appartenir aux particuliers, lois et exemples, t. 1. p. 785.
Rivinia, variétés de cet arbrisseau de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 265.
Riz (pain de), comment il se fait, t. 1. p. 85. Culture du riz, terres qui lui sont propres, ses propriétés, etc. t. 1. p. 607. Manière de l'accommoder au gras et au maigre, 3. p. 851.
Rob nucum, voyez Noyer, t. 3. p. 66.
Robe blanche et noire, voyez Raisins, t. 3. p. 281.
Robine, voyez Poirier, t. 2. p. 531.
Robinets, lut pour les joindre aux fontaines, etc. t. 3. p. 915.

Rocambole, voyez Ail.
Rocfort (fromage de); il se fait de lait de brebis, t. 1. p. 282.
Rocou, voyez Bixa, t. 3. p. 233.
Rodoul ou Rodou, voyez Redoul.
Rogne, voyez Bon-Henri, t. 3. p. 13. Hêtre, 45. Véronique femelle, 112.
Rogne des brebis, voyez Hêtre, t. 3. p. 45.
Rognon de coq, voyez Raisins, t. 3. p. 280.
Rognons, maniere de les accommoder, t. 3. p. 852. Voyez Reins.
Roitelet (du), ses différentes espèces, caractère et description de cet oiseau, maniere de l'élever, et c. t. 3. p. 690.
Romaine, voyez Laitue.
Romarin, sa variété, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 871. Choix qu'il en faut faire, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 93.
Ronce, variété de cet arbrisseau, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 871. Lieux où il croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 94.
Rond, pour tracer un rond, un ovale, un octogone ou autre figure à pans, t. 2. p. 883.
Rondeletia, variétés de cet arbrisseau de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 265.
Roquette, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 456. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 94.
Roquette des marais, voyez Herbe de sainte-Barbe, t. 3. p. 44.
Rosage (le), voyez Chamœrododendros, t. 2. p. 850.
Rosat (miel), sa composition, ses propriétés, ses vertus, et c. t. 3. p. 801.
Rose de berger, rose de chien, voyez Eglantier.
Rose de Gueldre, voyez Obier des bois, t. 2. p. 866.
Rose du Japon à fleurs doubles, voyez Camellia, t. 3. p. 218.
Rose d'Inde, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 819.
Rose de Noël, voyez Hellébore noir, t. 2. p. 799.
Rose d'outremer, voyez Mauve de jardin, t. 3. p. 57.
Rose trémière, voyez Passe-rose, t. 2. p. 819.
Roseau pour couvrir les maisons, comment il s'emploie, t. 1. p. 59. Sa durée, 30. Roseaux (les) indiquent les veines d'eau cachées dans la terre, t. 2. p. 890.
Roseau panaché, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 819.
Roses, moyen d'en avoir pendant l'hiver, t. 2. p. 873. Eau de rose, ratafia de rose, t. 3. p. 907 et suiv.
Rosier, variétés de cet arbrisseau, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 872. Quelles sont les roses dont on fait usage en médecine, leurs propriétés et leurs vertus, t. 3. p. 94.
Rosier sauvage, voyez Eglantier.
Rossignol, cet oiseau est agréable à manger, t. 1. p. 467. Caractère et description de cet oiseau, t. 3. p. 661. Son instinct et son inclination, son nid, 662. Comment on prend les grands rossignols et comment on les élève, 663. Comment on doit élever ceux pris dans les nid à la fin du printemps, 664. Nourriture des rossignols apprivoisés, 665. Comment distinguer le mâle d'avec la femelle, 666. Maladies des rossignols et remèdes à y apporter, 667. Ils doivent être purgés une fois le mois, 709.
Rossignol d'automne, voyez Rouge-gorge, t. 3. p. 614.
Rossolis de Turin, rossolis ou liqueur parfumée, rossolis du roi, et c. t. 3. p. 908.
Roue (faire la), voyez Vignoble d'Orléans, t. 3. p. 372.
Rouge, voyez Canard sauvage, t. 3. p. 621.
Rouge des femmes pour se farder, des cordonniers pour les ralons, des corroyeurs, t. 3. p. 926.
Rouge-gorge (du), caractère et description de cet oiseau, distinction du mâle d'avec la femelle, ses habitudes, manière de l'élever, et c. t. 3. 614 et 703.
Rougeole, voyez Figuier, t. 3. p. 32. Fumeterre, 34. Navet, 64. Ortie piquante, 71. Rave, 92.
Rougeurs (remèdes contre les), voyez Lait de femmes, t. 1. p. 461.
Rouille, moyen pour en garantir les ouvrages de fer ou d'acier, t. 1. p. 33. Moyen de la détacher et de l'empêcher de s'attacher au fer, t. 3. p. 926.
Rouille des blés, t. 1. p. 540.
Rouille, maladie du pêcher, et c. t. 2. p. 620.
Roussaille, voyez Gardon, t. 3. p. 445.
Rousselet, voyez Poirier, t. 2. p. 530.
Rousseurs du visage, voyez Merle, t. 3. p. 695.
Rouvre, voyez Chêne.
Royale d'hiver, voyez Poirier, t. 2. p. 534.
Royale de Tours, voyez Pruoier, t. 2. p. 549.
Royena, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 173.
Ruban, voyez Roseau panaché, t. 2. p. 819.
Ruche, voyez Mouches à miel.
Rue, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 456. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 95.
Rue de muraille, description de cette plante, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 96.
Rue de chèvre, voyez Galega.
Rueller les vignes, voyez Vignes, t. 3. p. 300.
Ruellia, variétés de cette plante de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 266.
Rum, liqueur composée dans les lieux où se fait le sucre, et c. t. 3. p. 782.
Rusc, voyez Houx petit, t. 3. p. 45.

S.

SABINE, description de cet arbrisseau, sa variété, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 874. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 96.
Sable, il y en a de trois sortes pour les différens usages, t. 1. p. 24.
Sable, comment on distille au sable, et dans quel cas il faut s'en servir, t. 3. p. 775.
Sablier, voyez Hura, t. 3. p. 254.
Sablières, ce que c'est en bâtisse, t. t. p. 43.
Sacre et Sacret, voyez Des oiseaux de rapine, t. 3. p. 625. Fauconnerie, 627.
Safran (du), choix qu'il en faut faire, sa culture, ses propriétés, du safran bâtard; de la récolte du safran et des soins à y apporter, t. 1. p. 597, et suiv. Comment il se débite, 798. Choix qu'il en faut faire, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 96. Voyez Crocus.
Safran bâtard. Voyez Cartame, t. 3. p. 18.
Safre, utile aux verriers et aux faienciers, t. 1. p. 819.
Sagou, arbre avec la moelle, duquel les Orientaux font du pain, t. 1. p. 466.

Saignée, voyez Taille des arbres, t. 2. p. 638, et suiv.
Saignement de nez, la fiente de cochon appliquée extérieurement l'arrête, t. 1. p. 458.
Sain-doux (du), à quoi il est utile, t. 1. p. 91. Voyez Basse-cour.
Saine, voyez Filets.
Sain-foin (du), sa description, ses usages, sa culture, engrais qui lui conviennent, sa récolte, son rapport et ses avantages, t. 1. p. 662, et suiv.
Sain-foin d'Espagne, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 830.
Saint-Germain, voyez Poirier t. 2. p. 537.
Saint-Jacques en Galice, voyez raisins, t. 3. p. 280.
Saint-Père, voyez Poirier, t. 2. p. 539.
Sainte-Catherine, voyez Prunier, t. 2. p. 551.
Salicaire, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 830. Voyez Lysimachie rouge, t. 3. p. 55.
Saligor, voyez Châtaignier, t. 1. p. 747.
Salins, voyez Marais.
Salmis (manière de faire toutes sortes de), t. 3. p. 858.
Saloir, manière de le faire et de le mettre dans l'état nécessaire à recevoir la viande qu'on veut y mettre, t. 1. p. 90.
Salpêtre, profit particulier qu'on peut en tirer dans une possession rurale, manière de le faire, t. 1. p. 842. Salpêtre, voyez Poudre à tirer, manière de la faire, et des matières qui y entrent, t. 3. p. 513.
Salsifis ou Cercifis, sa description, ses espèces, sa culture, sa multiplication, sa graine, t. 2. p. 456, et suiv. Manière de les accommoder, t. 3. p. 823.
Salviati, voyez Poirier, t. 2. p. 535.
Samaritain (baume du), manière de le composer, ses propriétés, ses vertus, etc. t. 3. p. 791.
San-moireau, voyez Raisins, t. 3. p. 280.
Sandaraque, d'où elle vient, t. 1. p. 853.
Sandaraque des Arabes, voyez Genièvrier.
Sang des animaux, de telle manière qu'il soit préparé, est de difficile digestion, t. 1. p. 455.
Sang, l'adoucir, voyez Bec de grue, t. 3. p. 11. Groseiller rouge et noir, 40. Laitue domestique, 48.
Sang (arrêter le), voyez Ane, t. 1. p. 454. Dépouille du lièvre, t. 3. p. 596. Voyez Flux de sang.
Sang, plantes propres à procurer l'évacuation superflue de la sérosité du sang, t. 3. p. 8.
Sang épais (remèdes contre le), voyez Crème, t. 1. p. 462.
Sang caillé (pour dissoudre le), voyez Bouc, t. 1. p. 457.
Sang (pour purifier le), voyez Pluvier, t. 1. p. 476. Bourrache, t. 3. p. 14. Bugle, 16. Buglose, ibid. Cerfeuil, 19. Chardon étoilé, 21. Cresson d'eau, 27. Hépatique de fontaine, 41. Houblon, 45. Laitron, 48. Ortie piquante, 71. Patience, 74. Pervenche, 77. Pimprenelle sanguisorbe, 81. Pourpier, 86. Véronique femelle, 112.
Sang, le rafraîchir, voyez Citronnier, t. 3. p. 24. Lentille de marais, 51.
Sang de dragon, sa couleur, d'où on le tire, ses propriétés dans les pertes de sang, les dyssenteries, pour affermir les dents, les gencives, etc. De quoi est composé celui qu'on contrefait, t. 1. p. 854. Description de cette plante, lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 96.
Sanglier (de la chasse du), description et caractère de cet animal. Manière de le chasser, t. 3. p. 564. Connoissance du pied, des boutes et du souil du sanglier. Comment distinguer la voie du sanglier, d'avec celle du cochon privé, 565. Où l'on trouve les sangliers. Chasse du sanglier, 566. Dépouille du sanglier, usages et propriétés de sa chair, etc. 567. Manière de l'accommoder, t. 3. p. 852.
Sanguine, pierre, fouille propre à faire des crayons, etc. t. 1. p. 849.
Sanguins, l'eau ferrée convient moins qu'à d'autres, t. 1. p. 459.
Sanicle, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 830. Lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 97.
Sanicle femelle, voyez Astrance à larges feuilles, t. 2. p. 770.
Sansonnet (du), voyez Etourneau, t. 3. p. 695.
Santé, usages de tout ce qui se tire de la basse-cour pour la nourriture et la santé, t. 1. p. 453.
Sanve, propre à faire de l'huile à brûler, t. 1. p. 597. Voyez Huile.
Sapins (des), leur origine, description de cet arbre, sa culture, t. 1. p. 757. Terres qui lui conviennent, utilité de son bois, produit de la térébenthine, t. 1. p. 758. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 97.
Saponaire, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 830. Lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 97.
Sarcelles, différentes manières de les accommoder, t. 3. p. 852.
Sardine (de la), description de ce poisson, manière de le pêcher, de le conserver, et de l'expédier au loin, t. 3. p. 480. Sardine, manière de les accommoder en caisse, ibid. 852.
Sarette (de la), plante nécessaire à la teinture, sa culture, t. 1. p. 621. Sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 830.
Sarrasin (du), sa culture, son usage, et c. t. 1. p. 525.
Sarrasin de Tartarie, voyez Blé noir de Tartarie.
Sarrasin, voyez Poirier, t. 2. p. 539.
Sarriette, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 458. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 98.
Sassenage, fromage par petits pains ronds qui vient de Grenoble, t. 1. p. 282.
Saturne (beaume de), manière de le composer, ses propriétés, ses vertus, etc. t. 3. p. 791.
Savarts, voyez Friches.
Sauces, manière d'en faire de toutes sortes en gras et en maigre, t. 3. p. 852.
Saucisses, manière de les mettre en différens ragoûts, t. 3. p. 853.
Saucisson, manière de les faire, t. 3. p. 854.
Sauge, sa description, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 458, 831. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 98.
Sauge, variétés de cette plante cultivée dans les serres chaudes, sa description, sa multiplication, t. 3. p. 266.
Sauge des bois, description de cette plante, lieux où elle croît, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 98.
Sauge ou Orvale du Mexique, description de cet arbrisseau, sa multiplication, t. 3 p. 173.
Savinier, voyez Sabine, t. 3. p. 96.
Saule (du), sa description, ses différentes espèces, t. 1, p. 762. Sa culture, son utilité, ses avantages, etc. 763. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 99.
Saumon, description de ce poisson de mer et de rivière, manière de le pêcher, t. 3. p. 475. Différentes manières de préparer ce poisson, t. 3. p. 854.

Saumurage en bâtisse, ce que c'est, il dure long-temps, t. 1, p. 40.
Saumure (de la), il y a la vive, et la bouillie, moyen de s'en servir de nouveau, etc. t. 1. p. 91.
Savons, on leur donne differens noms selon les différens pays, t. 1. p. 859. Manière de faire les savons blanc, noir, brun, gris, d'huile d'olive, etc. t. 1. p. 860. De l'emplâtre de savon, manière de le composer, ses proptiétés, ses vertus, etc. t. 3. p. 794.
Savon noir, il se fait avec le marc des huiles de navette et de colza, t. 1. p. 830.
Savonnier, description de cet arbre de serre chsude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 261.
Savonière, voyez Saponaire, t. 3. p. 97.
Sauteiles de vignes, t. 3. p. 305.
Sauvignon, voyez Raisins, t. 3. p. 181.
Saux, voyez Saule.
Saxifrage, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 750. Ses différentes especes, 831. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 99.
Saxifrage à feuilles de Sedum, voy. Sédum pyramidal, t. 3. p. 173.
Scabieuse des jardins, sa desctiption, ses variétés, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 831. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 99.
Scarification, voyez Taille des arbres, t. 2. p. 632, et suiv.
Scariole ou Scarole, ses vertus en médecine, t. 3. p. 29.
Sceau de notre-dame, description de cette plante qui croit sans culture, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 100.
Sceau de Salomon, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 835.
Schaddeck, voyez Chadec, t. 3. p. 151.
Sciatique, voyez Bétoine, t. 3. p. 12. Geniévrier, 36. Germandrée, 37. Ivette, 48. Lupin, 52. Mille-pertuis, 59. Passerage, 74. Spina solstitialis, 104. Vigne, 114. Merle, 695.
Scolopendre, nuisible aux arbres, moyen de le détruire, t. 2. p. 684.
Scolopendre vulgaire, voyez Langue de cerf, t. 3. p. 49.
Scolopendre (vraie), voyez Cétérac, t. 3. p. 20.
Scorbut (du), et du chancre des animaux, t. 1. p. 273.
Scorbut, voyez Argeotine, t. 3. p. 8. Berle, 12. Capucine, 18. Centaurée petite, 19. Chélidoine, 22. Citronnier, 24. Cresson d'eau, 27. Eglantier, 28. Fumeterre, 34. Herbe aux cuilliers, 42. Herbe aux deniers, ib[illegible] Herbe britannique, 43. Houblon, 45. Langue [illegible] cerf, 49. Oseille, 75. Passerage, 74. Persicaire âcre, 75. Plantain d'eau, 83. Polypode, 84. Pommier, 85. Prunier sauvage, 89. Raifort sauvage, 91. Rue, 95. Sapin, 97. Sauge, 98. Sumac, 106. Sureau, ibid. Vélar, 115. Vermiculaire, ibid.
Scordium, description de cette plante, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 100.
Scorsonaire, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 101. Voyez Salsifis.
Scrophulaire grande, description de cette plante, lieux où elle croit, sa multiplication, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 101.
Scrophulaire grande aquatique, description de cette plante, lieux où elle croit, ses proptiétés et ses vertus, t. 3. p. 101.
Scrophulaire (petite), voyez Chélidoine, t. 3. p. 22.
Scylle, ses variétés et espèces, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 750.
Sebecte, voyez Bois d'aloès, t. 3. p. 134.
Secret pour la pêche de la truite, t. 3. p. 476.
Secrets pour attirer toutes sortes de poissons, et les prendre tant à la main, qu'autrement, t. 3. p. 480.
Secrets concernant les vins, t. 3. p. 319, et suiv.
Secrets et opérations des arts et métiers les plus utiles à la campagne, t. 3. p. 910.
Scaridaca, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 874. Voyez Emerus, t. 2. p. 853.
Sedum pyramidal, description de cette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 832; t. 3. p. 171.
Seigle (du), de ses différens noms, t. 1. p. 523. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 102.
Sel, se tire par évaporation du soleil, ou par ébullition sur la fin, t. 1. p. 69. Il est considéré comme préservatif dans les maladies des bêtes à laine, t. 1, p. 294.
Sel gris, manière de le faire, temps propre à cette opération, soins qu'elle exige; la pluie lui est contraire, et pourquoi; maniere de separer un sel de l'eau qui le tient en dissolution; manière de faire le sel blanc; manière de blanchir le sel marin; manière de tirer les sels, et de les calciner. Sel de fontaines, de puits, et de lacs salés, grandes et petites gabelles, pays libres, profits sur le sel, t. 1. p. 671, et suiv. Manière de tirer celui de la fougère pour faire un cristal assez beau, t. 1. p. 778.
Sel gemme, sel terrestre, fouille, etc. t. 1. p. 675.
Selle, voyez Cheval.
Sels communs, dont on peut tirer un profit extraordinaire dans une possession rurale, t. 1. p. 841.
Semaille des blés, t. 1. p. 527.
Semelle du pape, voyez Raquette commune, n.° 1, t. 3. p. 264.
Semence, voyez Blés.
Semence (exciter la), voyez Bécasse, t. t. p. 456. Lait, 461. Oeufs, 463. Ortolan, 464. Perdrix, 466. Dépouille du lièvre, t. 3. p. 596.
Semis, règles générales et particulières pour les faire avec soin, t. 2. p. 232.
Semoir à roues et arbres, t. 1. p. 535.
Semunnée, voyez fromages.
Seneçon à feuilles de pâqueretres, voyez Erigère visqueuse, t. 2. p. 793.
Seneçon rouge, sa description, sa cultore, sa multiplication, t. 2. p. 835. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 102.
Seneçon ou arbrisseau, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 874.
Sénegré ou Fénu-grec, ses vertus médicioales, propre à la teinture, sa description, sa culture, etc. t. 2. p. 669, et suiv.
Senelles, voyez Epine blanche, t. 3. p. 59.
Senevé (du), usage de cette graine, choix qu'il en faut faire, sa culture, ses propriétés, etc. t. 2. p. 600, et suiv.
Sensitive, variétés de cette plante de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 266.
Serat ou Lait aigre, se fait dans certains pays, en faisant bouillir du lait avec des oignons et de l'ail, t. 1. p. 278.
Seret (du), ses vertus particulières, sa culture, etc. t. 1. p. 621.
Setin (du) de Canarie, comment on l'instruit, t.
3.

t. 3. p. 668. Manière d'élever les serins. Pâte toujours prête pour élever les serins, 669. Manière de distinguer les mâles d'avec les femelles. De les mettre couver, 770. Des maladies des serins, et des remedes à y porter, 671.
Sérosités, les purger, voyez Pêchee, t. 3. p. 77. Serpentaire grande, 503.
Sérosités, les epaissir, voyez Sureau, t. 3. p. 206.
Serpens, les chasser, voyez Lysimachie, t. 3. p. 55.
Serpentaire, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 833.
Serpentaire grande, description de cette plante, lieux où elle croit, sa multiplication, ses proprietés et ses vertus, t. 3. p. 503.
Serpentins, aventages de la distillation au serpentin, t. 3. p. 776. Voyez De la distillation, t. 3. p. 767.
Serpentine, voyez Estragon.
Serpolet, description de cette plante, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 103.
Serre à orangers, et sa construction, t. 2. p. 15. Ouvrage à y faire, einsi que dans le serre chaude, en janvier, 95. En février, 108. En mars, 120. En avril, 132. En mai, 146. En juin, 158. En juillet, 171. En août, 184. En septembre, 194. En octobre, 207. En novembre, 216. En décembre, 224.
Serres chaudes et Châssis, leur construction, et c. Voyez Construction des serres, et c. t. 3. p. 176, et suiv.
Serre chaude, voyez Serre à Orangers.
Serrette, lieux où croit cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 103.
Serrurerie d'un bâtiment, t. 1. p. 61.
Servinien, voyez Raisins, t. 3. p. 281.
Sésame (du), ses différens noms, sa culture, ses proprietés, et c. t. 1. p. 598, et suiv.
Séve, de sa nature et de son mouvement, t. 2. p. 239. De sa circulation, 245; *par erreur cotée* 233. Dans la formation des branches, 244; *par erreur cotée* 233. Des conduits organiques de la séve et de leur gredation, 246. Du renouvellement de la séve opéré au solstice, et manifesté lors de la canicule, 248. Des efiets du renouvellement de la séve propres aux végétaux, 250. De l'action de la séve dans les végétaux durant l'hiver, 252. De l'action de la séve dans les arbres hors de terre, 254. Circulation et suite de la séve, 261. De l'anelogie des séves, 482.
Sede, voyez Abutilone.
Sillery (vin de), voyez Raisin fromenteu, t. 3. p. 281.
Simples, voyez Jardins des simples, t. 3. p. 1.
Sirop du roi Sapor, voyez Pommier, t. 3. p. 86.
Sirop de fruits confiss, t. 3. p. 908.
Sirops, voyez Des confitures et liqueurs par ordre alphabétique, t. 3. p. 881, et suiv.
Sirops (des) simples composés de capillaire simple, du chou rouge, de groseilles rouges, de houblon simple, de mûres simples, de Nerprun, de pommes simple, de vinaigre simple, laxatif, t. 3. p. 806, et suiv.
Soc, voyez Outils de labourege.
Soie, voyez Vers à soie.
Soif, l'appaiser, voyez Pourpier, t. 3. p. 86.
Soif des fièvres ardentes, voyez Laitue domestique, t. 3. p. 48.
Soins du laboureur pendant le cours de l'année, divisé en douze mois, pour nourriture, vente, achat de bestiaux aux différentes foires, marchés, et c. t. 1. p. 487. et suiv.
Solanum, variérés de ce sous-arbrisseau de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 267.
Solanum amomum, description de cet arbuste, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 173.
Sole, voyez t. 1. p. 511.
Soleil (le), présager le beau temps ou la pluie, selon son lever ou son coucher, t. 1. p. 529.
Soleil, ses espèces ou variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 833.
Soles, manière de les accommoder, t. 3. p. 855.
Sommeil, le gruau y excite, t. 1. p. 460.
Sophora, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 874.
Sophore de Ceylan, description de cette plante de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 268.
Sorbier des oiseleurs, voyez Cochène, t. 2. p. 852.
Souchet, description de cette plante, dont il y a plusieurs espèces, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 103.
Souci, le suc de souci ou de coquerez, mêlé avec du beurre, le rend fort apéritif, t. 1. p. 456. Espèces ou variétés du souci, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 833.
Souci, l'espèce sauvage qui croit d'elle-même dans les vignes, est préférable en médecine, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 104.
Souci en arbre, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 174; t. 2. p. 874.
Soude en pierre, manière de la faire, t. 1. p. 816.
Soudure, de différentes soudures, et manière de les faire, t. 3. p. 926, et suiv.
Soufre, voyez Manière de faire la poudre à tirer, t. 1. p. 513, et suiv. Voyez Salpètre.
Sources d'eau, différens moyens pour les découvrir temps et lieux propres à découvrir les eaux; qualités des sources, t. 1. p. 892.
Spergule, sa culture pour le fourrage, utilité de sa graine, et c. t. 1. p. 669.
Spiraee, variétés de cet arbuste, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 875.
Spiraea d'Afrique, voyez Diosma, t. 3. p. 130.
Spina solstitialis, lieux où croit cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 104.
Spléniques, voyez Hépatiques, t. 3. p. 2.
Squille ou Oignon marin, description de cette plante, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 504.
Squirrhe, voyez Argone, t. 3. p. 55. Cigue, 24. Concombre sauvage, 25. Vélar, 111.
Squirrhe des entrailles, voyez Cabaret, t. 3. p. 16.
Stapelia, variétés de cette plante de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 268.
Staphisaigre, voyez Herbe aux poux, t. 3. p. 42.
Staphylodendron, voyez Baguenaudier.
Staphylée, ses espèces, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 834.
Statice, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 834. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 105.
Stérilité des arbres, moyen d'y remédier, t. 2. p. 673.
Sternutatoires, voyez Errhines, t. 3. p. 2.
Stil de grun, comment il se fait, t. 1. p. 849.
Stoecas Arabique, description de cette plante, lieux où elle croit, choix qu'il en faut faire, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 105.
Stoecas citrin, description de cette plante, ses pro-

priétés et ses vertus, t. 3. p. 105. Voyez Immortelle, t. 3. p. 105.
Stomachique, nom donné aux plantes qui ont cette vertu, t. 3. p. 3.
Stomachiques (des pilules), de leur composition, de leurs vertus, etc. t. 3. p. 804.
Storax, gomme étrangère, t. 1. p. 854.
Stores, voyez Serre chaude, t. 3. p. 191.
Styrax, description de cet arbrisseau, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 875.
Suc des Plantes, manière naturelle de le tirer, utilité de ce suc, t. 3. p. 786.
Succise, description de cette plante, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 105.
Sucre d'orge, comment il se fait, t. 3. p. 882.
Sucre, manière de le clarifier, de le faire cuire pour confire les fruits, pour les liqueurs, etc. t. 3. p. 882, 908.
Sucré-vert, voyez Poirier, t. 2. p. 534.
Sucs de réglisse, voyez Réglisse, t. 3. p. 805.
Sudorifiques, plantes auxquelles on donne ce nom, t. 3. p. 2.
Sudorifiques, voyez Ane, t. 1. p. 454. Artichaut, t. 3. p. 9. Barbe de Chèvre, 10. Bardane grande, ibid. Chardon bien cultivé, 21. Dompte-venin, 28. Galega, 35. Geniévrier, 36. Germandrée, 37. Millet, 60. Romarin, 93. Sauge des bois, 98. Scorsonère, 101. Spina solstitialis, 104.
Sueur (exciter la), voyez Bouc, t. 1. p. 457 ou 464. Vipère, t. 3. p. 462. Dépouille du sanglier, 567.
Sueurs du blé, voyez Blé.
Suffocation de matrice, voyez Arroche puante, t. 2. p. 9. Bardane granda, 10. Carotte sauvage, 18. Ellébore blanc, 29. Gentiane, 36. Mélisse, 58. Moutarde, 62. Noyer, 66. Orvale, 72. Pétasite, 78.
Suif de mouton, excellent dans les emplâtres et dans les pommades, pour résoudre et pour adoucir, t. 1. p. 463. Voyez Basse-cour. Betes à laine.
Suif, extrait de l'arbre de suif, voyez Arbre de suif, t. 3. p. 230.
Suin, manière dont les laines sont vendues en France par les cultivateurs, t. 1. p. 437.
Suin, voyez Sureau.
Sumac, variétés de cet arbrisseau, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 875. Ses vertus et ses propriétés, t. 3. p. 106.
Suppuratif, voyez Onguent basilicum, t. 3. p. 802.
Surdité, voyez Grue, t. 1. p. 461. Millet, t. 3. p. 60. Pecher, 77. Vigne, 114.
Sureau (du), sa description, sa culture, ses propriétés; moyen d'en avoir de beau, etc. t. 1. p. 776. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 106. Manière de le composer, ses propriétés, ses vertus, etc. t. 3. p. 791.
Surelle, voyez Oseille, t. 3. p. 72.
Surin, voyez Raisin, t. 3. p. 280.
Sycomore (du), ce mot composé signifie *Figuier* at *Mûrier*, sa description, etc. t. 1. p. 756.
Sylvange, voyez Poirier, t. 2. p. 540.
Sylvie, voyez Anemone.
Sympathie et antipathie des plantes; observation intéressante à ce sujet, t. 2. p. 262.
Symphoricarpos. description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 876.
Syncope, voyez Mélisse, t. 3. p. 58. Oeillet de jardin, 67. Pommier, 85. Safran, 96.
Syringa, variétés de cet arbrisseau, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 876.
Syriot, voyez Des pics de terre, t. 3. p. 620.

T.

Tabac (du), sa description, ses différentes espèces, sa culture, ses usages, ses propriétés, temps de le semer dans les différens pays, choix du tabac, etc. t. 1. p. 608 et suiv. Moyen facile de corriger l'âcreté de la fumée du tabac, 612. Distingué en trois espèces, ses propriétés et ses vertus, t. 3 p. 107. Baume de tabac, manière de le composer, ses vertus, ses propriétés, etc. t. 3. p. 791. Du miel de tabac, ses propriétés et vertus, 801.
Tabernœmontana, description et variétés de cet arbrisseau de serre chaude, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 269.
Tableau au pastel, moyens différens de le fixer, t. 1. p. 615.
Tableaux, manière de les nettoyer, de les rendre aussi beaux que s'ils étoient neufs, etc. t. 3. p. 928.
Tabouret. Voyez Bourse à berger, t. 3. p. 15.
Tache des habits. Voyez Alleluia, t. 3. p. 6. Saponaire, 97.
Taches, pour ôter les taches de fer sur le linge, pour laver les taches de cambouis sur les étoffes, pour les taches nouvelles, pour ôter toutes sortes de taches sur le drap et la soie de telle couleur que ce soit, pour ôter les taches d'huile, ôter les taches et dégraisser le camelot, le baracan, la soie et le linge, pour les étoffes de soie, pour ôter les taches de poix et de thérébentine, les taches d'encre, etc. t. 3. p. 929 et suiv.
Taches de la peau, Voyez Merle, t. 3. p. 695.
Taches du visage. Voyez Beccabunga, t. 3. p. 11. Bon henri, 13. Chèvre-feuille, 23. Passerage, 74.
Taches des yeux, la graisse de caille les emporte, t. 1. p. 457.
Taille des arbres, t. 2. p. 570. Pourquoi on taille p. 572. Temps et façon de tailler 573. Nécessité de la taille, comment connoitre les branches 574. Règles générales de la taille, 575. Tailles réglées pour les premières années, 577. Manière de former les arbres en entonnoir, improprement dit en buisson, 582. Maniere de former les arbres en espalier, et contre-espalier; forme des arbres en espalier, 583. Arbres mal élevés, 585. Particularités sur la taille et l'entretien des fruits à noyau, taille du poirier et du pommier, 586 et suiv. Taille des vieux arbres, 595. Palissage, 596, 625, 651. Ebourgeonnement, 597, 625, 647. Taille du pêcher, 599, 625. Des moyens de renouveler les vieux pêchers, 604. Des défauts naturels du pêcher, 609. Des maladies du pêcher qui lui sont communes avec les autres arbres, et des remèdes à y apporter, 615. Taille du prunier, du cerisier et de l'abricotier en espalier, 626. Comment greffer et conduire les vieux arbres ravalés et greffés, 630. Arbres de haute tige et à plein vent *ibid*. De la distribution proportionnelle des branches, expédiens pour mettre les arbres à fruit, 631. Divers expédiens pour faire rapporter du fruit aux arbres, 641. Soins nécessaires pour conserver les fruits sur l'arbre, 656. Voyez fruit.

Taille des orangers, t. 3. p. 160. Ebourgeonnement des orangers, 161.
Taille du pecher, t. 2. p. 599. Des moyens de renouveler le vieux pechers, 604. Des defauts naturels du pecher, 609. Les maladies du pecher qui lui sont communes avec les autres arbres, 611. Voyez arbres, tailler des arbres.
Tailles supprimées en France, décrets qui y sont relatifs, t. 1. p. 809.
Taisson. Voyez Blereau, t. 3. p. 586.
Talc. Voyez Huile.
Talictrum, descriprion de eette plante, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 835.
Talmouses, manière de les faire, t. 3. p. 879.
Tamarin, description de cet arbre de serre chaude, sa culture, sa multiplicarion, t. 3. p. 269.
Tamarisque, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 876. Lieux où il croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 108.
Tan, poudre préparée pour les cuir, on en fait ensuite des mottes a brûler, t. 1. p. 443. Voyez Tan, t. 1. p. 817.
Tanaise, descriprion de cette plante, lieux où elle croit, ses propriétés, ses vertus, t. 3. p. 108.
Tanche (de la), description de ce poisson, et c. t. 3. p. 446. Manière de l'accommoder, t. 3. p. 855.
Taunée. Voyez Serres chaudes, t. 3. p. 184.
Tanneur, ses opérations sur le cuir et son eommerce, t. 1. p. 443.
Taperier. Voyez Caprier.
Tapisserie de verdure naturelle. Voyez Palissade, t. 2. p. 878.
Tapis (des) et autres ornemens de gazon, t. 2. p. 856.
Ta.aspic. Voyez Thlaspi, t. 2. p. 835.
Tartarouffe de Virginie, voyez Topinambour.
Tarin (du), description et caractère de cet oiseau, distinction du mâle d'avec la femelle, manière de les dresser, et c. t. 3. p. 680.
Tartaris. Voyez Cheval.
Tarte a la creme, au fromage, à la royale, et c. t. 3. p. 879 et suiv.
Tatton-raire ou petit garou. Voyez t. 2. p. 859.
Tartre, lie de vin, cendres gravelées, t. 3. p. 318. Voyez Huile.
Tasseaux, ce que c'est dans la charpente d'une maison, t. 1. p. 44.
Taupes, nuisibles aux arbres, moyen de les détruire, t. 2. p. 684.
Taupinieres, doivent être éparpillées daos les prés, t. 1. p. 6 5.
Taureau, aliment moins nourissant et moins sain que le bœuf, t. 1. p. 468. Voyez Bœuf, Vache.
Teigne. Voyez Centaurée petite, t. 3. p. 19. Mauve sauvage, 57. Renoncule ou Bacinet, 92. Scabieuse, 99. Tabac, 107. Tanaise, 108. Veronique mâle rampante, 112.
Teinturier. Voyez Raisins, t. 3. p. 279.
Témoins ou garants. Voyez Bornes.
Temps, presages du temps pour les pluies ou l'orage, et c. t. 1. p. 509. Quel est le meilleur pour tirer le vin, t. 3. p. 330.
Tendons blessés, voyez Ortie morte, t. 3. p. 71. Ortie morte grande des bois, *ibid.*
Tendues (des) d'hiver pour attraper des oiseaux, et c. t. 3. p. 756.
Tenesme ou envie d'aller à la selle sans rien rendre, voyez Bouillon blanc, t. 3. p. 13. Herbe a coton, 41. Tillau, 109.
Termes de vignobles, leur explication, t. 3 p. 271.
Térebenthine, elle se tire des sapins des montagnes de la Suisse, t. 1. p. 758. C'est la meilleure de toutes les resines, ses propriétés, et c. t. 1. p. 851.
Térebinthe. Voyez Pin.
Térebinthe. Voyez Pistachier.
Termes de jardinage, par ordre alphabétique, t. 2. p. 20. Outils des jardins, représentés en trois planches, 68.
Terrage et fermage des vignes, t. 3. p. 304. Maniere de terrer les vignes, 305.
Terrain (remarques sur le) qu'on veut planter en vignes, t. 3. p. 301.
Terrasses des jardins, moyen de les disposer, t. 2. p. 889.
Terre, la bonne se connoît à l'oeil par les gens expérimentés; sa profondeur par des expériences différentes et certaines; ses productions sont plus ou moins avantageuses selon l'intelligence des propriétaires, le local et les débouchés, t. 1. p. 1. De différens revenus des terres, t. 1. p. 67. Différentes manieres de les disposer et de faire valoir les biens de campagne, t. 1. p. 70.
Terres propres à différens usages, et qui peuvent produire des profits extraordinaires dans cette possession rurale, t. 1. p. 844. Terres naturelles servant à différens usages, 849. De la manière de peupler une terre de gibier, voyez Gibier, t. 3. p. 546.
Terre, il s'en fait du mortier pour les murs de clôture, etc. t. 1. p. 26. Toute sorte de terre peut servir a faire des murs, excepté la glaise, l'argileuse et la sablonneuse, moyen de connoitre la bonne pour cet usage, t. 1. p. 40.
Terres (des) à grains, et de la connoissanee nécessairement indispensable à l'agriculture, t. 1. p. 469. Qualités des différentes terres et à quoi elles sont propres; tableau des différentes terres, 470. Qualités de chaque terre, selon les différens mélanges et productions qui y réussissent, 471 et suiv. Resultat des différentes observations et connoissanees qu'elles ont donnees, 474. Terres usées et des moyens de les remonter; des terres neuves, novales, et autres explications de ces différentes qualites de terre, 475 et suiv. Des moyens d'amander, améliorer et corriger les différentes terres, au moyen des terres rapportées, des engrais, des fumiers convenables et des labours faits a propos, 477. Des engrais et fumiers différens selon les qualités de la terre, 478 et suiv. Des mesures et arpentages des terres et des mesures itinéraires, 484 et suiv. Du labourage, 510. Manière de mener les terres par soles et compôts ou saisons, 511. Façons des terres a blé; noms différens de ces façons selon les pays, 512. Façons des terres a menus grains; des bêtes qui servent a labourer, 515. Régles et manœuvres du labourage, 516. Rareté d'un bon laboureur, des labours a prix d'argent, 520. Des différentes espèces de blés et des terres qui leur conviennent, 521. Des terres propres au froment, à l'épeautre, au seigle, au méteil, 523. Terre propre a la semaille des blés, 527. Quels plants d'arbres conviennent aux différentes sortes de terres, 707.
Terre des jardins, quelle elle doit être; terre grasse et substantielle; terre sèche ou sablonneuse; terre humide; terre neuve, et c. avec les différentes qualités productives de ces terres, et le parti a en tirer, t. 2. p. 2 et suiv. Composition d'une terre gardée en réserve pour servir au besoin, 78. Correctifs des terres des jardins, t. 2. p. 74. Terres, figures, expositions et treillages, propres aux arbres fruitiers, quelle sorte de terre couvient a chaque espèce d'arbres fruitiers, t. 2. p. 494. Terres et expositions

Toutoville, voyez Allouette, t. 3. p. 682.
Toux, le beurre mêlé avec un peu de sucre est un bon remede contre la toux, t. 1. p. 456. Plantes dont l'usage est bon contre la toux, t. 3. p. 2. Ail, 5. Aunée, 9. Bouillon-blanc, 13. Calamente, 17. Chévre-feuille, 23. Figuier, 32. Fraisier, 33. Guimauve, 40. Hyssope, 46. Lierre terrestre, 51. Lin, 52. Marrube blanc, 56. Mauve sauvage, 57. Navet, 64. Origan, 69. Pas-d'âne, 73. Pétasite, 78. Piment ou Patte-d'oie, 82. Pimprenelle sauvage, 81. Pin, ibid. Prunier franc, 88. Quintefeuille, 92. Raifort cultivé, 91. Rave, 92. Régliss ibid. Rue de muraille, 95. Scabieuse, 97. Thym, 109. Des pillules pour la toux; de quoi on les compose, etc. t. 3. p. 803. Tisanne contre la toux; maniere de la faire et de la prendre, t. 3. p. 808.
Toux des enfans, voyez Pouliot, t. 3. p. 86.
Toux opiniatre, voyez Centaurée grande, t. 3. p. 19. Marrube blanc, 56. Pouliot, 86. Velar, 112. Verveine, 113.
Toux invétérée, voyez Dépouille du loup, t. 3. p. 578.
Toux sèche, voyez Herbe aux deniers, t. 3. p. 42. Myrtille, 63. Veronique mâle rampante, 112.
Toux de vieillards, voyez Maruhe blanc, t. 3. p. 56.
Toxicodendron, description de cet arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 877.
Trachelium, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 835.
Tradescantia, description de cette plante de serre chaude, t. 3. p. 269.
Trainasse, voyez Renoué, t. 3. p. 93.
Traineau, voyez Des filets, t. 3. p. 496 et 713.
Trainée, voyez Chasse au loup, t. 3. p. 717.
Tramail, voyez Des filets, t. 3. p. 507 et 713.
Tranchées des nouvelles accouchées, voyez Chêne, t. 3. p. 73.
Tranchées des enfans, voyez Bouleau, t. 3. p. 14. Menthe, 53.
Tranchées du ventre, voyez Bouillon blanc, t. 3. p. 13. Bruyère, 15. Panais, 73. Tanaisie, 108.
Traquenard, voyez Piéges pour prendre les loups, t. 3. p. 575.
Trebuchets (des) et autres piéges pour prendre les oiseaux, et c. t. 3. p. 710. Voyez Chasse aux Oiseaux, t. 3. p. 717. Des différens trebuchets, 756.
Trefle (du), ses espèces différentes, sa culture, sa récolte, avantage de ce fourrage, t. 1. p. 670.
Trèfle bitumineux, description de ce sous-arbrisseau, sa multiplication, t. 3. p. 175.
Trèfle d'eau, sa description, sa culture, t. 2. p. 836.
Trèfle musqué, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 110.
Trefle noir, voyez Lupuline.
Trefle odorant, voyez Cytise.
Treillages propres aux arbres fruitiers, t. 2. p. 494. Treillage et autres palissades d'espaliers, 499.
Treillages destinés aux ornemens artificiels de jardins, comment il faut les disposer, et c. t. 2. p. 889.
Tremble (du), voyez Peuplier.
Trémies nécessaires dans les greniers de la ferme, et pourquoi, t. 1. p. 8.
Trempe du fer, manières différentes de le tremper, t. 3. p. 931.
Trémois ou Trémail, nom donné à différens mélanges de grains destinés à faire du fourrage, t. 1. p. 566.
Tresseau, voyez Raisins, t. 3. p. 279.
Trifolium des jardiniers, voyez Petit cytise, t. 2. p. 852.
Trilopus, voyez Hamamelis, t. 2. p. 856.
Tripoli, pierre tendre, et c. Ses usages, t. 1. p. 848.
Tripe-madame, sa culture, sa multiplication et graine, t. 2. p. 461.
Troène (du), sa description, sa culture, ses usages, ses fruits et c. t. 2. p. 777. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 110.
Tromperies des ouvriers en fait de bâtimens, des entrepreneurs maçons, t. 1. p. 47. Des charpentiers, 48. Des couvreurs, des menuisiers, des serruriers, 49. Des carreleurs, 50.
Trompette d'Allemagne, voyez Giraumon.
Tronc (du) ou de la tige des arbres, remarques sur les troncs d'arbres cernés en dedans, t. 2. p. 278.
Trou à fumier, nécessaire, t. 1. p. 2. On le fait devant les écuries, et pourquoi, 14.
Trouble, voyez Truble, t. 3. p. 485.
Troupeaux (des), des clôtures, des parcours, et de la vaine pâture, t. 1. p. 644.
Truble, filet pour pêcher dans des canaux, t. 3. p. 457. Voyez pêcher, t. 3. p. 485.
Truffes, se trouvent facilement dans la terre, t. 1. p. 69. Quelle terre les produit, leur bonté, moyen de les découvrir, t. 1. p. 850. Comment on les multiplie, t. 2. p. 491. Manière de les accommoder, t. 3. p. 856.
Truffles, voyez Pomme de terre.
Truies, voyez Cochons.
Truite (de la), description de ce poisson, manière de le pêcher, secrets pour cette pêche, t. 3. p. 476 et suiv. Manière de les accommoder, t. 3. p. 856.
Tubéreuse, ses différentes espèces et variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, et c. t. 2. p. 751.
Tubéreuse d'Afrique, description de cette plante vivace, sa culture dans l'orangerie, sa multiplication, t. 3. p. 175.
Tuile (la) se fait avec de la terre franche, différentes manières de la faire; il y en a de différens moules, quelle est la meilleure, on en fait de bonne dans plusieurs endroits, t. 1. p. 26. Manière de la faire, la terre propre à en faire est rare, comment elles doivent être travaillées pour être meilleures, du degré de cuisson, t. 1. p. 36. Estimation de la toise de tuile sur un bâtiment, t. 1. p. 56.
Tulipes, connoissance des belles tulipes, leur description, t. 2. p. 452 et suiv. Terre propre aux tulipes, temps et manière de planter les tulipes, 756. Gouvernement des tulipes depuis qu'elles sortent de terre jusqu'à la fleur, 757. Remarques pour éliter les tulipes quand elles sont en fleurs, choix de celles qui sont propres pour graine, 759. Temps auquel se déplantent les oignons de tulipe, leur ordre et leur conservation, graines de tulipes, temps de les semer et leur culture, 761.
Tulipe du Cap, plante bulbeuse de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 270.
Tulipier, description de ce bel arbrisseau, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 877.
Tumeurs (pour résoudre les), voyez Beurre, t. 1. p. 456. La moelle de bœuf amollit les tumeurs dures et squirreuses, 457. Lierre, t. 3. p. 51. Oignon, 67. Saponaire, 67. Seneçon, 102.
Tumeur ou Abcès interne, voyez Scabieuse, t. 3. p. 97.
Tumeurs froides, la fiente de chèvre s'applique extérieurement pour les résoudre, t. 1. p. 457.
Tumeurs dures, voyez Concombre sauvage, t. 3. p. 77. Mélilot, 57. Velar, 111.
Tumeur enflammée, voyez Aune, t. 3. p. 9. Trèfle musqué, 110.
Tumeurs froides, voyez Chèvre, t. 1. p. 457. Oseille, t. 3. p. 72.
Tumeurs des mamelles, voyez Douceamère, t. 3. p. 28.
Turbot, différentes façons de l'accommoder, t. 3. p. 856.

Turca, leur bouillon, voyez Choussei, t. 3. p. 432.
Turnep, voyez Rabioule.
Turneps, aliment fort bon pour les bestiaux pendant l'hiver, t. 1. p. 548. C'est une espèce de betterave, t. 2. p. 461. Voyez Raves, etc. t. 1. p. 575.
Turnera, variétés de cette plante de serre chaude, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 3. p. 570.
Turquette, voyez Herniole, t. 3. p. 44.
Tussillage (le) ou pas-d'âne, indique les veines d'eau cachées dans la terre, t. 2. p. 890.
Tuyau d'air, voyez Serre chaude, t. 3. p. 191.
Tuyau de chaleur, voyez Serre chaude, t. 3. p. 188.
Tuyaux et conduits d'eau, t. 2. p. 892.
Tyran des eaux, voyez Brochet, t. 3. p. 464.

V.

VACHELINS, voyez Fromages.
Vacher, voyez Vaches.
Vaches (des) à lait, du choix d'une bonne vache, moyen pour la connoître, t. 1. p. 243. Qualités d'une bonne vache; des vaches des différens pays; des vaches flandrines et bâtardes; leurs différens caractères, *ibid.* 244. Temps nécessaire pour que les veaux tettent, choix et indices d'un beau taureau, 245. Des étables à vaches, de la nourriture des vaches; des vachers, 246. Vaches qui ont vêlée, des veaux nouvellement nés, 257. Infirmités auxquelles les jeunes veaux sont sujets, et des remèdes à y apporter, du temps de sevrer les veaux, règles d'économie pour en élever, noms différens donnés aux veaux, 254. De la castration et de cette opération. De l'engrais des bêtes à cornes, 255. Pour engraisser les taureaux, il faut les faire tourner, 256. Les vaches doivent être pansées comme les chevaux dans leur parquage, 247. A quel âge il faut donner les génisses et vaches aux taureaux, des vaches en chaleur, 251. Qualités d'un bon taureau, de son âge, de sa force, des vaches pleines, des vaches pendant qu'elles vêlent, 257. Du gouvernement ou vaches données à loyer, rapportant un profit considérable, risques à courir, t. 1. p. 439. Conduite à tenir par ceux qui veulent faire ce genre de commerce, 440. La vache en aliment tient le milieu entre le boeuf et le taureau, 468.
Vaisseaux (des) les plus propres à conserver l'eau, t. 1. p. 459. Vaisseaux de rencontre, voyez De la distillation, t. 3. p. 768. Vaisseaux, lus pour les joindre les uns aux autres, 802. Pour réparer les fentes, *ibid.*
Vaisselles d'argent et d'étain, la nettoyer, t. 3. p. 932.
Valérianne, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 836. Il y a la sauvage et la cultivée, leurs propriétés et leurs vertus, t. 3. p. 110.
Valet de chien, quels doivent être ses qualités et ses soins, t. 3. p. 531.
Vanneau (le), est comme le pluvier, pour la délicatesse, t. 1. p. 468. Caractère et description du vanneau, d'où ainsi appelé, lieux où il habite, manière de le chasser et de le manger, etc. t. 3. p. 611.
Vannets, voyez Des étangs salés, t. 3. p. 458.
Vannets, voyez Pluvier, t. 3. p. 616.
Vapeurs (remèdes contre les), voy. Perdrix, t. 1. p. 466.
Vapeurs, les plumes de perdrix servent pour les vapeurs des femmes, t. 1. p. 466. p. 466. Armoise, t. 3. p. 8. Matricaire, 56. Panais, 73. Valérianne, 110. De l'élan, 599.
Vautour, voyez des oiseaux de rapine, t. 3. p. 625.
Vautrait, voyez De la chasse du sanglier, t. 3. p. 564.
Veau, aliment rafraîchissant, ses vertus nutritives, et ses propriétés médicinales, t. 1. p. 468. Manières de l'accommoder selon ses différentes parties, t. 3. p. 856. Voyez Vaches.
Végétation (de la), selon la nature des plantes, t. 2. p. 237. De ses principes, 538. Cours de la végétation, de la nature de la séve et de son mouvement, 2 9.
Végétaux, leur multiplication, t. 2. p. 310.
Veines (des), où l'on saigne le cheval, t. 1. p. 156.
Vélar, lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 111.
Velvotte, voyez Véronique femelle, t. 3. p. 112.
Vendanges, manière de les faire avec le plus grand avantage, t. 3. p. 308. Ban de vendanges, *ibid.* Du moment de faire les vendanges, 309. Manière de façonner les vins, *ibid.* Des vendanges en Champagne, 341. Du pressurage, 312. Voyez Vin.
Vendoise, poisson d'eau douce ressemblant à la carpe, t. 3. p. 447, 472.
Vénerie (dictionnaire de), et de fauconnerie, t. 3. p. 650.
Venin (remèdes contre le), voyez Agneau, t. 1. p. 453. Bouc, 457 ou 464. Plantes qui résistent au venin, t. 3. p. 2. Bruyere, 15. Chardon béni sauvage, 21. Citronnier, 24. Coq de jardin, 26 Linaire, 53. Pétasite, 78. Plantin, 81. Plantin d'eau, 83. Rave, 92. Rue, 95. Scorsonère, 101. Souchet, 103. Tormentille, 109. Dépouille du lièvre, t. 3. p. 596.
Ventiera, voyez Charbon de bois.
Ventre (cours de), voyez Coq, t. 1. p. 458. Poule, 466. Voyez Foie de daim, t. 3. p. 560. Dépouille du lièvre, 595 Merle, 691.
Ventre (relâcher le), voyez Beure, t. 1. p. 456. Cochon, 458 Coq, *ibid.* Lait d'ânesse, 461. Oeufs, 463 ou 464. Veau, 468. Moineau, t. 3. p. 688.
Ventre (resserrer le), voyez Boeuf, t. 1. p. 457. Merle, 463. Pigeon, 466.
Venta, plantes dont l'usage sert à les chasser, t. 3. p. 2. Voyez Agnus castus, *ibid.* 5. Aneth, 7. Aurone, 10. Basilic, 11. Fenouil, 31. Mélilot, 57. Menthe, 58. Navette, 65. Panais, 73. Sauge, 98. Souchet, 103. Tanaise, 108.
Ver de blé *ou* Larve des hannetons, très-nuisible aux arbres et aux plantes, t. 2. p. 684.
Verdage, ce que c'est en terme d'agriculture, t. 2. p. 567.
Verge d'or, ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 836. Ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 111.
Vergerons, voyez Allebates, t. 3. p. 614.
Vergers, ouches, courtils, ou herbages plantés, leur description, leur utilité et leur produit, tome 1. p. 710.
Verjus *et* Vignes, quelles espèces on cultive dans les potagers, t. 2. p. 461. Du verjus de treille, voyez Raisin, p. 662. Manière de l'exprimer, de le conserver en jus et en grain, t. 3. p. 858. Verjus

au liquide, avec ou sans peau, gelée de verjus, sirop de verjus, *ibid.* 909.
Vermeil, terme de doreur en detrempe, comment il se fait, t. 3. p. 918.
Vermicelli, manière de faire ce potage, t. 3. p. 857.
Vermichel, son usage et ses différens noms, tome 1. p. 87.
Vermiculaire ou Petite joubarbe, description de cette plante, lieux où elle croit, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 112.
Vermifuges, nom donné aux plantes qui ont cette vertu, t. 3. p. 3.
Vermillon, voyez Ecarlate, t. 1. p. 855.
Vermillon, voyez Poirier, t. 2. p. 529.
Verne, voyez Aune.
Vernis, propre à peindre les châssis de serre et de jardins, à la note, t. 3. p. 199. Vernis de la Chine, moyen employé pour l'imiter, t. 1. p. 853. Vernis doré, moyen de le faire, comment et par quoi on peut le remplacer, t. 1. p. 853. Vernis liquide se fait avec la gomme de genièvrier, dissoute dans de l'huile de lin, ses propriétés, t. 3. p. 36. Vernis à dorer et bronzer. Pour dorer ou donner la couleur d'or aux métaux et aux pierres. Vernis doré pour appliquer sur les métaux. Vernis anglois. Vernis à dorer sans or. Vernis pour la boiserie, 924. Vernis pour le papier. Vernis liquide. Vernis pour les médailles. Vernis blanc pour les instrumens; pour les violons; pour le noir. Vernis de la Chine, etc. 932. Vernis des Arabes, voyez Genièvrier. Vernis d'écrivain, voyez Sandaraque. Vernis liquide, voyez Gomme de Genièvre.
Vérole (petite), le vieux lard fondu et roulé, est bon pour les pustules de la petite vérole, t. 1. p. 438. Voyez Bardane grande, t. 3. p. 10. Figuier, 32. Fumeterre, 34. Millet, 60. Navet, 65. Scabieuse, 99. Scorsonère, 101. Vipère, 451.
Véron, petit poisson, manière de le pêcher, t. 3. p. 471.
Véronique des jardiniers, sa description, sa culture, sa multiplication, etc. t. 2. p. 836.
Véronique mâle, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 112.
Véronique femelle, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 112.
Verrat, voyez Cochon.
Verre, des différens verres et de leurs différens noms, de leurs usages, du verre casilleux, etc. t. 1. p. 31. Lut pour eux et les vaisseaux cassés, t. 3. p. 915. Verre, comment on peut le couper sans diamant, t. 3. p. 912. Voyez Verreries.
Verreries, ne peuvent s'établir que dans les forêts, et pourquoi, t. 1. p. 68. Des différentes sortes de verres, manière d'en faire commerce, nom des différens endroits du verre, t. 1. p. 857. Du verre casilleux, avec quoi se fait le verre, etc. 858.
Verrue, voyez Alleluia, t. 3. p. 6. Chélidoine, ou grande éclaire, 22. Herbe aux verrues, 43. Joubarbe grande, 47. Pourpier, 86. Sapin, 97. Saule, 99.
Verrues pendantes, voyez Chardon à carder, t. 3. p. 20.
Vers et arbres à cire, t. 1. p. 404.
Vers, moyen de détruire les vers qui sont dans un fromage, t. 1. p. 284.
Vers (de certains), dont les oiseaux de proie sont attaqués, t. 3. p. 642.
Vers, remède pour faire mourir et sortir ceux que les chiens ont dans le corps, t. 3. p. 517. Pour faire tomber ceux qui s'engendrent dans leurs plaies, 538.
Vers (remède contre les), voyez Boeuf, t. 1. p. 457. Absinthe, t. 3. p. 3. Agripaume, 5. Ail, *ibid.* Bon-henri, 13. Bryone, 15. Centaurée petite, 16. Chardon béni cultivé, 21. Chiendent, 24. Chou, *ibid.* Citronnier, *ibid.* Coq de jardin, 26. Cresson de jardin, 27. Eglantbier, 28. Fougère, 33. Frainelle, 34. Gentiane, 36. Gratiole, 38. Houblon, 45. Iris ou flambes des jardins, 48. Lupin, 54. Matricaire, 56. Menthe, 68. Mille-pertuis, 59. Oignon, 67. Pêcher, 77. Poiré, 84. Pourpier, 86. Prime-vère, 87. Sauge, 88. Sauge des bois, *ibid.* Scordium, 100. Seneçon, 102. Stoecas citrin, 185. Dépouille du cerf, 558. Confection contre les vers, manière de la composer, t. 3. p. 792.
Vers du périarpe, voyez Cresson de jardin, t. 3. p. 27.
Vers à soie (des), et de leur utilité, t. 1. p. 404. Figures des différens états du ver à soie. Les vers à soie sont insaisissables pendant le travail, 405. De la couvée de la graine du ver à soie. Choix de la graine, 405. Règles pour déterminer la quantité de graine qu'on doit faire éclore, relativement au nombre de mûriers qu'on a. Règles pour déterminer la grandeur du lieu, qu'il faut pour loger les vers provenus de deux onces de graine, 407. Il faut en renouveler la graine. Des effets, meubles et ustensiles nécessaires dans l'attelier. Couvée de la graine de vers à soie, 408. Soins à y apporter, 409. Des vers à soie jusqu'à ce qu'ils filent. Anatomie du ver à soie, 418. Soins à prendre 411. Propreté qu'ils exigent, 412. Des mûriers, nourriture des vers à soie, 413. Comment les effeuiller, 414, et suiv. Des soins et régime pour la nourriture des vers à soie, 416. Attention que doit avoir celui qui les soigne, 417 Des mues et autres maladies des vers à soie. Précautions à prendre alors, 418, et suiv. Du ver en *fraise*, et pourquoi on le nomme ainsi, 420. Des vers à soie filans, manière de les disposer, 421. Il y a deux sortes de vers filans, 423. Soins à prendre pour conserver les cocons, sans qu'ils soient percés par le ver changé en papillon. Moyen pour avoir de bonne graine, 424. Comment on conserve les cocons à devider, 425. Des vers à soie devenus papillons; la manière d'en avoir la graine, 426. Moyen de conserver la graine jusqu'au temps de l'éclosion. Des soies et des fleurets. Soie crue, soie cuite, 428. Filage et dévidage des coccons. Machine employée à cet effet, 429. Du fileur et des coques, 430. Soie de la Chine. Soie d'Orient. Soie d'arraignée, 431. Soie de chenille. Les vers à soie ne sauroient réussir parfaitement dans les pays du Nord et de la France, 434.
Vers, la feuille de cyprès, mise dans les habits, les empêche de s'y mettre, t. 1. p. 758. Voyez Aurone femelle, t. 3. p. 10.
Vers de terre, manière d'en extraire de l'huile, ses propriétés, ses vertus, etc. t. 3. p. 799.
Vert de verni, voyez Noir-prun.
Vert, voyez Chevaux au vert.
Verte-longue, voyez Poirier, t. 2. p. 534.
Vertige, voyez Alleluia, t. 3. p. 5. Cerfeuil, 19. Coq de jardin, 26. Lavande, 50. Mélisse, 58. Muguet, 63. Oeillet de jardin, 67. Pivoine, 82. Sauge, 98. Sceau de notre-dame, 100. Scorsonère, 101.

Stoechas arabique, 105. Véronique mâle rampante, 112. Sang du daim, 562.
Vertus médicinales des plantes, t. 3. p. 1, et suiv.
Verveine, sa description, sa culture, sa multiplication, etc, t. 2. p. 837. Lieux où croît cette plante, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 113.
Vesce, ses espèces, ses usages, sa culture, etc. t. 1. p. 564. Son usage en médecine, ses propriétés et ses vertus, t. 3. p. 113.
Vesse de loup, bonnes dans les hémorragies, les hémorroïdes, t. 1. p. 850. C'est une espèce de champignon, sa description, lieux où il croît, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3. p. 113.
Vessie enflammée, voyez Argentine, t. 3. p. 8. Ivette, 49. Réglisse, 92.
Vessie ulcérée, voyez Mauve sauvage, t. 3. p. 57. Prêle *ou* queue de cheval, 87. Souchet, 103.
Vestibul à l'entrée et au milieu du principal corps-de-logis, comment il doit être percé, placé au milieu de la maison, il donne entrée des deux côtés aux appartemens, t. 1. p. 4. Le vestibule se place quelquefois dans une encoignure, 6.
Viande, moyen de la conserver en été pendant quelques jours sans la saler, t. 1. p. 93. Viande ou volaille, moyen de la mortifier promptement, t. 3. p. 857.
Vieux-oing (du), manière de le faire et son usage, t. 1. p. 92.
Vignes; elles sont souvent à charge quand le vin n'est pas de garde, t. 1. p. 2. Elles doivent être laissées au fermier en petites quantités, et pourquoi, 67. Prix ordinaire de leur façon, 78. Leur culture et soins qu'elles exigent dans le courant de juillet, t. 2. p. 164. Description de la vigne, terrains qui lui conviennent, sa multiplication, sa culture, 553. Examen sur les rapports des vignes, explication des termes de vignobles, t. 3. p. 271. De l'exposition des différens plants de vigne, 274. Des terres à vigne, *ibid.* Assiette de la vigne, 276. Exposition de la vigne, principales espèces de raisins, à quoi et quand elles sont bonnes, 277. Choix du plant de vigne quant au bois, 283. Culture et gouvernement de la vigne jusqu'à sa cinquième année, 284. Manière de planter la vigne, temps de lever le plant de la vigne, temps pour la plante, 285. Vigne haute, vigne moyenne, comment elles se plantent, 286. Travail à faire aux vignes jusqu'à leur cinquième année, de la façon d'accoler et d'effeuiller la vigne, 291. Travail de la première année, 293. De la seconde année, 294. Ebourgeonnement de la vigne, *ibid.* Travail de la troisième année, 295. Taille de la vigne par rapport à ses trois différens états, *ibid.* Seconde taille de la basse vigne, 296. Seconde taille de la vigne moyenne, 298. Raison des deux tailles précédentes, *ibid.* Seconde taille de la vigne basse, 299. Labour des vignes, *ibid.* Temps de rueller les vignes, 300. Manière et temps de faire les provins, *ibid.* Travail de la quatrième année, 301. Remarques sur le terrain qu'on veut planter en vignes, *ibid.* Sautelles de vignes, 302. Pépinières de marcottes, *ibid.* Greffe de la vigne, *ibid.* Soins et culture que demande la vigne quand elle est greffée, 303. Fumage et terrage des vignes, 304. Manière de terrer les vignes, 305. Insectes nuisibles à la vigne, 306. Autre espèce de vigne basse, 307. Des vignerons, *ibid.* Propriétés et vertus de la vigne, et de son fruit en médecine, 114. Voyez Verjus.
Vigne d'Alicante, voyez Gros noir d'Espagne, t. 3. p. 281.
Vigne grecque, voyez Raisins, t. 3. p. 280.
Vigne de Mantoue, voyez Raisins, t. 3. p. 281.
Vigne vierge d'Ethiopie, voyez Royena, t. 2. p. 771.
Vignerons, quels sont leurs usages, etc. t. 3. p. 307.
Vignes et boissons, t. 3. p. 271.
Vignobles, voyez Vignes, Vin.
Vigogne (du), description et caractère de cet animal, t. 3. p. 601.
Villottes, voyez Récolte des foins, t. 2. p. 639.
Vin, moyen de le rafraîchir promptement avec la glace naturelle ou avec la glace artificielle, etc. t. 1. p. 17. Manière de le façonner, t. 3. p. 309. Vin rouge, 310. Vin à repasser sur le marc, 311. Vin gris, vin blanc ordinaire, vin clairet ou surmoût, 312. Vin doux, vin muscat, 313. Vin de Tokai composé, 314. Vin bourru, *ibid.* Manière de contrefaire les vins d'Espagne, *ibid.* Vin de raisins secs, piquette ou demi-vin, 316. Rapés, 317. Secret pour bien clarifier le vin, 319. Pour dégraisser le vin, *ibid.* Pour empêcher le vin de tourner, 320. Pour ôter au vin le goût de moisi, *ibid.* Pour rétablir le vin gâté, 321. Pour donner de la force et conserver un vin foible, *ibid.* Pour le vin qui sent l'aigre ou l'amer, *ibid.* Pour adoucir un vin vert, *ibid.* Pour conserver le vin et le rendre bon jusqu'à la dernière goutte, pour rendre la couleur au vin blanc qui a jauni, recette pour les vins d'Espagne troublés par une lie violente, pour remettre un vin clairet gâté par une lie violente, 322. Pour rétablir le vin du Rhin qui est en travail, pour rétablir les vins d'Espagne et d'Autriche devenus jaunes ou brunâtres, pour remettre un vin de Bordeaux dont la couleur est gâtée, 323. Pour corriger les vins qui pèchent dans leur consistance, c'est-à-dire, ceux qui sont lourds, troublés ou visqueux, pour empêcher les vins de devenir troubles et visqueux, pour corriger la mauvaise odeur, les vins piqués et les vins doux, 324. Pour remédier à la perte de la force et de l'esprit du vin, 325. Pratique des marchands dans la transmutation ou sophistiquerie des vins, 326. Manière d'améliorer les vins sains et de corriger les défauts de ceux qui en ont, 327. Manière dont les Hollandois et les Anglois débarrassent promptement leurs vins des lies volantes, surtout les vins de France et d'Espagne, pour réparer la couleurs des vins rouges, 328. Pour rétablir des vins blancs qui deviennent trop mûrs et qui prennent une couleur brune, pour rendre le vin d'Espagne blanc, *ibid.* Pour corriger le brun des vins de Malaga et d'Espagne, pour amélioret les vins rouges troubles et d'une couleur de tan, pour réparer l'état et l'odeur du vin de Malaga, pour réparer l'odeur et la saveur des vins de France et du Rhin, 329. Pour réparer et conserver les vins rouges, pour faire fermenter le vin de nouveau, du meilleur temps pour tirer le vin altéré ou ficlaté, 330. De la concentration des vins et autres liqueurs fermentées, où il est dit que de les conserver en gros volume, les rend plus inaltérables, plus parfaits, plus durables et bons pour le service et l'exportation, 331. Méthode pour condenser les vins par la chaleur et l'évapotation, 332. Méthode pour condenser les vins par filtration, Méthode pour concentrer les vins et autres liqueurs salines et spiritueuses par le froid, 335. Aventage de la méthode de concentrer les vins par le froid, 337. Futailles, 338. De la manière de faire le vin de Champagne, 339. Vin de goutte, 343. Vin gris, 344. Vin de taille, *ibid.* Vin de pressoir, 344. Vin bourru, 345. Vin gris, soutirage, 346. Vin mousseux, 351. Des vins de rivières et des vins de montagnes, 352. Du vignoble de la ci-devant Bourgogne et de ses vins, 353. Vins de Volnay, de Pomard, de Beaune, 355 et suiv. Des vins de primeur, 358. Vins de garde et qui se conservent long-temps, vins blancs, 360. Des vins

vins de l'Orléanois, 369. Manière d'y faire les vins, 370. Réflexions fondées sur l'expérience relativement à la manière de faire les vins en Angleterre, 387. Méthode de traiter les vignes et de faire les vins en Italie, 390. Vin de peunelles, vin de genièvre, 431. Comment dégoûter du vin ceux qui y sont trop adonnés, pour faire revenir les sens à un homme ivre, pour le rafraîchir sans glace, 913.
Vin d'absinthe, préparé au temps des vendanges, fortifie l'estomac, tue et chasse les vers des intestins, excite l'appétit, mais son fréquent usage nuit à la tête et aux yeux, t. 3. p. 3.
Vin brûlé, vin des Dieux, manière de faire ces vins, t. 3. p. 909.
Vin de Sillery, voyez Fromenteau, t. 3. p. 285.
Vinaigre; il suffit d'en frotter les fromages où se mettent des vers pour les faire mourir, t. 1. p. 284. Manière de faire du vinaigre de différentes couleurs, comment le faire bon, t. 3. p. 859. Pour en faire avec du mauvais vin, avec de l'eau, pour lui donner de la couleur, pour en faire promptement, 860. Vinaigre du grand connétable, vinaigre sec, vinaigre rosat, d'estragon, de cidre, 851. Vinaigre scillitique, des quatre voleurs; lies de vinaigre, 862. Sirop de vinaigre simple, manière de le faire, ses vertus, etc. 867.
Vinaigriers; ils séparent la partie la plus liquide de la lie de vin pour faire du vinaigre, t. 3. p. 318.
Vinée, nécessaire à la ferme selon le genre d'exploitation, t. 1. p. 2.
Vineuse, voyez Pêcher, t. 2. p. 525.
Violat (miel), sa composition, ses propriétés, ses vertus, etc. t. 3. p. 801.
Violette, ses espèces, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 817. Choix qu'il faut faire de la violette, ses propriétés et ses vertus médicinales, t. 3. p. 554. Eau et sirop de violettes, manière de les faire, 952.
Violettes doubles, leur emploi dans les potages, t. 2. p. 462.
Violette, voyez Pêcher, t. 2. p. 527.
Violette, voyez Pommier, t. 2. p. 543.
Violier jaune, voyez Giroflier, t. 3. p. 37.
Violons, vernis pour eux, t. 3. p. 931.
Viorne (de la), sa description, sa multiplication, ses usages, etc. t. 1. p. 774. Ses propriétés en médecine, t. 3. p. 115.
Viorne d'Amérique, voyez Camara, t. 3. p. 238.
Vipère (de la), sa description, son utilité comme remède et comme aliment, moyen de guérir les plaies faites par la vipère, et préservatif contre ce poison, t. 3. p. 462.
Virgouleuse, voyez Poirier, t. 2. p. 577.
Visacos, lapin d'Amérique, t. 3. p. 603.
Visage (taches du), voyez Dépouille du chevreuil, t. 3, p. 563.
Vitiligines ou taches blanches, voyez Lupin, t. 3. p. 54.
Vitrerie, examen de cette partie dans la dépense d'un bâtiment, t. 1. p. 64.
Vitriers, leur mastic, t. 3. p. 916.
Vive, manière d'accommoder ce poisson, t. 3. p. 858.
Viviers (des), où ils se font, manière de les faire et leur utilité, t. 3. p. 456.
Ulcères qui viennent à la bouche des oiseaux, t. 3. p. 643.
Ulcère, voyez Bon-Henri, t. 3. p. 13. Cerfeuil, 19. Chou, 24. Herbe aux deniers, 45. Herbe de sainte-Barbe, 44. Julienne, 48. Lin, 52. Noyer, 66. Ortie morte grande des bois, 71. Persicaire âcre, 75. Pervenche, 77. Pied de lion, 79. Prêle, 87. Scrophulaire grande aquatique, 101. Tabac, 107. Merle, 655. Utilité des sucs des plantes, 786.
Ulcère ambulant, voyez Femme épioeuse, t. 3. p. 85. Pommier, *ibid.*
Ulcères de l'anus, voyez Boeuf, t. 1. p. 457.
Ulcère chancreux, voyez Herbe aux verrues, t. 3. p. 43. Pied de veau, 80. Sabine, 96. Scrophulaire grande, 101. Troëne, 110. Véronique mâle rampante, 112.
Ulcère des chevaux, voyez Persicaire âcre et brûlante; t. 3. p. 75.
Ulcère désespéré, voyez Chardon béni sauvage, t. 3. p. 21. Pommier, 83. Sabine, 96. Véronique mâle rampante, 112.
Ulcère (le dessécher), voyez Lierre, t. 3. p. 51. Pissenlit, 82. Sapio, 97. Vesce de loup, 113.
Ulcère fistuleux, voyez Lierre terrestre, t. 3. p. 52. Sabine, 96. Scabieuse, 99. Tabac, 107.
Ulcère des jambes, voyez Herbe aux deniers, t. 3. p. 45. Herbe britannique, 43. Langue de cerf, 49. Ronce, 94. Verge d'or, 111. Véronique mâle rampante, 112.
Ulcère interne, voyez Bugle, t. 3. p. 16. Pourpier, 78. Valériane, 110.
Ulcère malin, le mondifier et le guérir, voyez Ache, t. 3. p. 4. Alléluia, 6. Chardon béni cultivé, 21. Dompte venin, 28. Herbe de sainte-Barbe, 44. Langue de serpent, 50. Lierre terrestre, 51. Lupin, 54. Lysimachie rouge, 55. Orpin, 70. Ortie piquante, 71. Persicaire âcre et brûlante, 75. Pétasite, 78. Pied de veau, 80. Pommier, 85. Quintefeuille, 90. Scrophulaire grande aquatique, 101. Staticé, 105. Thalitron, 108. Véronique femelle, 112. Véronique mâle, *ibid.*
Ulcère des mamelles, voyez Dompte venin, t. 3. p. 28.
Ulcères des oreilles, voyez Cochon, t. 1. p. 458.
Ulcère scorbutique des jambes, voyez Beccabunga, t. 3. p. 11. Herbe britannique, 43. Pied de veau, 80.
Uulcères variqueux, voyez Grue, t. 1. p. 461. Des yeux, voyez Mouton, 463.
Ulcère vénérien, voyez Persicaire âcre, t. 3. p. 75.
Ulcère venimeux, voyez Arroche puante, t. 3. p. 9. Persicaire âcre, 75. Sabine, 96.
Ulcère vieux, voyez Chardon béni sauvage, t. 3. p. 21. Chélidoine, 22. Herbe à coton, 41. Langue de cerf, 49. Marrube noir, 56. Persicaire âcre 75. Plantin, 82. Sabine, 96. Scabieuse, 99. Scordium, 100. Scrophulaire grande aquatique, 101. Thalitron, 108. Trèfle musqué, 110. Verge d'orge, 111. Viorne, 115.
Voix (pour éclaircir la), voyez Grue, t. 1. p. 461.
Voix sonore (moyens de rendre la), voyez Oeufs, t. 1. p. 463.
Volaille, il n'en faut avoir que ce qu'on peut aisément en nourrir, t. 1. p. 97. De l'heure de lui donner à manger, de sa nourriture, 98. Des soins qu'elle exige nécessairement, 99. Des ennemis de la volaille, 100. Moyen de l'engraisser, 107. De ses maladies, et des différens remedes à employer pour la guérir, 108.
Volières (les) font un très-bel effet dans les jardins, t. 2. p. 890. De la manière de les construire commodément pour les oiseaux, t. 3. p. 651.
Vomissement de sang, voyez Aurone femelle, t. 3. p. 10. Bistorte, 12. Chêne, 23. Hypociste, 45. Jusquiame, 48. Pain de pourceau, 72. Renouée, 93. Seneçon, 101. Vigne, 114.
Vomissement (l'arrêter), voyez Acorus véritable, t. 3. p. 4. Bistorte, 12. Coignassier, 25. Cormier,

26. Menthe, 58. Mousse d'arbre, 62. Myrtille, 63. Néflier, 65. Prunier sauvage, 89. Renouée, 93. Véronique femelle, 112. Vigne, 114.
Vomitif, voyez Raifort cultivé, t. 3. p. 91.
Urines (remèdes contre les ardeurs d'), voyez Lait, t. 1. p. 461.
Urinea (remèdes pour pousser les), voyez Allouette, t. 1. p. 454 Bouc, 457, Oeufs de sèche, 464. Oie, *ibid.* Pigeon, 466. Pluvier, *ibid.* Poule, 467. Ache, t. 3. p. 4. Adiante, *ibid.* Agaric, 5. Agripaume, *ibid.* Aneth, 7. Aristoloche, 8. Artichaut, 9. Aurone, 10. Beccabunga, 11. Berle, 12. Bryone, 15. Calamente, 17. Capucine, 18. Centaurée grande, 19. Cérisier, *ibid.* Cétérac, 20. Chardon de notre-dame, 21. Chiendent, 24. Eglanthier, 28. Glayeul jaune des marais, 37. Hépatique à étoile, 42. Herbe aux verrues, 43. Herbe de sainte-Barbe, 42. Herniole, *ibid.* Houblon, 43. Iris, 48. Lavande, 50. Mauve sauvage, 57. Mousse terrestre, 62. Nénuphar, 65. Oignon, 67. Pariétaire, 73. Persil, 76. Pied de veau, 80. Pissenlit, 82. Puireau, 83. Pois chiche, 84. Prunier sauvage, 89. Raifort cultivé, 91. Raifort sauvage, *ibid.* Rave, 92. Ronce, 94. Sabine, 95. Saponaire, 97. Sauge des buis, 98. Saxifrage blanche, 99. Sceau de notre-dame, 100. Serpolet, 103. Souchet, *ibid.* Tilleul, 109.
Urine (pour provoquer l'), voyez Oeufs de sèche, t. 1. p. 464. Dépouille du sanglier, t. 3. p. 567. Dépouille du lièvre, 596.
Urine rendue avec douleur, *ou* dysurie, voyez Bouleau, t. 3. p. 14. Féve, 32. Groseille rouge et noire, 40. Houx petit, 43. Mauve sauvage, 57. Nénuphar, 65. Pourpier, 86. Rave, 92. Ronce, 94.
Urine rendue goutte à goutte *ou* Strangurie, voyez Bouleau, t. 3. p. 14. Carotte sauvage, 18. Houx, petit, 45. Laitron, 48. Linaire, 53. Mauve sauvage, 57. Noli me tangere, 66. Pimprenelle saxifrage, 81. Pin, *ibid.* Pourpier, 86. Serpolet, 103.
Urine sanglante, voyez Aigremoine, t. 3. p. 5. Bouleau, 14. Bourse à berger, 15. Figuier, 32. Millefeuille, 59. Plantain, 82. Prele, 87. Sanicle, 97.
Urine supprimée *ou* Ischurie, voyez Ail, t. 3. p. 5. Armoise, 8. Aubifoin, 9. Bugle, 16. Chardon à cent têtes, 20. Coq de jardin, 26. Féve, 32. Garance grande, 35. Groseiller rouge et noir, 40. Houx petit, 45. Lin, 52. Mélilot, 57. Navet, 64. Olivier, 68. Pariétaire, 73. Perce-pierre, 73. Rave, 92. Sariette, 98. Sauge, *ibid.* Seneçon, 102. Vélar, 111. Verge d'or, *ibid.* Véronique mâle rampante, 112. Violier, 114.
Urine, moyen de l'ôter sur les étoffes, t. 3. p. 930.
Ursole, voyez Mousse.
Usages en bois (les), sont de trois sortes, t. 1. p. 864. Des droits des différens usages, 865.
Usnée, voyez Mousse.
Ustensiles de l'agriculture, t. 1. p. 486, et suiv.
Vice, voyez Utilité des sucs des plantes, t. 3. p. 856. Voyez Yeux.
Vulnéraires apéritives. Vulnéraires astringentes. Vulnéraires détersives; nom donné à différentes plantes, selon leurs vertus, t. 3. p. 3. Des herbes vulnéraires et de leurs vertus, t. 3. p. 797.

X.

Xylosteon, description de cet arbrisseau; sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 878.

Y.

Yèble, ses propriétés et ses vertus en médecine, t. 3. p. 115.
Yeuse, voyez chêne.
Yeux; leurs maladies différentes. Remèdes pour les éclaircir, voyez Bec figue, t. 1. p. 456.
Yeux, plantes ophtalmiques, propres à leurs maladies, t. 3. p. 3. Argentmres, châssis des yeux, 8. Contusion ou meurtrissures des yeux, voyez Fénugrec, 32. Hyssope, 46. Persil, 75. Pommier, 83. Démangeaison des yeux, voyez Vigne, 114. Douleurs des yeux, voyez Pommier, 85. Fluxions des yeux, voyez lait de femme, t. 1. p. 461. Passerage, tome 3. page 74. Véronique femelle, 112. Fortifier les yeux, voyez Dépouille du lièvre, tome 3. page 596. Inflammation des yeux, voyez Courge, tome 3, page 27. Lysimachie rouge, 55. Mouron, 61. Pommier, 85. Larmes des yeux, voyez Benoite, t. 3, p. 12. Véronique femelle, 112. Maladies des yeux voyez Coq, t. 1. p. 458. Lait d'ânesse, 451. Chélidoine ou Grande Eclaire, t. 3. p. 22. Fenouil, 31. Verveine, 113. Fiel de daim, 560. Dépouille du loup, 588. Nuages des yeux, voyez Euphraise, t. 3. p. 31. Laitue sauvage, 49. Mouron, 61. Pissenlit, 82. Vigne, 114. Dépouille du chevreuil, 563. Ongles dans les yeux, voyez Lin, t. 3. p. 52. Yeux; ophtalmie, voyez Benoite, t. 3. p. 12. Valériane, 110. Vigne, 114. Ordures dans les yeux, voyez Orvale, t. 3. p. 72. Paupières enflammées, voyez Lentilles des marais, t. 3. p. 51. Rougeur des yeux, voyez Lentilles des marais, t. 3. p. 51. Liseron petit, 54. Mandragore, 55. Vigne, 114. Suffusions grossières des yeux, voyez Bugluse, t. 3. p. 16. Taches des yeux, voyez Caille, t. 1. p. 457. Perdrix, 466. Voyez Pissenlit, t. 3. p. 82. Valériane, 110. Taies sur les yeux, voyez Vigne, t. 3. p. 114. Ulcères des yeux, voyez Merle, t. 1. p. 463. Perdrix, 466. Pigeons, 466. Mouron, t. 3. p. 61. Valériane, 110. Yeux; vue foible, voyez Aubifoin, t. 3. p. 9. Benoite, 12. Bruyère, 15. Lysimachie rouge, 55. Trèfle musqué, 110. Valériane, *ibid.* Verveine, 113. Vigne, 114.
Yeux *ou* Bouton des arbres et de leurs bourgeons, t. 2. p. 283.
Ypreau, voyez Orme.
Yuca gloriosa; ses variétés, sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 837.
Yvresse, la dissiper, voyez Absinthe, t. 3. p. 3.

Z.

Zinnia à fleurs rouges; sa description, sa culture, sa multiplication, t. 2. p. 838.

Fin de la Table des Matières.

